

A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOSPITAIS DOS ESTADOS DE SÃO PAULO E MATO GROSSO DO SUL

LUCIA HELENA LISTA BERTONHA; LUIZ PAULO DE CARVALHO JUNIOR; LEVI NASCIMENTO BELLINAZZI; JESSICA SOUSA DIAS; THAIS DE OLIVEIRA; DENISE DE AUGUSTINIS NORONHA HERNANDEZ

¹ CRN-3 - Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região
secretariagerencia@crn3.org.br

Introdução

A atuação do nutricionista em hospitais está normatizada pela Resolução CFN nº 380/2005 - Área de nutrição clínica e Área de alimentação coletiva. Na Resolução CFN nº 527/2013 consta que compete ao Conselho Regional de Nutricionistas, entre outras finalidades, orientar os profissionais para a melhoria contínua da qualidade dos serviços, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos e da coletividade.

Objetivos

Conhecer o trabalho realizado por nutricionistas em unidades de alimentação e nutrição de hospitais sob a jurisdição do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região e ampliar as ações de orientação profissional.

Metodologia

Trata-se de estudo retrospectivo, realizado em hospitais dos Estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul, com visitas previamente agendadas pelo conselho profissional, entre os meses de Janeiro a Março de 2017. Inicialmente foram elaboradas as diretrizes para as visitas e a amostra foi selecionada com base nos dados do sistema Incorpware e Junta Comercial do Estado de São Paulo. A coleta de dados consistiu em aplicação de Roteiro de Visita Técnica – Alimentação Coletiva – UAN. Este instrumento contempla itens relacionados às atividades obrigatórias do nutricionista de acordo com o “Padrão Mínimo” e “Meta Padrão”, definidos pelo Conselho Federal de Nutricionistas. Posteriormente os dados foram organizados e avaliados. Durante a ação fiscal houve orientação sobre o Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 334/2004, alterada pela Resolução CFN nº 541/2014) e entrega de folder “Nutricionistas em hospitais”. Após a conclusão do período de visitas, foi realizado evento técnico para divulgação dos resultados encontrados e discussão de assuntos importantes para esta área de atuação do nutricionista.

Resultados

Foram aplicados 434 Roteiros de Visita Técnica. Ao avaliar os indicadores qualitativos, 63% atingiram a Meta Padrão para o item “Planeja cardápios de acordo com as necessidades da clientela”; 65% não realiza o item “Calcula valor nutritivo das refeições”; 56% não realiza o item “Elabora/Coordena confecção de Receituário Padrão e Fichas Técnicas”; 54% atingiram a Meta Padrão para o item “Planeja/Executa periodicamente Programas de Treinamento dos Colaboradores”.

Conclusão

Verificamos a atuação profissional de nutricionistas em unidades de alimentação e nutrição de hospitais situados no Estado de São Paulo e Mato Grosso do Sul e constatamos que deverão evoluir a atuação profissional, garantindo a execução das atividades privativas e obrigatórias, conforme estabelecidas na Lei Federal nº 8234/1991, na Resolução CFN nº 380/2005 e outras legislações relacionadas à área de alimentação coletiva para contribuir de fato com a promoção e recuperação da saúde dos clientes.

Referências

1. Brasil. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionistas e determina outras providências. Diário Oficial da União. 18 set 1991; Seção 1:199909.
2. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 334, de 10 de maio de 2004. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União. 15 mai 2004; Seção 1.
3. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 380, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 10 jan 2006; Seção 1.

4. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 527, de 28 de agosto de 2013. Dispõe sobre a Política Nacional de Fiscalização (PNF) e sobre a estrutura, o funcionamento e as atribuições dos setores de fiscalização no âmbito do Sistema CFN/CRN e dá outras providências. Diário Oficial da União. 26 set 2013; Seção 1.

5. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 541, de 14 de maio de 2014. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 334, de 2004, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 19 mai 2014; Seção 1.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Nutricionistas; Orientação; Segurança Alimentar e Nutricional; Serviço Hospitalar de Nutrição

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

LUCIA HELENA LISTA BERTONHA; LUIZ PAULO DE CARVALHO JUNIOR; LEVI NASCIMENTO BELLINAZZI; JESSICA SOUSA DIAS; DOLLY METH SIMAS; ROSANA PEREIRA DOS ANJOS TEIXEIRA

¹ CRN-3 - Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região
secretariagerencia@crn3.org.br

Introdução

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

Objetivos

Conhecer o trabalho realizado por Nutricionistas em instituições de ensino privadas sob a jurisdição do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região e ampliar as ações de orientação profissional.

Metodologia

Estudo retrospectivo, realizado em escolas, creches e berçários privados dos Estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul, com visitas previamente agendadas pelo conselho profissional, entre os meses Abril e Junho de 2017. Inicialmente foram elaboradas as diretrizes para as visitas e a amostra foi selecionada com base nos dados do sistema Incorpware e Junta Comercial do Estado de São Paulo. A coleta de dados consistiu em aplicação do Roteiro de Visita Técnica da área de alimentação coletiva – alimentação escolar (rede privada de ensino). Este instrumento contempla, entre outros, itens relacionados às atribuições obrigatórias do nutricionista de acordo com o “Padrão Mínimo” e “Meta Padrão”, definidos pelo Conselho Federal de Nutricionistas. Posteriormente os dados foram organizados e avaliados. Durante a ação fiscal houve orientação sobre o Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 334/2004, alterada pela Resolução CFN nº 541/2014) e entrega de folder sobre o papel do Nutricionista nas escolas. Após a conclusão do período de visitas, foi realizado evento técnico para divulgação dos resultados encontrados e discussão de assuntos importantes para esta área de atuação do nutricionista.

Resultados

Foram aplicados 459 Roteiros de Visita Técnica. Ao avaliar as atividades obrigatórias do nutricionista, especificamente os indicadores qualitativos, verificamos que 76% atingiram a Meta Padrão para o item “Programa, elabora e avalia cardápios”; 64% não realiza o item “Realiza avaliação e diagnóstico nutricional dos alunos”; 44% atingiram a Meta Padrão para o item “Desenvolve projetos de educação alimentar e nutricional”; 65% não realiza o item “Coordena o desenvolvimento de receitas e fichas técnicas das preparações culinárias”.

Conclusão

Constatamos que o número de nutricionistas atuando no segmento das escolas privadas tem ampliado nos últimos anos, orientamos sobre a importância da realização das atividades de suas competências técnicas, porém o nutricionista deve se apropriar de fato de suas atividades privativas e obrigatórias, conforme estabelecidas na Lei Federal nº 8234/1991, na Resolução CFN nº 380/2005 e outras legislações pertinentes à área de alimentação coletiva e assim contribuir para a promoção de hábitos alimentares adequados e saudáveis e conseqüentemente a melhoria da saúde da população atendida.

Referências

1. Brasil. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionistas e determina outras providências. Diário Oficial da União. 18 set 1991; Seção 1:199909.
2. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 334, de 10 de maio de 2004. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União. 15 mai 2004; Seção 1.

3. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 380, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 10 jan 2006; Seção 1.

4. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 527, de 28 de agosto de 2013. Dispõe sobre a Política Nacional de Fiscalização (PNF) e sobre a estrutura, o funcionamento e as atribuições dos setores de fiscalização no âmbito do Sistema CFN/CRN e dá outras providências. Diário Oficial da União. 26 set 2013; Seção 1.

5. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 541, de 14 de maio de 2014. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 334, de 2004, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 19 mai 2014; Seção 1.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Alimentação escolar; Educação alimentar e nutricional; Nutricionistas; Segurança alimentar e nutricional

A FICHA TÉCNICA COMO INSTRUMENTO DE GESTÃO DE BARES EM EVENTOS

TANIA MUZY DA SILVA; RENATA DA SILVA MONTEIRO; LETÍCIA FERREIRA TAVARES; ALLAN SAIDELL RIBEIRO GOMES

¹ UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

tianiamuzy@gmail.com

Introdução

A Ficha Técnica de Preparo é um instrumento gerencial de apoio operacional que permite o controle dos gêneros, a padronização das receitas, os tipos de utensílios e equipamentos a serem utilizados, das etapas e o tempo do processamento e auxilia na gestão de materiais e custos. A atividade de bares em eventos requer uma dinâmica ativa, com muitos ingredientes envolvidos, tempo de preparo rápido e atendimento a clientela variada com agilidade e qualidade. Nesse cenário, se torna essencial a organização da atividade e o treinamento da equipe para a eficiência do negócio. Existe escassez na literatura sobre o uso desse instrumento nessa área de prestação de serviços.

Objetivos

Elaborar as fichas técnicas de bebidas de forma a subsidiar o gerenciamento das compras dos insumos, da produção, e controle de custos de um serviço de bar em eventos.

Metodologia

Foi realizada uma oficina prática, em setembro de 2016, no laboratório de técnica dietética da UFRJ, para o preparo de drinks tradicionalmente consumidos em bares de eventos: Caipirinha, Sex on the Beach, Mojito, e Cuba Libre. O experimento foi realizado a partir das receitas padronizadas pela International Bartender Association e sistematizado em fluxogramas contendo as etapas de preparo, as técnicas e os instrumentos utilizados, seguido da construção das fichas técnicas de preparo conforme formato previsto na literatura da área. Foram utilizados utensílios específicos para o preparo de bebidas e instrumentos para aferição de medidas de peso e volume dos insumos e preparações. A partir dos dados das fichas técnicas, foi elaborada uma previsão de compras de insumos para um evento com 100 pessoas. O cálculo do custo de cada bebida e da listagem de compras foi realizado utilizando com base nos preços de três redes de supermercados do Rio de Janeiro.

Resultados

Em relação ao preparo das bebidas, seguindo a receita padrão, observou-se que a caipirinha apresentou uma quantidade residual de açúcar no recipiente de preparo, talvez por erro na receita original ou no preparo; a cuba libre deve-se atentar para a embalagem do refrigerante usado no preparo, evitando desperdícios; o mojito, por ter mais elementos no seu preparo, em caso de eventos grandes, devem ser bem administrados, com organização da bancada e da quantidade dos insumos; o abacaxi usado no pina colada possui grande perda por parte não comestível, e deve ser preparado na hora de servir para manter as características sensoriais da bebida; e o Sex on The Beach apresenta ingrediente com alto custo e dificuldade de fornecimento. Em relação à ficha técnica podemos destacar: as diferenças entre fator de correção prático e teórico, a descrição correta do item para o preparo e para a compra, o conhecimento da medida caseira e do rendimento da preparação para a previsão correta da produção e da gestão dos custos, a densidade da preparação que permite escolher corretamente os utensílios a serem usados considerando as sobras que ficam nos recipientes e a informação nutricional pode orientar aos consumidores que possuem necessidades alimentares específicas. O plano de compras permitiu identificar o custo por bebida, por usuário e o custo total.

Conclusão

Uma vez que fatores como tempo de execução, padronização de ingredientes e utensílios, capacitação da equipe na forma de preparo e informações sobre custos das preparações podem influenciar na gestão desse serviço, conclui-se que a ficha técnica pode contribuir para uma gestão mais eficiente no setor de bares em eventos.

Referências

AKUTSU, R.C. et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Revista de Nutrição, volume 18, nº 2, Campinas, 2005.

DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

PACHECO, A.O. Manual do Bar. 7ª Ed. São Paulo: Editora SENAC, 2010.

NUPE. Núcleo de Estudos e Pesquisas Aplicadas. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. UNICAMP. 4ª Ed. Campinas: 2011.

BRAGA, R. M. M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 3ª Ed. São Paulo: Editora Senac, 2012.

Palavras-chave: gestão; ficha técnica; bares e bebidas

A HISTÓRIA DOS HÁBITOS ALIMENTARES NA COLONIZAÇÃO DO BRASIL

JÉSSICA DE FREITAS MOLARINHO ROQUE; TASSIANA PEREIRA TOMAZ; TAÍS SAINT MARTIN; ANA CAROLINE LIMA ALVES DA SILVA; RAÍSSA THOMAZINI; ROSA MARIA DE SÁ ALVES

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

jessicafmroque@gmail.com

Introdução

Nos primórdios da colonização contatos entre portugueses, grupos indígenas e posteriormente, grupos africanos foram responsáveis pelo surgimento de condutas alimentares regionais e específicas dos ciclos econômicos que caracterizaram o desenvolvimento e a ocupação inicial do território nacional. O Brasil era conhecido como a terra da mandioca que, ao lado do feijão, do amendoim, da caça, pesca e coleta de frutos constituíram os alimentos formadores das condutas alimentares dos grupos indígenas. Os colonizadores - conhecidos principalmente por lançarem-se aos mares em busca de especiarias e produtos exóticos - trouxeram para cá bananais, coqueiros, arroz, diversos tipos de carne e especiarias como açúcar e sal, sendo estes desconhecidos pelos índios e escravos. Os africanos, trazidos ao Brasil na condição de escravos, transportados em péssimas condições e sem os pertences de sua cultura, e as mulheres colocadas na condição de responsáveis pelas preparações alimentares dos engenhos, passaram a usar apenas de seus conhecimentos culinários influenciando o modo de temperar e preparar os alimentos utilizando ingredientes trazidos pelos portugueses e os usados pelos indígenas.

Objetivos

O presente trabalho tem como objetivo, identificar a formação dos hábitos alimentares dos brasileiros. Fazer um levantamento através da colonização brasileira dos alimentos que mais influenciaram na alimentação que temos hoje, verificaremos também quais os alimentos que mais influenciaram na formação desses hábitos, constituindo hoje a cozinha brasileira.

Metodologia

Foi utilizada uma revisão bibliográfica sistemática, visando confirmar os hábitos alimentares e os alimentos, que constituem hoje as várias cozinhas brasileiras existentes até hoje.

Resultados

Foi identificado através da abordagem dos artigos utilizado nesta pesquisa que não é possível pensar na alimentação brasileira sem pensar na miscigenação. Sendo assim deve ser lembrado que, ao se deslocarem, populações levaram consigo diversas práticas culturais alimentares, entre elas técnicas, ingredientes, valores, preferências e até mesmo proibições. Sendo assim, resultado um processo histórico que trouxe elementos de diversas procedências e que aqui foram modificados, mesclados e adaptados.

Conclusão

Vale ser lembrado que esse processo histórico não envolveu uma democracia racial, havendo um quadro de desigualdade e conflitos. Não é possível afirmar que os escravos trouxeram alimentos e iguarias, uma vez que dentro dos navios negreiros não era possível trazer bagagem. Esses alimentos e iguarias de procedência africana eram trazidos por meio de comerciantes, fazendo parte do comércio no qual estava incluído o tráfico de escravos.

Referências

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. Revista Estudos Históricos, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

ALESSI, Neiry Primo. **Conduta alimentar e sociedade**. Medicina (Ribeirão Preto. Online), v. 39, n. 3, p. 327-332, 2006.

CONTRERAS, J. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.

CAVIGNAC, J. A.; OLIVEIRA, L. A. **História e etnografia nativas da alimentação no Brasil: notas biográficas a respeito de um antropólogo provinciano**. Imburana – revista do Núcleo Câmara Cascudo de Estudos Norte-Rio-Grandenses/UFRN. n. 2, nov. 2010

FONTENELE, Ana Lúcia. 2013. **O samba e a culinária mineira: análise etnográfica de um samba de Toninho**

Geraes e Paulinho Rezende.

Palavras-chave: Hábitos Alimentares; História; Nutrição; Colonização; Alimentação

A PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES REGIONAIS NO MUNICÍPIO DE SANTA IZABEL DO PARÁ ATRAVÉS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

VICTOR VIEIRA DE OLIVEIRA; MARÍLIA DE SOUZA ARAÚJO; IANE RAQUEL DE SOUZA BARATA; NALU DE MORAES RIBEIRO; TULIO GONÇALVES GOMES; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

vicvoli2310@gmail.com

Introdução

Desde 2009 com a Lei Federal nº 11.947 tornou-se obrigatório o uso de pelo menos 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento em Educação à aquisição de alimentos provenientes de agricultores familiares e/ou empreendedores rurais familiares, enfatizando na elaboração dos cardápios a utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando as referências nutricionais e os hábitos alimentares; pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada (BRASIL, 2009).

Objetivos

Este estudo buscou identificar o cumprimento das exigências regulatórias e técnicas relativas à aquisição de alimentos regionais da agricultura familiar além da utilização de produtos e preparações regionais nos cardápios da alimentação escolar no ensino público do município de Santa Izabel do Pará, localizado no estado do Pará, região norte do país.

Metodologia

Foram analisados os cardápios utilizados entre os anos de 2012 e 2015 na alimentação escolar do município, levando em consideração os ingredientes e preparações principais elaborados para os oito programas existentes (Creche, Pré-escola, Ensino Fundamental, Médio, Quilombola, Educação de Jovens e Adultos, e Mais Educação Fundamental e Mais Educação Quilombola). A tabulação dos alimentos e preparações regionais oferecidas nas escolas foi feita segundo listas de alimentos regionais contidas em livros e consultas eletrônicas. Assim verificou-se a presença ou não desses alimentos e o percentual encontrado nos cardápios no período de uma semana.

Resultados

Dos cardápios analisados, 100% foram elaborados por nutricionista, houve a presença de pelo menos 02 preparações regionais entre lanches e preparação principal, diferindo de outros estudos que demonstraram que na região Norte somente 38% dos cardápios contemplava pelo menos uma preparação regional no período de 01 semana. Observou-se também o crescente aumento de produtos regionais provenientes da agricultura familiar, sendo em 2012 pouco mais dos 30% obrigatórios (33%), já em 2015 representou 54% da compra do repasse proveniente do Governo Federal.

Conclusão

Diante do exposto, percebe-se que a obrigatoriedade de compra da agricultura familiar é importante não só para o desenvolvimento local e sustentabilidade, como também para a melhoria da qualidade da refeição escolar. A compra destes produtos se mostrou uma importante e principal via de fornecimento de alimentos regionais para a alimentação escolar, comprovando-se que as maiorias dos produtos ofertados por chamada pública eram regionais. Observou-se que a compra de produtos da agricultura familiar permitiu o resgate do consumo de alimentos com valor simbólico para a população, com itens típicos (açaí, cariru, farinha de mandioca, farinha de tapioca, feijão caupi, jambu, tucupi, entre outros), tanto *in natura* quanto minimamente processados.

Referências

BRASIL. Resolução/CD/FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Diário Oficial da União 2009

BRASIL. Alimentos regionais Brasileiros. Brasília: Ministério da Saúde; 2015.

Palavras-chave: alimentação coletiva; agricultura familiar; segurança alimentar e nutricional; legislação

ACEITABILIDADE DE CARDÁPIOS VEGETARIANOS OFERECIDOS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE BELÉM-PA

EYDLANE DO ROSÁRIO COSTA; ÁLINA CÉLIA SILVA DE SOUZA; JENIFER KARINNE SANTOS DA COSTA; ERIKA VASCONCELOS DE OLIVEIRA; RANILDA GAMA DE SOUZA; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
jeniferkarinne@hotmail.com

Introdução

A alimentação e nutrição são fatores essenciais para a promoção e proteção da saúde, assim todos os seres humanos as realizam rotineiramente, porém com padrões de consumo variados. No vegetarianismo, as escolhas dietéticas podem sofrer influências ecológicas, éticas, econômicas, filosóficas e ou religiosas, de saúde e, convívio social. Dentre as dificuldades encontradas por uma pessoa vegetariana está a falta de estabelecimentos que ofereçam esses alimentos, contudo alguns Restaurantes Universitários são um diferencial nesta problemática visto que além de possuírem um cardápio para tal público também estão comprometidos com o Direito Humano à Alimentação Adequada e a Segurança Alimentar e Nutricional de seus usuários.

Objetivos

Avaliar a aceitabilidade dos cardápios vegetarianos oferecidos em um restaurante universitário de Belém-PA.

Metodologia

Trata-se de um estudo do tipo qualitativo e transversal, a partir da avaliação da aceitabilidade dos cardápios vegetarianos servidos, no período de julho e agosto de 2017, em duas unidades de um Restaurante Universitário de Belém-PA, as quais distribuem em média, 6 mil refeições/dia, nos serviços de almoço e jantar. Os cardápios são compostos por: entrada (salada), prato proteico vegetariano, acompanhamentos (arroz, feijão e farofa) e sobremesa (fruta ou doce). Foi solicitada a autorização da direção do Restaurante Universitário assim como aos clientes que contribuíram de forma voluntária, respondendo ao questionário de satisfação padrão, elaborado com perguntas fechadas do tipo simples, no qual os clientes opinavam quanto à palatabilidade dos cardápios servidos diariamente em quatro escalas de grau de satisfação, classificadas em “ótimo”, “bom”, “regular” ou “ruim”. A avaliação do grau de aceitabilidade foi avaliada de acordo com o Indicador de Satisfação do Cliente, no qual os valores são obtidos através de uma fórmula específica, apresentando os seguintes indicadores: “2” satisfação ruim; “4” satisfação comprometida; “6” satisfação regular; “8” satisfação boa; e “10”, que mensuram a satisfação total. O processamento e análise dos dados da aceitabilidade foi realizado através do programa da Microsoft Office Excel, versão, 2010, através da estatística descritiva.

Resultados

Durante o período da pesquisa, foram servidas 3.186 refeições vegetarianas e obteve-se um total de 1.976 respostas ao questionário padrão de satisfação. Dentre estas respostas, 33% refere-se à população vegetariana, enquanto que os 67% são clientes que optaram pela refeição vegetariana em determinado dia. O resultado médio do Indicador de Satisfação do Cliente foi de 8,65, indicando em geral, uma satisfação boa. Dos cardápios avaliados, 86,6% (n=13) obtiveram o indicador de satisfação boa e como satisfação total e regular, 6,66% (n=1), respectivamente, nenhum dos cardápios avaliados obtiveram indicadores de satisfação classificados como ruim e comprometida.

Conclusão

Conclui-se que os cardápios vegetarianos avaliados foram bem aceitos pela clientela atendida. Portanto, a partir da pesquisa de satisfação do cliente é possível verificar o seu grau de satisfação com relação aos cardápios servidos além de garantir ao nutricionista a possibilidade de alteração no planejamento dos cardápios do serviço de alimentação quando se fizerem necessários. Essas ações são importantes principalmente quando a população que faz uso da alimentação vegetariana frequenta o Restaurante Universitário diariamente.

Referências

- ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 4 ed. São Paulo: Editora Metta, 2003.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília - DF. 2012.
- HACKBARTH, L. **Estado nutricional de vegetarianos e onívoros usuários de restaurantes universitários**. Tese de

Mestrado. Curitiba – PR. 2015.

LIVRARI, M.B; MAURÍCIO, A.A. Desenvolvimento de produtos à base de soja e verificação da aceitabilidade da leguminosa pelos consumidores. Revista em **Agronegócios e Meio Ambiente**. v.1, n.3, p. 335-343, set/dez, 2008.

SOCIEDADE BRASILEIRA VEGETARIANA. **Guia alimentar de dietas vegetarianas para adultos**. Departamento de Medicina e Nutrição. Florianópolis, 2012.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Índice de satisfação do cliente; Dieta vegetariana; Proteína vegetal; Clientes

ACEITABILIDADE DE LANCHES OFERTADOS PARA O CARDÁPIO DE PACIENTES DE UMA CLÍNICA PSIQUIÁTRICA

JOSÉ WILLAMES DA SILVA SANTOS; ELIANE COSTA SOUZA; WALERIA DANTAS PEREIRA; THAYANARA GOUVEIA COSTA; LAIS ROMEIRO COSTA; LOUYZE GOMES DE MELO MARQUES

¹ CESMAC - Centro Universitário cesmac

jwillames992@gmail.com

Introdução

A unidade de alimentação e nutrição tem como objetivo fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente, de qualidade e na quantidade adequada, visando auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, além de satisfazer o cliente no que diz respeito ao serviço oferecido.

Objetivos

Objetivou-se analisar a aceitabilidade de lanches ofertados para pacientes de uma clínica psiquiátrica de Maceió-AL.

Metodologia

A amostra foi composta por nove preparações, sendo cinco salgadas (crepioca, quiche de queijo com tomate, mini pizza, coxinha de macaxeira e pão recheado) e quatro doces, (salada de frutas, brigadeiro de banana, brownie de chocolate, smoothie de banana com goiaba). O estudo foi realizado com 30 pacientes. Para analisar a aceitabilidade foi realizada uma observação visual do resto ingesta no prato do paciente. A oferta dos lanches foi realizada no horário de 15h00min, durante nove dias, inserindo uma preparação a cada dia.

Resultados

A mini pizza e a coxinha de frango de macaxeira tiveram 100% de aceitação. Já o pão recheado, a crepioca e o quiche de frango com tomate tiveram respectivamente 93%, 83% e 70% de aceitabilidade. Das preparações doces o smoothie de banana com goiaba e a salada de frutas obtiveram 75% e 100% de aprovação provavelmente devido à variação de cor e formas que o lanche foi apresentado. A salada de frutas e o smoothie tiveram como objetivo oferecer porções de frutas em receitas diferentes para que estes pacientes tenham o consumo de frutas e o aporte de vitaminas e minerais adequados. O brigadeiro de banana e o brownie de chocolate tiveram 90% de rejeição, observou-se que o brigadeiro apresentou uma textura pastosa e a aparência pouca apresentável. Já a rejeição do brownie de chocolate deve ter sido pelo fato deste ter a mesma textura do bolo simples servido três vezes/semana no cardápio destes pacientes, levando, portanto à monotonia alimentar. Dentre os lanches ofertados neste estudo a maior preferência foi das preparações salgadas. As preparações no geral apresentaram uma boa aceitabilidade, sendo que a mini pizza, a coxinha de frango de macaxeira e a salada de frutas foram as mais aceitas pelos pacientes.

Conclusão

A técnica dietética possui papel auxiliador no desenvolvimento de novas preparações que visam melhorar o valor sensorial das elaborações dietéticas. Para isto, é fundamental o papel do profissional nutricionista na melhora dos hábitos alimentares, na distribuição de informações e no aprimoramento e manutenção dos aspectos que norteiam a saúde destes pacientes.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed. 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- CARVALHO, S. V. Caracterização dos hábitos alimentares, ingestão nutricional e atividade física de indivíduos com esquizofrenia: um estudo piloto. 2015. 151f. Dissertação (Mestrado em Ciências do Desporto) – Faculdade do Desporto, Universidade do Porto, Porto, 2015.
- RAMOS, S. A. et al. Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição. Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr., Araraquara, v. 24, n. 1, p. 29-35, jan./mar. 2013.
- TEO, C. R. P. A.; BALDISSERA, L.; RECH, F. R. F. Adequação da alimentação ao perfil dos dependentes químicos em uma comunidade terapêutica: um estudo de caso. SMAD, Rev. Eletrônica saúde mental, v. 7, n.3, p. 119-25, 2011.

Palavras-chave: hábitos alimentares saudáveis; pacientes psiquiátricos; unidade de alimentação e nutrição

ACEITABILIDADE DE SOBREMESAS DE CONSUMO RESTRITO PARA DIABÉTICOS.

NILVIA CALDEIRA NUNES; CAMILA FERREIRA DOS SANTOS; JESILAYNE RESENDE SILVA; RAQUEL ADJAFRE
DA COSTA MATOS

¹ UNIEURO - CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO

nilviacaldeira2015@gmail.com

Introdução

O pudim de leite é uma das sobremesas típicas da população brasileira e, por ser classificado com um alto índice glicêmico, não é indicado para pessoas diabéticas, sendo que uma das recomendações para esse público é reduzir ou evitar o consumo desse tipo de sobremesa. Com o uso da técnica dietética para modificação de receitas é possível aprimorar a composição nutricional, diminuir o índice glicêmico e manter as características de palatabilidade do pudim para um consumo moderado.

Objetivos

Testar a aceitabilidade da receita modificada do pudim de leite, visando um aprimoramento da composição nutricional e o sabor para pessoas diabéticas.

Metodologia

Modificou-se a receita do pudim de leite por meio da utilização de métodos de técnica dietética. A partir da ficha técnica de preparação da receita original do pudim, o leite condensado e o leite de vaca foram substituídos pela batata doce e pelo leite de coco, respectivamente, e a maçã e a gelatina sem sabor foram acrescentadas à receita. As modificações tiveram como objetivo diminuir o índice glicêmico, reduzir o valor energético, aumentar a oferta de nutrientes e manter a palatabilidade da sobremesa. Em seguida, a preparação foi avaliada por meio de um teste de aceitabilidade, aplicado em quarenta alunos de um centro universitário de Brasília por meio de uma ficha de avaliação sensorial com escala hedônica de cinco pontos (adorei, gostei, indiferente, não gostei e detestei). Com base nesses dados, foi calculado o percentual de aceitação em relação ao total de pessoas e comparado com os 85% de aceitação estipulados.

Resultados

Na comparação das fichas técnicas da receita do pudim de leite com a receita modificada do pudim de batata doce, foram observados os seguintes aspectos em 100g de cada preparação: Redução calórica de 41,88% (o que significa diminuição de 57,25% no teor de carboidrato, 58,18% no teor de proteína e aumento de 21,85% no teor de lipídeo); aumento de 100% de fibras e redução de 52,95% de sódio na receita modificada. Além disso, a receita produzida, após a degustação, mostrou que 57% dos alunos adoraram, 37% gostaram e 6 % foram indiferentes, totalizando aceitação geral de 94% das pessoas que participaram do teste, sendo considerada uma preparação aprovada por estar acima dos 85% estipulados para a pesquisa.

Conclusão

Os resultados demonstraram que o pudim de leite modificado é mais nutritivo, possui menor índice glicêmico e ainda pode ajudar na regulação intestinal, devido a introdução de fibras na receita. Portanto, a boa aceitação dessa sobremesa, revelada pela pesquisa, demonstra que a receita modificada pode fazer parte da dieta de pessoas que possuem restrições dietéticas, em especial os diabéticos.

Referências

BRASIL. Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos –TACO. 4ª edição. São Paulo, 2011.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Resolução/CD/FNDE nº 15, de 16 de junho de 2003. Disponível em: Acesso em: 20/10//2017.

OLIVEIRA, J.E.P; MILECH, A. Diabetes Mellitus - Clínica, Diagnóstico e Tratamento Multidisciplinar. Editora Atheneu. São Paulo, 2006. p. 47-56.

Palavras-chave: Modificação de receita; Restrições dietéticas; Teste de aceitabilidade; Técnica Dietética

AÇÃO EDUCATIVA: ESPAÇO DE DIÁLOGO DE GESTORES DE RESTAURANTES SOBRE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

CAMILA DE SOUSA ALMEIDA; ELKE STEDEFELDT; ANA MARIA DE SOUZA PINTO

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo
elkesnutri@gmail.com

Introdução

A população cada vez mais se alimenta fora do lar, fato preocupante, visto que no Brasil restaurantes e padarias corresponderam a 16,2% dos locais associados aos surtos alimentares no período de 2007 a 2016. O gestor do restaurante é o responsável por liderar sua equipe, disseminando valores, princípios e, orientando comportamentos e decisões. O significado de suas práticas tornam-se fundamentais, é o responsável pela gestão de pessoas e da segurança dos alimentos, contribuindo de forma relevante para o controle de ocorrência dos surtos.

Objetivos

Apresentar o diálogo de gestores de restaurantes comerciais sobre segurança dos alimentos em uma ação educativa.

Metodologia

Foi realizado um estudo de percepções contando com gestores (n=10) de restaurantes comerciais do município de Barueri (n=7) que participaram de uma ação educativa sobre gestão de segurança dos alimentos com duração de 8h em dois dias, a qual foi gravada e seus áudios foram transcritos integralmente para uma análise qualitativa. Este trabalho é parte integrante do projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos sob o parecer número 1.135.020/2015.

Resultados

A análise qualitativa revelou os anseios dos gestores *“Meu objetivo é conhecimento, aprender algumas coisas que realmente não sei mesmo para estar orientando no restaurante.”* SIC Gestor FF1 suas percepções sobre a ação educativa *“O curso mostra pequenas coisas que podem gerar grandes problemas, mostra que o dia a dia é cheio de pequenos processos.”* SIC Gestor SS7, a diferença da percepção entre os pares *“Eu conheço pessoas que compram e usam (produtos) até acabar, independente se estiver vencido.”* SIC Gestor SS1 outro gestor responde imediatamente *“Uso de produtos vencidos vai prejudicar só ele (referenciando o gestor)”* SIC Gestor FF2, a dificuldades na interpretação da legislação é verbalizada considerando suas práticas *“Eu tiro da geladeira e deixo até o ponto de cortar (referenciando os produtos cárneos congelados).”* SIC Gestor SS1 ou ainda, *“Estes dias me fizeram esta pergunta se a luva substitui a lavagem de mãos.”* SS8, outras barreiras são destacadas *“Eu cheguei fazer um tempinho, mas as meninas (funcionárias) desencanaram e eu também desencanei”* SIC Gestor SS1 fala que reafirma a necessidade do reconhecimento do gestor como protagonista da gestão da segurança dos alimentos, evidenciando a necessidade de inovação na estratégia nas ações educativas. Uma voz ressalta a importância da insistência *“Eu trabalhei com gente que não queria aprender e no final aprendeu”* SIC Gestor SS8 trazendo a necessidade de ações educativas contínuas *“Eu acredito que uma conversa, um acompanhamento, uma orientação, uma orientação efetiva, tem que ser efetiva, não adianta você falar um dia e depois de uma semana falar de novo, é uma coisa contínua.”* SIC Gestor FF3.

Conclusão

A ação educativa é um espaço que contribui com o (re) pensar do cotidiano e o diálogo entre os pares identificou problemas e soluções, que levaram os gestores a uma análise crítica sobre suas ações. Entendendo as significações podemos propor ações educativas mais efetivas, indo além da transmissão de informações, respeitando as tradições e saberes do participante e, assim tornando a ação educativa cidadã, participativa e eficaz.

Referências

- BRASIL. Coordenação Geral de Doenças Transmissíveis. Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos – VE-DTA. Brasília, 2016.
- LUCENA, S.B. O papel do líder na aprendizagem, implementação e manutenção do sistema de gestão ambiental: estudo de caso do Verdegreen Hotel. 107f. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão em Organizações Aprendentes) – Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2014.
- SILVA, Y.; TANCREDI, R.C.P. Doenças de origem alimentar: integralidade nas ações das vigilâncias responsáveis pelo processo investigativo e controle. In: Marins, Bianca R., Tancredi, Rinaldini C. P., Gemal, André L. (Orgs). Segurança

alimentar no contexto da Vigilância Sanitária: reflexões e práticas. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. p.231-263.

Palavras-chave: Educação em Saúde; Gestão de Qualidade; Manipulação de Alimentos

ACÇÕES DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES: UM ESTUDO DE REVISÃO

MARIA LUIZA RODRIGUES PORTELA; BIANCA LOURRANY DOS SANTOS SILVA; IRISLENE COSTA PEREIRA;
ANNE RAFAELE DA SILVA MARINHO; ISABEL MARIANA BARBOSA MORAES; SUELY CARVALHO SANTIAGO
BARRETO

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí
marilurp13@hotmail.com

Introdução

De acordo com Barthichoto (2013), a população contemporânea apresenta um modo de vida que se caracteriza pela falta de tempo para o preparo das refeições, logo, percebe-se um amplo aumento do consumo de alimentos fora de casa. Tendo em vista essa demanda, cabe às unidades produtoras de refeições coletivas suprir essa necessidade de uma parcela da população. Por sua vez, a produção de alimentos gera subprodutos e resíduos que contaminam o meio ambiente, caso não haja planejamento da produção e dos materiais que deverão ser descartados. Segundo Porto et al. (2009), o avanço do impacto ambiental, provocado pela produção e consumo de produtos de forma inconsciente e insustentável, tem sido discutido e passou a sensibilizar as diversas áreas da sociedade para a modificação de valores que promovam o desenvolvimento sustentável. Nesse sentido, é preciso que as unidades produtoras de refeições se ajustem a esta nova forma de pensar a produção, adotando práticas que preservem os recursos naturais e reduzindo os danos provocados ao meio ambiente (COSTELLO et al., 2009).

Objetivos

O presente trabalho tem como objetivo analisar as ações de sustentabilidade ambiental em unidades produtoras de refeições.

Metodologia

Trata-se de uma revisão narrativa, abordando o tema ações de sustentabilidade ambiental em unidades produtoras de refeições. Foram selecionados artigos científicos disponíveis na íntegra, mediante busca livre, na ferramenta Google Acadêmico, tendo como base os periódicos da Scientific Electronic Library Online e da U. S. National Library of Medicine, sendo utilizados os seguintes descritores: “Serviços de Alimentação”; “Refeições”; “Indicadores de Sustentabilidade”.

Resultados

Estudos demonstraram os seguintes aspectos sobre a sustentabilidade ambiental em unidades produtoras de refeições: falta de treinamentos para funcionários sobre essa temática; ausência de certificação ambiental; não utilização de fichas técnicas de preparo das refeições, bem como, do per capita das preparações e do fator de cocção; e grande volume de resíduos orgânicos gerados. Outros estudos apontam que a partir de treinamentos, com enfoque nas questões de sustentabilidade ambiental na produção de refeições, evidencia-se a melhoria dos serviços de alimentação, tendo como conseqüências: diminuição dos desperdícios, redução dos custos, melhoria da qualidade dos produtos e serviços oferecidos. O planejamento da estrutura física do local constitui outra questão importante para a produção sustentável, tendo em vista que, ambientes mal planejados podem ocasionar elevação dos custos gerais de produção. Um dos principais desafios para a sustentabilidade ambiental nas unidades produtoras de refeições consiste em sensibilizar os gestores quanto à necessidade de preservar o meio ambiente, o que perpassa pela correta utilização dos recursos naturais, adoção da coleta seletiva dos resíduos, descarte adequado do óleo de frituras e de embalagens, entre outros. Adicionalmente, nesta perspectiva, devem fazer parte das ações voltadas para a sustentabilidade ambiental: diálogo com os fornecedores de matérias-primas, inclusão de alimentos sazonais e regionais nos cardápios de rotina e uso de equipamentos de trabalho poupadores de água e energia.

Conclusão

As ações de sustentabilidade na produção de refeições envolvem gestores, fornecedores e funcionários e incluem estrutura física do local e práticas de trabalho. Sua efetividade exige um esforço conjunto de todos os segmentos envolvidos.

Referências

BARTHICHOTO, M. et al. Responsabilidade Ambiental: Perfil das Práticas de Sustentabilidade Desenvolvidas em

Unidades Produtoras de Refeições do Bairro de Higienópolis, município de São Paulo. **Qualitas Revista Eletrônica**, v. 14, n. 1, 2013.

COSTELLO, A. et al. Managing the health effects of climate change. **The Lancet**, v. 373, n. 9676, p. 1693-1733, 2009.

PORTO, L. R.; QUEIROGAB, A. F. F.; NÓBREGAC, E. M. M. A.; ALMEIDA, E. P.;
SILVAE, T. C. B. P; COSTA, I. A Produção Mais Limpa Aplicada ao Setor de Alimentação Fora do Lar da Paraíba. In:
2nd International Workshop/Advances in Cleaner Production. São Paulo. 2009

Apoio: MEC/FND/PET Integração-UFPI.

Palavras-chave: Desenvolvimento Sustentável; Manipulação de Alimentos; Serviços de Alimentação

AÇÚCARES DE ADIÇÃO: OS INGREDIENTES MAIS PRESENTES EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COMERCIALIZADOS NO BRASIL

TAILANE SCAPIN; ANA CAROLINA FERNANDES; ADILSON DOS ANJOS; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, ² UFPR - Universidade Federal do Paraná, ³ NUPPRE - Núcleo de Estudos de Nutrição em Produção de Refeições
tailane.ntr@gmail.com

Introdução

Considerando a recomendação da Organização Mundial da Saúde de limitação no consumo dos açúcares de adição¹, autores levantam a possibilidade de estar havendo substituição parcial ou total de açúcares por edulcorantes nos alimentos industrializados². Porém, há evidências que essa substituição não traz benefícios à saúde³. No Brasil, não foram identificados estudos que avaliaram a presença concomitante de açúcares de adição e de edulcorantes em alimentos industrializados.

Objetivos

Investigar a presença concomitante de açúcares de adição e de edulcorantes em alimentos industrializados disponíveis para venda em um supermercado de grande porte de Florianópolis, Santa Catarina.

Metodologia

Estudo transversal do tipo censo, onde foram coletadas informações de todos os rótulos dos alimentos industrializados regidos pela Resolução RDC nº 360/2003 disponíveis para venda em um supermercado de Florianópolis, pertencente a uma das dez maiores redes de supermercados do Brasil. Coletou-se informações de identificação do alimento (marca, sabor, tipo), bem como fotografia das listas de ingredientes, posteriormente transcritas verbatim. Os alimentos foram classificados segundo grupo da RDC nº 359/2003 e as listas de ingredientes analisadas para verificar a presença de edulcorantes e de açúcares de adição. Os dados obtidos foram organizados e analisados por meio de estatística descritiva, em valores absolutos e percentuais.

Resultados

Foram analisados 4539 rótulos de alimentos industrializados, dos quais 12% continham açúcares de adição e edulcorantes. Dos alimentos que apresentavam edulcorantes, 90% também continham açúcares de adição em sua composição, sendo que em 91% deles os açúcares estavam entre os três primeiros ingredientes, ou seja, embora contendo edulcorantes, os açúcares continuavam entre os ingredientes presentes em maiores quantidades. Os grupos com as maiores proporções de alimentos contendo concomitantemente açúcares e edulcorantes foram: VII - Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras (22%), IV - Leite e derivados (11%), I - Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes e tubérculos (11%) e III - Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas (8%). Em alguns tipos de alimentos, todos os que continham edulcorantes também continham açúcares, como no caso dos sucos artificiais, barras de cereais e sorvetes.

Conclusão

Observou-se que a maioria dos alimentos contendo edulcorantes também continham açúcares de adição. Desta forma, supõe-se que a utilização dos edulcorantes possa ser uma estratégia para redução da quantidade de açúcares utilizados nos alimentos, possibilitando a redução das calorias dos alimentos ou para redução do peso total dos alimentos. No entanto, questiona-se essa substituição, pois os açúcares de adição continuam entre os principais ingredientes da maioria dos alimentos contendo edulcorantes, além de que ambos podem apresentar efeitos indesejáveis do ponto de vista de saúde.

Referências

1WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Guideline: Sugars intake for adults and children. Geneva: 2015.

2GOLDFEIN, K. R.; SLAVIN, J. L. Why sugar is added to food: food science. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, v. 14, n. 5, p. 644-656, 2015.

3SWITHERS, S. E. Artificial sweeteners produce the counterintuitive effect of inducing metabolic derangements. Trends

in Endocrinology & Metabolism, v. 24, n. 9, p. 431-441, 2015.

Palavras-chave: Açúcares livres; Rotulagem de alimentos; Informação nutricional; Lista de ingredientes; Alimentos ultraprocessados

ADEQUAÇÃO DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UMA ESCOLA ESTADUAL DE SÃO LUÍS-MA

ISABELA LEAL CALADO; SAMYA REGINA SILVA LIMA; ANDERSON RUANEY GOMES RAMALHO; RAYSSA SOUSA DA SILVA; RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA

¹ UFMA - Universidade Federal do Maranhão

belacalado@uol.com.br

Introdução

Entre as distintas fases da vida, o papel da alimentação destaca-se na idade escolar que se caracteriza por um período em que a criança apresenta metabolismo muito mais intenso do que o do adulto (PHILIPPI, 2000). A criança em idade escolar necessita de uma dieta saudável, pois esta favorece a saúde em geral, o seu crescimento e o seu desenvolvimento intelectual que atuam diretamente na aprendizagem (BARBOSA, 2004). Nesse contexto, a escola é reconhecida como um ambiente estratégico para a promoção da alimentação saudável, haja vista que o Programa Nacional de Alimentação Escolar, além de fornecer alimentação aos estudantes, por meio de refeições no intervalo das atividades escolares, também abrange: a avaliação do estado nutricional, a identificação daqueles com necessidades nutricionais específicas e a realização de ação de educação nutricional para a comunidade escolar (FNDE, 2012). Deste modo, a alimentação escolar é um instrumento que visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada, que garanta o atendimento das necessidades nutricionais, recomendadas para esta refeição, promovendo a aprendizagem do estudante. Também é considerada um elemento pedagógico, posto que se caracteriza em uma importante ação de educação alimentar e nutricional. Assim, o planejamento dos cardápios, bem como o acompanhamento de sua execução, devem estar aliados para o alcance do objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (FNDE, 2012).

Objetivos

Avaliar a adequação nutricional dos cardápios da alimentação escolar oferecida em uma escola estadual em São Luís-MA, de acordo com as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Metodologia

Estudo transversal, com a realização de análise e adequação nutricional da alimentação escolar oferecida em um mês. Os *per capita* foram determinados a partir das quantidades de gêneros utilizados no preparo da alimentação, da média do peso de 20 porções da merenda já pronta e da pesagem das sobras limpas. A partir dos *per capita* dos alimentos, foi realizada a análise nutricional, por cardápio, em planilhas no programa *Microsoft Excel*®, utilizando-se tabelas de composição de alimentos e rótulos nutricionais. Foram analisados valor energético total da alimentação escolar, macronutrientes, micronutrientes (cálcio, ferro, magnésio, zinco, vitamina A e C) e fibras alimentares. Considerando que a alimentação escolar, no local do estudo, atende a crianças em uma larga faixa etária, de seis a 15 anos, optou-se por realizar adequação nutricional para as duas faixas etárias, de seis a dez anos e de 11 a 15 anos.

Resultados

A merenda escolar apresentou valor energético total médio de $177,4 \pm 37,2$ kcal. Nenhum dos cardápios atendeu à recomendação de energia do Programa Nacional de Alimentação Escola, de 20% das necessidades diárias, haja vista que a média da adequação dessas necessidades para a faixa etária de seis a dez anos, foi de 11,8% e para a de 11 a 15 anos de idade, de 8,2%. Houve inadequação, com oferta inferior, de macronutrientes, micronutrientes e fibras alimentares em todas as refeições analisadas.

Conclusão

A análise da alimentação escolar revelou inadequação nutricional, não atendendo à recomendação do Programa Nacional de Alimentação Escolar para as faixas etárias estudadas. Esse achado é resultado da baixa variedade dos cardápios e, fundamentalmente pelos baixos *per capita* dos alimentos utilizados no seu preparo.

Referências

BARBOSA, V. L. P. **Prevenção da obesidade na infância e na adolescência**: exercício, nutrição e psicologia. Barueri (SP): Manole, 2004.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE. **Alimentação Escolar**. 2012. Disponível em:

Acesso em: 02 de julho de 2015.

PHILIPPI, S. T. **Guia alimentar para o ano 2000**. In: ANGELIS, R. C. Fome Oculta. São Paulo: Atheneu; 2000. cap. 32, p. 160-76.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Alimentação Escolar; Segurança Alimentar e Nutricional

ADEQUAÇÃO DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA DE BOAS PRÁTICAS PARA RESTAURANTES COLETIVOS

JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE; ALESSANDRA BEHAR RAMOS; LUDYMILA SCHULZ BARROSO

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

janaina.venzke@ufrgs.br

Introdução

Evidências apontam para o crescimento na prevalência de sobrepeso entre os universitários no Brasil. A maioria desses jovens se alimenta fora de casa, não faz as três refeições principais e troca o jantar por lanches rápidos. Os restaurantes universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul fornecem em média 11 mil refeições ao dia assumindo um papel importante na saúde dos jovens e adultos entre 20 e 29 anos. O Guia de Boas Práticas Nutricionais para Restaurantes Coletivos orienta no preparo das refeições, de forma a contribuir para a oferta de uma alimentação mais saudável à população.

Objetivos

Analisar o nível de adequação das refeições servidas nos seis Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, em relação ao Guia de Boas Práticas Nutricionais para Restaurantes Coletivos.

Metodologia

O estudo de caráter transversal foi realizado nos seis restaurantes universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul na cidade de Porto Alegre. Foi elaborado um questionário com 15 perguntas de múltipla escolha baseado nas recomendações do Guia de Boas Práticas Nutricionais da ANVISA e após a autorização institucional e a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi aplicado com as nutricionistas responsáveis por cada um dos restaurantes. Os dados foram apresentados em frequências absolutas.

Resultados

Os Restaurantes Universitários contam com dez nutricionistas e quatro técnicas de nutrição distribuídas nos seis restaurantes avaliados e que atendem em média 11 mil refeições por dia. Todos os restaurantes ofertam frutas diariamente e não dispõem de saleiros na mesa ou nos buffets. Cinco restaurantes oferecem opção de arroz integral e um oferece cardápio vegetariano. Apenas dois restaurantes relataram usar molho inglês uma vez ao mês e um referiu adicionar açúcar às sobremesas de frutas. Com relação ao preparo utilizando fritura, três referiram nunca oferecer preparações fritas por imersão e três oferecem duas vezes por semana, relatando falta de equipamentos para outros tipos de preparação. Quanto à variedade de vegetais, dois oferecem três variedades por dia e os outros oferecem dois. Em comparação ao padrão de referência adotado, os restaurantes se mostraram estar de acordo em relação às questões de não utilização de molhos a base de queijo e sobremesas açucaradas. Nenhum restaurante utiliza fichas técnicas de produção e não há maior oferta de carnes brancas quando comparadas às carnes vermelhas.

Conclusão

De um modo geral, os restaurantes universitários da UFRGS oferecem refeições completas e saudáveis aos usuários com a presença diária de frutas e vegetais folhosos. O relato da falta de equipamentos para a produção de alimentos mais saudáveis compromete qualitativamente a alimentação dos estudantes. Recomenda-se a implantação de fichas técnicas de produção, visto que é um instrumento de padronização essencial para o controle de sódio e gordura e para a manutenção da qualidade das refeições.

Referências

ANVISA- Agência Nacional de Vigilância em Alimentos. Guia de Boas Práticas Nutricionais para Restaurantes Coletivos. Brasília, 2014

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

VIEIRA, V.C.R; PRIORE, S.E.; RIBEIRO, S.M.R; FRANCESCHINI, S.C.C.; ALMEIDA, L.P. Perfil socioeconômico, nutricional e de saúde de adolescentes recém-ingressos em uma universidade pública brasileira. Revista de Nutrição, Campinas, 15(3):273-282, set.-dez.2002.

Palavras-chave: alimentação coletiva; cardápio; qualidade nutricional

ADESÃO E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR ESTUDANTES DE UMA ESCOLA DE ENSINO FUNDAMENTAL DE UM MUNICÍPIO DO NORDESTE BRASILEIRO

BRUNA MERTEN PADILHA; ANA RAFAELA DE ALMEIDA BARROS; VALMIR ALVES DA SILVA; MÔNICA REGINA ALVES XAVIER GAIA

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas, ² SEMED/RL - Secretaria Municipal de Educação de Rio Largo
bruna48@hotmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar estabelece que a alimentação escolar deve ser saudável e adequada, composta por alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde (BRASIL, 2013). Para que essa premissa seja atendida, é fundamental a adesão e a aceitabilidade da alimentação escolar pelos estudantes. Dessa forma, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação preconiza que sejam aplicados testes de aceitabilidade nas escolas para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente (CECANE UNIFESP, 2010).

Objetivos

Avaliar a adesão e a aceitabilidade da alimentação escolar por estudantes de uma escola de ensino fundamental de um município do Nordeste brasileiro.

Metodologia

Estudo transversal, realizado com dados oriundos do Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Rio Largo/AL, coletados, pelos nutricionistas responsáveis pelo acompanhamento e pela execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Município, durante visita técnica em uma escola de ensino fundamental, em setembro de 2017. A adesão à alimentação escolar foi avaliada por meio de um questionário de múltipla escolha de 6 perguntas, adaptado de Nascimento (2015). Para avaliar a aceitabilidade, solicitou-se que os cozinheiros escolares preparassem a refeição do dia, segundo o cardápio escolar e o modo de preparo usual. A preparação foi servida em utensílios plásticos da escola. Aplicou-se o teste afetivo de escala hedônica facial de 5 pontos (1-detestei; 2-não gostei; 3-indiferente; 4-gostei; 5-adorei), conforme preconizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (CECANE UNIFESP, 2010). Os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Office Excel 2010, segundo estatísticas descritivas. Percentagem maior ou igual a 85% nos pontos 4 (gostei) e 5 (adorei) da escala hedônica foi considerada de satisfatória aceitação (CECANE UNIFESP, 2010). Houve consentimento dos pais e assentimento dos estudantes para a divulgação dos dados.

Resultados

Foram avaliados os dados de 48 estudantes, com idade entre 8 e 13 ($9,7 \pm 1,3$) anos, sendo 26 (54,2%) do sexo feminino. Constatou-se que 45 (93,8%) alunos consomem a alimentação escolar, sendo essa a primeira refeição do dia de 14 (31,1%). Em relação à frequência, 18 (40,0%) afirmaram o consumo diário da alimentação servida na escola. A maioria ($n=39$; 86,7%) afirmou gostar dos cardápios ofertados e 22 (48,9%) informaram que a adesão à alimentação escolar é decorrente de considerarem o sabor das preparações como agradável/gostoso. O hábito de repetir o prato foi relatado por 26 (57,8%). Por outro lado, a preparação avaliada (cuscuz com leite) apresentou apenas 50% de aceitação.

Conclusão

Observou-se adesão à alimentação escolar de Rio Largo/AL. Contudo, mesmo se tratando de um município do Nordeste brasileiro, cuja população está habituada ao consumo de cuscuz com leite, essa preparação não apresentou aceitação satisfatória, indicando a necessidade de adequação do cardápio.

Referências

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Resolução/FNDE/CD nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, jun. 2013.

CECANE UNIFESP - Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar, Universidade Federal de São Paulo. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. São Paulo:

UNIFESP, 2010. 56f.

NASCIMENTO, M.C. P.S. Alimentação escolar em três escolas públicas no município de Itapetinga/BA: uma contribuição para educação ambiental. 2015. 67f. Dissertação (Mestrado em Ciências Ambientais) - Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Ciências Ambientais, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Itapetinga, 2015.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Política pública; Satisfação do consumidor

AGENTES DE SOCIALIZAÇÃO ENVOLVIDOS NO DESENVOLVIMENTO DO HÁBITO DE COZINHAR: ESTUDO EXPLORATÓRIO COM MULHERES DE TRÊS GERAÇÕES DE UMA MESMA FAMÍLIA

ANA CLÁUDIA MAZZONETTO; ISABELLE SCHROEDER LE BOURLEGAT; MOIRA DEAN; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES

¹ NUPPRE/UFSC - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina, ² QUB - Queen's University Belfast
ac.mazzonetto@gmail.com

Introdução

Agentes de socialização são as possíveis influências no comportamento humano, tais como: pais, avós, amigos, parceiros, sogros, mídia, entre outros. O processo de socialização ocorre durante todo o curso de vida. Com relação à alimentação, de maneira geral, e ao hábito de cozinhar, especificamente, as mães são reconhecidas como as principais influências. No entanto, discute-se que outros agentes podem influenciar esse hábito.

Objetivos

Identificar os agentes de socialização envolvidos no desenvolvimento do hábito de cozinhar entre mulheres de três gerações.

Metodologia

Estudo exploratório conduzido por meio de uma entrevista em grupo com mulheres de três gerações de uma mesma família (primeira geração: avó/mãe, segunda geração: filha/mãe e terceira geração: neta/filha). Utilizando a técnica de entrevista do curso de vida, as mulheres foram solicitadas a contar como o hábito de cozinhar se desenvolveu ao longo de suas vidas. Após transcrição verbatim da entrevista, os diferentes agentes de socialização foram identificados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (CEPSH/UFSC - 1.723.746)

Resultados

As três participantes relataram que suas mães tiveram influência em seus interesse e hábito de cozinhar. No entanto, ao longo da entrevista, outros agentes de socialização foram citados. A participante da primeira geração (90a) destacou que sua mãe, embora cozinhasse frequentemente, tinha um repertório culinário limitado. Citou influência relevante de vizinhas com quem trocou receitas e dicas ao longo da vida. Além disso, após casar-se, aprendeu muito com a sogra. Atualmente, destaca o papel da filha e principalmente da neta em lhe ensinar novas preparações. A participante da segunda geração (52a) relatou que aprendeu muito ajudando a mãe na cozinha. No entanto, falou também sobre diferentes preparações que aprendeu com a sogra e com o marido, que têm origem étnica diferente da sua. A participante de terceira geração (25a) relatou que, quando mais jovem, não tinha o hábito de ajudar a mãe na cozinha. Porém, o fato de vê-la cozinhando lhe deu a segurança para experimentar cozinhar. Ela também destaca a influência das avós materna e paterna. Além disso, citou outras influências, como intercambistas com quem compartilhou casa quando morou fora do país. Relatou ter trabalhado em um restaurante e, embora fosse garçonne, estava sempre atenta ao que o cozinheiro preparava. Relatou ainda que utiliza como inspiração livros, programas de televisão, receitas de sites ou redes sociais. Atualmente, leva receitas para a avó, ensinando-a novas preparações.

Conclusão

Embora as mães tenham tido papel relevante no desenvolvimento do hábito de cozinhar das mulheres das três gerações, todas elas tiveram influência de outros agentes de socialização, tais como: vizinhas, sogras, marido, colegas e, especialmente na última geração, televisão e internet. Ainda, observa-se influências bidirecionais entre as gerações, uma vez que não somente as gerações mais velhas influenciam a mais nova como também ocorre influência no sentido inverso. Mais estudos são necessários para aprofundar a compreensão sobre os agentes envolvidos no processo de socialização culinária.

Referências

CARAHHER, M.; LANG, T. Can't cook, won't cook: A review of cooking skills and their relevance to health promotion. *International Journal of Health Promotion and Education*, v. 37, n. 3, p. 89-100, 1999.

ELDER, G. H.; JOHNSON, M. K.; CROSNOE, R. The Emergence and Development of Life Course Theory. In: MORTIMER, J. T. e SHANAHAN, M. J. (Ed.). Handbook of the Life Course. New York: Kluwer Academic Publishers, 2003.

JOHNSON, C. M.; SHARKEY, J. R.; MCINTOSH, A. W.; DEAN, W. R. "I'm the Momma": using photo-elicitation to understand matrilineal influence on family food choice. BMC Womens Health, v. 10, p. 21, 2010.

LAVELLE, F.; SPENCE, M.; HOLLYWOOD, L.; MCGOWAN, L.; SURGENOR, D.; MCCLOAT, A.; MOONEY, E.; CARAHER, M.; RAATS, M.; DEAN, M. Learning cooking skills at different ages: A cross-sectional study. International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity, v. 13, n. 1, 2016.

PUTNEY, N.; BENGTON, V. L. Socialization and the family revisited. Advances in Life Course Research, v. 7, p. 165-94, 2002.

Palavras-chave: pesquisa qualitativa; socialização; culinária; intergeracional

ALIMENTAÇÃO COLETIVA NOS PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO NO BRASIL

FLAVIA MILAGRES CAMPOS; FABIANA BOM KRAEMER; SHIRLEY DONIZETE PRADO

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ² UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
flavia.campos@unirio.br

Introdução

Acompanhando o crescimento da pós-graduação brasileira, o número de programas de pós-graduação *Stricto sensu* em Nutrição passou de cinco no ano de 2000 para 32 programas em 2017. No presente trabalho buscamos conhecer melhor a inserção nesses programas do núcleo de saberes e práticas (CAMPOS, 2000) ora denominado Alimentação Coletiva, que se dedica, sucintamente, ao planejamento, produção e distribuição da alimentação fora de casa.

Objetivos

O objetivo é analisar e discutir a inserção do núcleo de saberes e práticas da Alimentação Coletiva na pós-graduação *Stricto sensu* em Nutrição e as tendências de seu desenvolvimento.

Metodologia

Foi feito levantamento com base nas linhas de pesquisa e currículo dos docentes dos programas de pós-graduação da área Nutrição. Foram incluídos os docentes vinculados às linhas de pesquisa que traziam o planejamento, produção e distribuição de refeições como objeto explícito (aparecendo nos títulos e/ou descrição das linhas) ou que orientam/coorientam mestrado e doutorado, cujo tema se relacione à Alimentação Coletiva, ainda que em linhas não específicas. O conceito de campo científico (BOURDIEU, 1983) fundamentou a discussão dos resultados.

Resultados

Foram observados 32 programas de pós-graduação em Nutrição, entretanto não foram incluídos no estudo seis programas que tiveram início após 2015. Os 26 programas estudados oferecem 68 linhas de pesquisa e dentre estas, apenas duas descrevem explicitamente o planejamento, produção e distribuição de refeições como objeto de interesse. Outros 13 programas ofertam 15 linhas de pesquisa em que foram identificadas teses e dissertações cuja temática mantinha interseção com a Alimentação Coletiva, sendo a maioria direcionada para aspectos nutricionais e sanitários dos alimentos. Foram identificados 35 docentes com orientações de dissertações e teses relacionadas à Alimentação Coletiva. Menos da metade (15) lecionam disciplinas de graduação no domínio da Alimentação Coletiva. A maioria é graduada em Nutrição (26) e possui doutoramento na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos (13). A posição relativa dos docentes da Alimentação Coletiva na estrutura do campo científico da Alimentação e Nutrição apresenta-se com menor capital em relação aos demais, dada a importância que a formação pós-graduada e a pesquisa científica assumiram atualmente nas instituições de ensino, face às políticas de desenvolvimento científico e tecnológico e oportunidades de financiamento.

Conclusão

A participação do núcleo da Alimentação Coletiva junto aos PPG é limitada, considerando o pequeno número de linhas de pesquisa direcionadas a essa temática. A principal tendência é de aproximação com a Ciência e Tecnologia de Alimentos no que se refere às linhas de pesquisa e qualificação docente. Essa aproximação influencia a escolha do enfoque dado aos trabalhos, as relações com parceiros de pesquisa e locais de publicação. Considerando que as escolhas de temas de estudo, métodos e parcerias são orientadas tanto científica quanto politicamente, elas refletem também a estrutura do campo científico da Alimentação e Nutrição. É interessante notar que se no âmbito do trabalho a Alimentação Coletiva absorveu importante parcela dos nutricionistas, na pós-graduação eles possivelmente encontram dificuldade para tratar de temáticas específicas, o que pode comprometer a produção de conhecimento científico no núcleo.

Referências

BOURDIEU, P. O campo científico. In: ORTIZ, R. Pierre Bourdieu: sociologia. São Paulo: Ática, 1983. p. 122-155.
CAMPOS, G. W. S. Saúde pública e saúde coletiva: campo e núcleo de saberes e práticas. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 2, p. 219-230, 2000.

Palavras-chave: Alimentação de coletividades; Ciência; Produção de refeições

ALIMENTAÇÃO COLETIVA: SINAIS DE INVESTIMENTO DOCENTE EM PESQUISA

FLAVIA MILAGRES CAMPOS; FABIANA BOM KRAEMER; SHIRLEY DONIZETE PRADO

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro , ² UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

flavia.campos@unirio.br

Introdução

Apoiando-se na noção de campo e capital científico de Bourdieu (1983), para quem a prática científica está orientada para aquisição desse capital, que exerce efeito simbólico e hierarquiza a posição dos pesquisadores no campo, o presente estudo investigou os grupos de pesquisa e a publicação internacional relacionada ao núcleo de saberes e práticas (CAMPOS, 2000) da Alimentação Coletiva. Considerando as práticas e a formação profissional, esse núcleo trata da produção e do fornecimento de refeições aos mais diversos grupos de pessoas

Objetivos

O objetivo foi identificar os grupos de pesquisa que se voltam à Alimentação Coletiva e analisar, a partir de um recorte, a internacionalização da publicação nesse núcleo de saberes e práticas.

Metodologia

Para identificação dos grupos, empregou-se o Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPq, usando os termos de busca: alimentação coletiva, produção de refeições, unidade(s) de alimentação e nutrição, alimentação institucional, serviço(s) de alimentação, restaurante, refeições. O levantamento foi realizado com base nos censos de 2000 a 2010 e na base corrente de 2013 e de 2017. O levantamento foi realizado nos campos: nome do grupo, linha de pesquisa, palavras-chave da linha de pesquisa e repercussões do grupo. A análise da internacionalização da publicação partiu da produção científica declarada na plataforma *Lattes*, entre 2010 e 2015, pelos docentes vinculados a duas linhas de pesquisa de programas de pós-graduação em Nutrição que declaram o planejamento, produção e distribuição de refeições como objeto de estudo.

Resultados

Entre 2000 e 2017 houve expressivo aumento no número de grupos de pesquisa voltados à Alimentação Coletiva, embora concentrado nas regiões Sudeste e Sul do país. No censo de 2000 apenas dois grupos foram recuperados. Já em 2002 foram encontrados 11 grupos, em 2004 foram 16, em 2006 19 grupos, em 2008 21 grupos e em 2010 foram recuperados 29 grupos diferentes. Observou-se também maior número de grupos na base corrente em 2013 (38 grupos) e 2017 (68 grupos diferentes), o que significa aumento de 57% em relação a 2010. Entre os 68 grupos identificados em 2017, 65% referiu pertencer à área Nutrição. Nota-se ainda que 57% dos grupos identificados foram criados após 2010 e que a maior parte dos pesquisadores nesses grupos não estão vinculados como orientadores em programas de pós-graduação em Nutrição. A fim de acompanhar a tendência de internacionalização das publicações no núcleo em tela foram selecionados os docentes vinculados a duas linhas de pesquisa de programas de pós-graduação em Nutrição direcionadas à Alimentação Coletiva. Observou-se que esses docentes publicaram 43 artigos em 22 revistas internacionais diferentes. Destaca-se que nenhum artigo foi publicado em revistas pertencentes ao extrato A1 do Qualis da área de Nutrição e apenas três artigos foram publicados em revistas A2. Essa dificuldade pode estar relacionada ao fato de temáticas pertinentes à Alimentação Coletiva, em geral, não fazerem parte do escopo das revistas que compõem os extratos superiores do Qualis da área.

Conclusão

O crescimento no número de grupos de pesquisa possivelmente reflete o investimento dos docentes no sentido de se capitalizar, aumentando sua produção científica. Por outro lado, aqueles docentes já inseridos na pós-graduação buscam, apesar da aparente dificuldade, internacionalizar sua publicação a fim de atender às exigências impostas no cenário atual da pesquisa brasileira.

Referências

BOURDIEU, P. O campo científico. In: ORTIZ, R. Pierre Bourdieu: sociologia. São Paulo: Ática, 1983. p. 122-155.
CAMPOS, G. W. S. Saúde pública e saúde coletiva: campo e núcleo de saberes e práticas. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 2, p. 219-230, 2000.

Palavras-chave: Produção de Refeições; Grupos de pesquisa; Produção Científica; Alimentação de coletividades

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR: PERCEPÇÃO DE PACIENTES INTERNADAS EM UM INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO

SIMONE DE PINHO FERREIRA AZEVEDO; FERNANDA CORREIA SIMÕES; MARCELA PARANHOS KNIBEL GIURA;
ANA LUCIA PEREIRA DA CUNHA; RAQUEL SYLVESTRE RIBEIRO

¹ IFF/FIOCRUZ - INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DA MULHER, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE FERNANDES FIGUEIRA

simone.azevedo@iff.fiocruz.br

Introdução

Nas instituições de saúde é cada vez mais exigida uma visão flexível e ampliada da alimentação hospitalar e um atendimento mais humanizado, considerando as opiniões dos usuários, do que propriamente apenas o atendimento às suas necessidades biológicas.

Objetivos

Verificar o nível de satisfação de pacientes adultas internadas em uma unidade hospitalar, sobre o serviço de alimentação, em relação à alimentação fornecida e ao atendimento prestado.

Metodologia

Estudo transversal realizado com pacientes adultas internadas em um Instituto Nacional de Saúde no período de setembro de 2014 a outubro de 2015, recebendo alimentação por via oral (consistência branda ou normal), que aceitaram participar do estudo mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para coleta de dados foram utilizados questionários semiestruturados: um de autopreenchimento com perguntas no formato da escala *Likert* de 5 níveis, variando de muito insatisfeito (1) a muito satisfeito (5) para conhecer o nível de satisfação sobre a alimentação fornecida (avaliando sabor, aroma, variedade, temperatura, textura/consistência, quantidade e apresentação) e o atendimento prestado (cordialidade, horário de entrega das refeições, utensílios, a higiene e integridade destes, e tempo entre a entrega e o recolhimento das bandejas onde foram servidas as refeições); e outro preenchido pelo pesquisador, com dados coletados no prontuário ou com a paciente, abordando questões socioeconômicas, clínicas e da alimentação oferecida. Foram realizadas análises descritivas, bivariadas e o teste de *Kruskal-Wallis*, com 5% de significância, no programa *Statistical Package for the Social Sciences* versão 22. Trabalho submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do IFF/Fiocruz (n.32346914.5.0000.5269).

Resultados

Participaram do estudo 73 pacientes com $33,1 \pm 8,9$ anos, recebendo dieta branda (96%), sem restrição de sal (91,8%) e laxativa (98,6%). Quanto ao índice de satisfação em relação às características da alimentação fornecida e ao atendimento prestado, por refeição, observou-se que a maioria das pacientes apresentou-se “muito satisfeita” ou “satisfeita”. As variáveis higiene dos utensílios, integridade das embalagens e horário de entrega das refeições foram as que apresentaram o maior nível de satisfação, em média 4,62, 4,63 e 4,61, respectivamente. A temperatura das refeições foi a variável menos pontuada em todas as refeições com exceção da ceia. O jantar foi a refeição que apresentou o maior nível de satisfação para todas as variáveis estudadas, exceto em relação ao “tempo entre a entrega e o recolhimento das bandejas”. Em contraponto, um menor nível de satisfação foi observado na colazione quanto ao sabor e a temperatura, e na ceia em relação a quantidade. Quanto à renda familiar, a variedade foi o único item avaliado que apresentou diferença significativa entre os grupos ($p < 0,05$). A maioria das pacientes, independente da escolaridade, apresentou um alto grau de satisfação com o atendimento prestado, em todas as refeições, sendo observados os menores níveis de satisfação no grupo com escolaridade: médio completo ou superior incompleto.

Conclusão

Foram favoráveis os resultados obtidos, destacando o alto grau de satisfação das pacientes entrevistadas tanto no atendimento prestado quanto na alimentação recebida. Sugere-se a utilização do instrumento aplicado na pesquisa de forma rotineira, como indicador de qualidade do serviço.

Referências

Backes DS, Koerich MS, Erdmann AL. Humanizando o cuidado pela valorização do ser humano: resignificação de valores e princípios pelos profissionais da saúde. *Rev Latino-am Enfermagem*. 2007; 15(1).

Garcia RWD, Padilha M, Sanenes M. Alimentação hospitalar: proposições para a qualificação do serviço de alimentação e nutrição, avaliadas pela comunidade científica. *Ciência & Saúde Coletiva*, 2012. 17 (2): 473-480.

Demário RL, Souza AA, Salles RK. Comida de hospital: percepções de pacientes em um hospital público com proposta de atendimento humanizado. *Ciência & Saúde Coletiva*, 2010. 15 (Supl.1): 1275-1282.

Wright ORL, Conelly LB, Capra S. Consumer evaluation of hospital foodservice quality: An empirical investigation. *Int J Health Care Qual Assur*. 2006; 19(2):181-194.

Ribas SA, Pinto EO, Rodrigues CB. Determinantes do grau de aceitabilidade da dieta hospitalar: ferramentas para a prática clínica? *Demetra*; 2013; 8(2); 137-148.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Assistência Hospitalar; Humanização da Assistência; Satisfação do Paciente; Serviço Hospitalar de Nutrição

ALIMENTOS DE RUA COMERCIALIZADOS NO CAMPUS DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DA REGIÃO SUL DO BRASIL

MARIA CAROLINA BARCELOS; RAYZA DAL MOLIN CORTESE; VITÓRIA ULIANA BIANCHINI; SUZI BARLETTO CAVALLI

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
suzi.cavalli@ufsc.br

Introdução

Alimentos de rua são alimentos e bebidas prontos para o consumo, preparados e/ou vendidos por vendedores ambulantes ou estacionários, especialmente nas ruas ou em outros locais públicos, como no ambiente universitário. Constituem uma fonte alimentar culturalmente aceita, barata e conveniente em todo o mundo. Contudo, podem conter componentes nutricionais de uma alimentação pouco saudável, gerando preocupações em termos de segurança alimentar e nutricional.

Objetivos

Caracterizar o comércio de alimentos de rua no campus sede de uma universidade pública da Região Sul do Brasil, segundo variedade de alimentos comercializados.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo e transversal, com todos os vendedores de alimentos de rua que operavam em pontos de venda estacionários e móveis no Campus de uma Universidade Federal da Região Sul do Brasil. Do total de 21 vendedores identificados, três não aceitaram participar da pesquisa, totalizando 18 participantes. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista conduzida com auxílio de um questionário semiestruturado, adaptado de Cortese et al. (2016). O instrumento investigou dados sobre o perfil dos vendedores, variedades de alimentos comercializados, ingredientes utilizados e local de fabricação. A análise dos dados foi realizada pelo cálculo da frequência absoluta e percentual, com o programa Microsoft Office Excel 2010. Os participantes aceitaram participar da pesquisa por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (Protocolo 2241798).

Resultados

Dos 18 vendedores entrevistados, 55% eram do sexo feminino, com idade entre 20 e 39 anos e 33% completaram o ensino médio. A maioria dos vendedores (78%) localizava-se próximo ao Restaurante Universitário. Do total, 55% comercializavam doces preparados em casa, como docinhos, trufas e bombons; 22% vendiam sorvetes, picolés e geladinhos; e 17% comercializavam doces industrializados (balas, chocolates, gomas de mascar, paçoca e biscoitos), bolos, brownies, sanduíche natural e salgados assados (esfirras, calzones, hambúrgueres, bauru, empanados/assados, doguinho, batata recheada e empadas). Os recheios utilizados nos salgados variavam entre calabresa, presunto e queijo, peito de peru e queijo catupiry, hambúrguer de carne bovina, frango, frango com requeijão, carne bovina, legumes, berinjela, abobrinha, brócolis com requeijão, salsicha e portuguesa (presunto, queijo e tomate). Os sanduíches naturais eram compostos por pão integral, uma fonte proteica (peito de peru com queijo minas, frango, peito de peru, atum e lombo), um tipo de queijo, dois vegetais e um molho. Além desses, 11% dos vendedores comercializavam sanduíche com pão baguete e biscoitos, cookies e alfajores. A maioria (40%) dos alimentos comercializados era produzida na casa dos vendedores. Dentre as bebidas, havia o comércio de refrigerante (17%), água (6%), bebida láctea (17%), chá (11%), suco industrializado (6%) e suco de laranja natural (6%).

Conclusão

Observou-se a oferta de uma grande variedade de alimentos de rua disponíveis para o público universitário. Houve predominância de doces, sendo a maioria de produção caseira, pelos próprios vendedores. O comércio de doces no entorno do Restaurante Universitário sugere que esses eram vendidos como opção de sobremesa aos universitários.

Referências

CORTESE, R. D. M. et al. Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianopolis, Brazil: A cross-sectional study. *Food Control*, v.62, p.178-186, 2016.

FAO. Food for the cities: Street foods. 2013. Disponível em: Acesso em: 08 fev. 2017.

NONATO, I. L. et al. Sanitary hygienic quality of sale points and microbiological analysis of street food sold in the Umuarama Campus of the Federal University of Uberlandia. Bioscience, n. 28, p.1061-1071, 2012.

Palavras-chave: Comida de rua; Vendedores; Universitários

ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COM TERMINOLOGIA DE CASEIROS: UM CONTRASSENÇO EM RELAÇÃO A PRESENÇA DE ADITIVOS ALIMENTARES

LIEGE REGINA AKEMI KANEMATSU; PAULA LAZZARIN UGGIONI; RAFAELA KAREN FABRI

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

paulaug25@yahoo.com.br

Introdução

A alimentação contemporânea é caracterizada pelo aumento do consumo de alimentos industrializados (POPKIN; ADAIR; NG, 2012) e, conseqüentemente, aumento no consumo de aditivos alimentares associados a problemas de saúde (POLONIO; PERES, 2009). Em paralelo, observa-se uma valorização de alimentos caseiros por parte dos consumidores que esperam a ausência de ativos nesses produtos. São ainda alimentos associados a modo de produção com poucos ingredientes e possíveis de se fazer em casa (MÜLLER, 2016). A presença desses termos em produtos industrializados não está prevista pela legislação brasileira (BRASIL, 2015) e podem estar sendo utilizados pela indústria como estratégia de marketing.

Objetivos

O objetivo do estudo foi analisar a presença de aditivos alimentares em alimentos industrializados comercializados com terminologia de caseiro, conforme os grupos de alimentos previstos na legislação.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal e descritivo no qual foram analisados os rótulos de todos os alimentos industrializados (n=5506) disponíveis para venda em um supermercado do Sul do Brasil. A partir desse censo foram identificados os alimentos que possuíam o termo “caseiro” painéis frontais dos rótulos. Estes foram classificados em oito grupos alimentares conforme legislação de rotulagem (BRASIL, 2003). A identificação dos aditivos foi feita por meio da transcrição e análise da lista de ingredientes. A análise da presença de aditivos foi feita por meio de estatística descritiva básica, os resultados expressos em frequência absoluta e relativa as variáveis contínuas, em mediana e valores mínimo e máximo. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (parecer 1.053.080).

Resultados

De todos os grupos de alimentos, apenas o grupo V (carnes e ovos) não apresentou alimentos com termo de caseiro. Dos demais grupos, somente o II (Verduras, hortaliças e conservas vegetais) apresentou alimentos sem aditivos. Do total de alimentos com termo de caseiro (n=65), 81,5% (n=53) apresentaram aditivos alimentares em sua composição. Os grupos III (Frutas, sucos, néctares e refrescos de fruta), IV (Leite e derivados), VI (Óleos, gorduras e sementes oleaginosas) e VII (Óleos, gorduras e sementes oleaginosas) continham aditivos em 100% dos produtos. Todos os alimentos encontrados no grupo III eram néctares; caracterizados por possuírem baixa porcentagem de fruta. O grupos I (Pães, cereais e massas) e VIII foram os grupos com maior quantidade de alimentos com termo de caseiro. Assim, apesar de apresentarem menor presença de aditivos em números relativos (73,3% e 87,5%, respectivamente) foram os grupos com maior presença de aditivos em números absolutos, presentes em 22 alimentos do grupo I e 14 do grupo II. A mediana do número de aditivos por produto foi de 3 aditivos, sendo encontrado até 14 aditivos por produto. O maior número de aditivos por produto foi encontrado no grupo VIII (Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados).

Conclusão

A maioria dos alimentos industrializados com terminologia de caseiro possuíam aditivos alimentares em suas listas de ingredientes, ao contrário do esperado pelos consumidores e apontado pela literatura. Os resultados reforçam a necessidade da criação de critérios de utilização de termos como caseiro nos alimentos comercializados, visando assim, a garantia do direito do consumidor a uma informação adequada para que possa adquirir seus alimentos de forma mais informada.

Referências

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). FAQ - Sistema de Perguntas e Respostas da ANVISA. Disponível em: . Acesso em: out 2015.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003: aprova regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Diário Oficial

da União. Brasília, DF, 2003.

MÜLLER, J. Percepção de consumidores em relação às terminologias caseiro, tradicional e original em rótulos de alimentos embalados com diferentes graus de processamento. 2016. 158 p. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Florianópolis.

POLONIO, M. L. T.; PERES, F. Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desafios para a saúde pública brasileira. Cadernos de Saúde Pública, v. 25, n.8, 2009.

POPKIN, B. M.; ADAIR, L. S.; NG, S. W. Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. Nutrition Reviews, USA, v. 70, n. 1, p.3-21, 2012.

Palavras-chave: Legislação de alimentos; Aditivos Alimentares; Rotulagem de alimentos; Alimentos Caseiro; Rótulo

ANALISE DA ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO DE ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL DE ESCOLAS PÚBLICAS DE TEMPO INTEGRAL DO MUNICÍPIO DE VILA VELHA - ES

ANITA FERREIRA MUNIZ; LAILA TAVARES REIS¹; ANA MARIA BARTELS REZENDE

¹ UVV - Universidade Vila Velha

anamaria@uvv.br

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o mais antigo programa do governo brasileiro na área de Alimentação Escolar e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), sendo considerado um dos maiores e mais abrangentes do mundo no que se refere ao atendimento universal aos escolares e de garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. Tem como umas suas ações o planejamento e acompanhamento dos cardápios da alimentação escolar, que é fundamental para a garantia dos requisitos nutricionais das refeições. Segundo a Resolução FNDE 30/2009, no caso de escolares em período integral, as refeições devem atender no mínimo, 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, incluindo as localizadas em comunidades indígenas e em áreas remanescentes de quilombos.

Objetivos

Avaliar a adequação da alimentação fornecida aos escolares do ensino fundamental de tempo integral, do município de Vila Velha, ES, beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar, em termos do aporte de calorias, distribuição dos macronutrientes, aporte de proteínas, cálcio, ferro, fibras e vitamina A.

Metodologia

Estudo transversal, descritivo, que avaliou a adequação nutricional de 21 cardápios do mês de junho de 2017, oferecidos aos escolares do ensino fundamental de tempo integral, do município de Vila Velhas-ES. A análise da composição nutricional foi realizada no Programa Dietbox® Análise Nutricional, utilizando-se como referência a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (TACO). Foram analisados: aporte per capita de energia, oferta de proteínas, distribuição percentual de macronutrientes, oferta de cálcio, ferro, vitamina A e de fibras. A adequação percentual média foi calculada comparando-se estes resultados aos valores de referência para energia, macro e micronutrientes que devem ser ofertados na alimentação escolar de escolares de 6 a 10 anos, segundo às recomendações da Ingestão Dietética Recomendada (IDR), de acordo com a Resolução CD/FNDE 38/2009.

Resultados

A análise de adequação dos cardápios resultou em: aporte calórico médio de 1190,62Kcal \pm 284,15Kcal; oferta média de 177,48g \pm 43,67g de carboidrato, 41,16g \pm 7,5g de proteína e 33,55g \pm 8,8 de lipídio, correspondendo, respectivamente, à distribuição percentual média de 59,63%; 13,86%; 24,9%, destes nutrientes na caloria total dos cardápios. A adequação de energia e proteínas foi em média de 113, 23% e 131,92%, respectivamente e a adequação da oferta de cálcio, ferro, vitamina A e de fibras foi em média de 48,78%; 85,4%; 43,31% e 76%, respectivamente.

Conclusão

Os cardápios foram considerados adequados em relação ao aporte energético-proteico, porém inadequados para a oferta de cálcio; ferro; vitamina A e fibras. Estes resultados, associados à observação da frequência de preparações que utilizam ingredientes de alta densidade calórica e relativamente isentos de outros atributos nutritivos nas refeições, sugerem que os cardápios da alimentação escolar possam ser ajustados, incluindo maior oferta de hortaliças e frutas íntegras ao invés da utilização de sucos, bem como de laticínios para melhorar a oferta de cálcio e de vitamina A e, por outro lado, diminuindo a oferta de preparações em que se utiliza carboidratos simples, especialmente o açúcar de adição, bem como a utilização exclusiva de cereais e farinhas processadas.

Referências

BRASIL Ministério da Educação. Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF, 2009. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-legislacao>. Acesso em 5 de maio de 2017.

BRASIL. Cartilha nacional da alimentação escolar. Brasil, 2014. Disponível em Acesso em 23 de novembro de 2016.

Referências nutricionais para o programa nacional de alimentação escolar. Fundo Nacional de Desenvolvimento e

Educação- FNDE. Junho, 2009. Disponível em Acesso em 23 de novembro de 2016.

Palavras-chave: Adequação Nutricional; Cardápios; Ensino Fundamental; Programa Nacional de Alimentação Escolar

ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DO TEOR DE MICRONUTRIENTES DE CARDÁPIOS SERVIDOS AOS USUÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ACOLHIMENTO ADULTO EM BELÉM-PA

MARINA GORETH SILVA DE CAMPOS; TAYNA CARVALHO PEREIRA; LARISSA BEATRIZ VASCONCELOS SOUSA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² CAPS AD - Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas

marinaggoreth@gmail.com

Introdução

A dependência química causa diversas alterações no organismo dos usuários de álcool e outras drogas, provocando distúrbios em órgãos e sistemas, inclusive no estado nutricional. Distúrbios nutricionais são comuns neste público devido às modificações anatômicas decorrentes do uso abusivo de drogas, como dor de garganta, obstrução nasal, disfagia e perda do olfato e paladar, tornando a ingestão alimentar insuficiente (FILHO et al., 1999). Sabe-se que este público mantém uma alimentação, geralmente, pobre em frutas e legumes e rica em carboidratos, acarretando em uma dieta deficiente em vitaminas e minerais.

Objetivos

Analisar a adequação do teor de micronutrientes dos cardápios servidos aos usuários acolhidos em uma Unidade de Acolhimento Adulto em Belém-PA.

Metodologia

Este é um trabalho do Programa de Educação para o Trabalho em Saúde do Ministério da Saúde, realizado pela Universidade Federal do Pará em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde, autorizado pela gerência do serviço. As refeições avaliadas são fornecidas por uma empresa terceirizada, contratada pela Prefeitura da cidade de Belém-PA, para o fornecimento de alimentação aos usuários presentes na Unidade de Acolhimento Adulto, vinculada ao Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas. Foram analisadas as refeições servidas durante 5 dias úteis no mês de setembro de 2017, composta por 6 refeições diárias (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), as quais foram pesadas e em seguida calculado o valor nutricional utilizando-se as tabelas: “Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química dos Alimentos” (PACHECO, 2006) e “Tabela Brasileira de Composição de Alimentos” (TBCA, 2017). Para a análise, foram selecionados os seguintes micronutrientes: vitamina C, vitamina A, tiamina, niacina, piridoxina, ferro e sódio. Os nutrientes foram comparados à Quota Diária Recomendada e ao Nível de Ingestão Máxima Tolerável (CUPPARI, 2002) para adultos do sexo masculino, público do serviço. Com exceção do sódio, cuja recomendação seguiu a Organização Mundial da Saúde (WHO, 2007).

Resultados

Verificou-se um elevado consumo de tiamina, com média de 11,38 mg/dia, sendo a ingestão recomendada de 1,3 mg/dia. O mesmo ocorreu com a piridoxina, que teve uma média de consumo diária de 1,88 mg, atingindo a recomendação de 1,3 mg/dia na faixa etária de 19-50 anos e 1,7 mg/dia na faixa etária de acima de 51 anos. Entretanto, o mesmo não foi observado com a niacina, cujo consumo médio, 15,40 mg/dia, ficou ligeiramente abaixo do recomendado, que é 16mg/dia. Já os níveis de ferro encontraram-se acima do recomendado, com média de 31,3 mg/dia, quando comparado com a referência que é de 8 mg/dia. As vitaminas C e A obtiveram níveis acima do recomendado, com médias de 486,54 mg/dia e 1000,21 µg/dia, respectivamente, sendo a recomendação de 90 mg/dia e 900 µg/dia, concomitantemente. Por fim, a análise demonstrou adequação do sódio, obtendo média de 1421,23 mg/dia, considerado dentro do parâmetro recomendado, que é de 2000 mg/dia. Vale ressaltar que nenhum dos nutrientes analisados ultrapassou os limites máximos de ingestão que poderiam causar danos à saúde humana.

Conclusão

As refeições servidas atendem às recomendações nutricionais diárias para a grande maioria dos micronutrientes selecionados. Dessa forma, os usuários são beneficiados com a possível recuperação ou manutenção do seu estado nutricional e progressão da sua reabilitação.

Referências

CUPPARI, L. **Guia de nutrição clínica no adulto**. 1 ed. São Paulo: Manole, 2002.

FILHO, A.C.N.N.; et al. Repercussões otorrinolaringológicas do abuso de cocaína e/ou crack em dependentes de drogas. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v. 45, n. 3, p. 237-241, 1999.

PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rubio, 2006.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 6.0. São Paulo, 2017. Disponível em: <http://fcf.usp.br/tbca/>. Acesso em: 28.out.2017.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Reducing salt intake in populations**: report of a WHO forum and technical meeting, 5-7 October 2006, Paris, France, 2007.

Palavras-chave: Desnutrição; Dependência Química; Análise Nutricional

ANÁLISE DA INTERVENÇÃO DO NUTRICIONISTA NO CONTROLE DE QUALIDADE EM RESTAURANTES EM SISTEMA DE FRANCHISING

GUILHERME MATHEUS PESSOA DE ARRUDA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; KARINA CORREIA DA SILVEIRA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

guilhermepessoaufpe@gmail.com

Introdução

A alimentação fora do domicílio tornou-se uma necessidade da população, que está cada vez mais exigente na busca por refeições de qualidade e que não acarretem riscos à saúde. Aliado ao aumento desta demanda, houve o crescimento do número de restaurantes nos grandes centros urbanos, especialmente os fast-foods (BEZERRA, 2017). Inserido neste segmento, o modelo de franchising é uma solução para o empreendedor que sonha em ter o seu próprio negócio, já que o franqueador, além de conceder ao franqueado o direito de uso de uma marca, muitas vezes já consolidada no mercado, fornece suporte à implantação, padronização e qualidade dos serviços oferecidos, proporcionando uma administração eficiente (ABF, 2017).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi analisar a intervenção do nutricionista no controle da qualidade higiênico-sanitária de uma rede de restaurantes em sistema de franchising na região metropolitana do Recife – PE.

Metodologia

A pesquisa teve caráter exploratório e descritivo, realizada no período de agosto de 2016 a agosto de 2017 em 7 restaurantes franqueados localizados na região metropolitana do Recife – PE. Durante as visitas mensais do nutricionista, realizou-se uma avaliação através de um check-list contendo 120 itens baseados na RDC 216 (BRASIL, 2004). O check-list foi dividido em 8 blocos: 1) Condições e higiene das instalações físicas; 2) Condições e higiene de equipamentos e utensílios; 3) Armazenamento de produtos alimentícios, material de limpeza e descartáveis; 4) Higiene e segurança dos manipuladores; 5) Manipulação e preparo; 6) Área de atendimento; 7) Controle de resíduos e pragas; 8) Controle de documentação e registro. O percentual de adequação dos estabelecimentos foi calculado e um relatório foi feito indicando as não conformidades, ações corretivas e o período em que deveriam ser sanadas. Ao final da intervenção, foram comparadas as notas global e por blocos do 1º e 12º check-lists para avaliar a taxa de evolução dos restaurantes. As notas de cada check-list foram analisadas no Microsoft Office Excel versão 2016 e expressas em porcentagem \pm desvio padrão. Para fins estatísticos, foram considerados significantes os intervalos de confiança que não estivessem inseridos entre os limites inferior e superior do grupo à qual estavam sendo comparados.

Resultados

A taxa de evolução da nota global dos restaurantes foi estatisticamente significativa, sendo o restaurante 1 ($91,00\% \pm 3,15$) o que obteve maior incremento na nota em relação ao 1º check-list realizado ($71,00\% \pm 6,99$). As notas do bloco 4 e do bloco 8, foram estatisticamente significantes. No bloco 4, os restaurantes 2 e 3, ambos com percentuais iguais ($100,00\% \pm 7,63$) obtiveram maiores taxas de evolução quando comparados ao 1º check-list realizado ($42,85\% \pm 17,90$). Isto pode ser justificado pelo bloco 4 conter itens relacionados a procedimentos simples de higiene pessoal, proporcionando uma resposta mais rápida às estratégias de implantação de Boas Práticas. No bloco 8, o restaurante 4 ($70,00\% \pm 3,77$) obteve a maior taxa de evolução quando comparado ao 1º check-list realizado ($40,00\% \pm 9,51$). Isso deve-se à fiscalização periódica das documentações e à conscientização do franqueado sobre a importância legal desses registros.

Conclusão

A análise dos restaurantes demonstrou que a intervenção do nutricionista foi eficaz, principalmente nos quesitos de higiene pessoal, segurança e controle de documentação e registro, destacando-se assim a importância desse profissional na inspeção da qualidade da cadeia produtiva.

Referências

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE FRANCHISING. Disponível em: . Acesso em: 19 de setembro de 2017.
2. BEZERRA, I. N. et al. Food consumed outside the home in Brazil according to places of purchase. Revista de Saúde Pública, [s.l.], v. 51, p.1-8, 2017. FapUNIFESP (SciELO).
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC 216 de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico

de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 2004.

Palavras-chave: Franquia; Higiênico-sanitária; Qualidade; Restaurante

ANÁLISE DA UTILIZAÇÃO DE RÓTULOS NUTRICIONAIS POR CONSUMIDORES EM SUPERMERCADOS

LÍVIA DAYANE SOUSA AZEVEDO; DEIVSON WENDELL DA COSTA LIMA; ERICA PEREIRA DE LIMA; GABRIELA MEDEIROS DO COUTO; EGNA REBOUÇAS FERNANDES BELLAGUARDA; LUCIANA CONCEIÇÃO COSTA DOS SANTOS MOURA

¹ UNP - Universidade Potiguar , ² EERP/USP - Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo , ³ GRATA- FMRP/USP - Grupo de Assistência em Transtornos Alimentares do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo , ⁴ UNINORTE- LAUREATE - Centro Universitário do Norte
lu32costa@gmail.com

Introdução

Os rótulos das embalagens dos alimentos industrializados são instrumentos de informação que permitem ao consumidor escolher os seus produtos alimentícios, levando em consideração os seus ingredientes, as quantidades e a forma correta de conservação. No entanto, a leitura das informações nutricionais contidas nos rótulos de alimentos, por muitas vezes, não é compreendida pelos consumidores devido à linguagem utilizada e o tamanho das letras. Outro fator que implica na escolha do alimento é a influência da mídia que valoriza o consumo de alimentos de alto valor energético e baixa qualidade nutricional. Por isso, as informações repassadas nos rótulos devem ser obrigatórias, claras e consistentes para que o consumidor esteja ciente do que tem em cada produto.

Objetivos

Avaliar o comportamento dos consumidores de supermercados frente à utilização dos rótulos alimentares na escolha do produto

Metodologia

Estudo descritivo, de corte transversal e abordagem quantitativa, realizado de forma aleatória em cinco supermercados localizados nas cinco diferentes regiões do município de uma cidade no interior do Rio Grande do Norte. Os dados foram coletados mediante a utilização de um questionário para avaliação da utilização de rotulagem nutricional constituído por 15 perguntas de múltipla escolha, desenvolvido a partir da adaptação dos questionários utilizados por Cassemiro, Colauto e Linde (2006) e Souza et al. (2011). Os dados foram digitados em planilha eletrônica e transferidos para o software estatístico SPSS 17.0. Utilizou-se a estatística descritiva (frequência e porcentagem), para análise dos dados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), CAAE: 59748816.5.0000.5296

Resultados

Foram aplicados 50 questionários em cada um dos 5 supermercados escolhidos para a realização da pesquisa, obtendo uma amostra total de 250 consumidores. Dos entrevistados, 57% afirmaram não ler as informações nutricionais, dos quais a prevalência é do sexo masculino de idade entre 20 a 39 anos, solteiro, com escolaridade ensino fundamental e renda mensal de 1 a 3 salários mínimos. Enquanto isso, 43% dos entrevistados leem a rotulagem nutricional, sendo a maioria do sexo feminino e fazem a leitura no supermercado, antes da compra. Entre os leitores de rótulos, 24% relataram ler a rotulagem a fim de obter uma alimentação saudável. As informações nutricionais citadas como as mais lidas foram o valor calórico e quantidades de açúcar, todos esses associados a riscos de saúde. A fonte de informação prevalente que subsidia conhecimentos de alimentação e nutrição para os entrevistados é a televisão. Os consumidores afirmaram que o item de maior importância, quando se faz a escolha por um produto, é o sabor. Com a predominância de 69%, os entrevistados relataram como não legível as informações nutricionais encontradas nos rótulos dos produtos, enquanto que 84% disseram entender apenas uma parte do que estava escrito na rotulagem nutricional. Ao serem questionados sobre a disponibilidade de tempo para a leitura das informações nutricionais, 54% relataram ter sim tempo livre para destinar a essa atividade, denotando um possível desinteresse e/ou não hábito de realizar a leitura por parte dos consumidores.

Conclusão

Fica evidente a necessidade da estimulação da leitura dos rótulos de uma forma mais consistente, fazendo uma relação das vantagens que essas medidas podem beneficiar a saúde pública, em contrapartida aos danos que a má alimentação tem causado na sociedade.

Referências

ABDALLA, Márcio Moutinho; PENA, Henrique Lourenço. Influência no processo de compras em supermercados: um estudo exploratório com clientes aposentados. Revista Eletrônica de Estratégia & Negócios. Florianópolis, v. 6, n. 3, p. 182-211, 2013.

BENDINO, Nívea Izidoro; POPOLIM, Welliton Donizeti; OLIVEIRA, Célia Regina de Ávila. Avaliação do conhecimento e dificuldades de consumidores frequentadores de supermercado convencional em relação à rotulagem de alimentos e informação nutricional. Journal of the Health Sciences Institute. V. 30, n. 3, p. 261-265, 2012.

BRASIL. Ministério da Justiça. Secretaria Nacional do consumidor. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Brasília: Ministério da justiça, 2013.

Palavras-chave: Consumidor; Informação nutricional; Leitura

ANÁLISE DA VARIAÇÃO DA TEMPERATURA DE DIFERENTES PREPARAÇÕES OFERECIDAS AOS PACIENTES EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NA CIDADE DE CAMPINAS, SP, BRASIL

KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES; ANA PAULA VARELA SANCHES; KELLY FERREIRA DOS SANTOS; MARA LIGIA BIAZOTTO BACHELLI; SILVANA MARIA AMSTALDEN BANNWART

¹ PUC-CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas - Faculdade de Nutrição

katiamr@mpc.com.br

Introdução

A alimentação hospitalar exige uma concordância entre a satisfação das necessidades nutricionais dos pacientes, a condição econômico-administrativa e a programação da produção. O controle da relação tempo e temperatura deve ser observado para manutenção da qualidade biológica e sensorial dos alimentos (SOUZA; SPINELLI; MATIAS, 2016).

Objetivos

Monitorar a temperatura e o tempo de distribuição do arroz, feijão, prato proteico e guarnição, no período do almoço, comparando os resultados coletados em função do transporte em carrinhos abertos e térmicos.

Metodologia

Este estudo foi realizado em um hospital, administrado por autogestão (distribuição centralizada das refeições) que atende pacientes conveniados e do Sistema Único de Saúde (309 leitos). A temperatura dos alimentos porcionados em embalagens descartáveis foi aferida com termômetro espeto da marca Minipa® modelo MV-363 em cinco momentos: logo após o preparo da refeição, no início da distribuição, na saída da unidade de alimentação, na primeira e na última entrega. Depois de porcionadas as refeições eram acondicionadas em carrinhos abertos e térmicos, marca SHI hospitalar®, modelo SI32 para serem levadas as unidades de internação.

Resultados

Os dados foram coletados durante 24 dias, sendo aferida a temperatura de 2 embalagens por dia (carro aberto e térmico) totalizando 12 dados para cada tipo de alimento. A temperatura do arroz, feijão e pratos proteicos atingiu no mínimo 74°C logo após o preparo em todos os dias analisados. No caso das guarnições uma das preparações estava com 73°C e outra com 60,4°C logo após o preparo, mas, no início do porcionamento, atingia 83°C. Para o feijão a média da variação da temperatura em todo o processo no transporte térmico foi de 39,8°C (temperatura final=49,9°C) e 47,8°C no transporte aberto atingindo 41,9°C na última entrega; para o arroz 43,2°C (térmico) (final=51,2°C) e 51,0°C (aberto) (final=43,7°C); para os pratos proteicos 35,6°C (térmico) (final=49,2°C) e 45,1°C (aberto) (final=39,7°C); para as guarnições: 37,5°C (térmico) (final: 43,1°C) e 45,1°C (aberto) (final: 35,5°C). O tempo máximo do final do preparo até a última entrega foi de 3 horas e entre o momento da saída da unidade de alimentação e da entrega da última refeição foi de 45 minutos, atendendo a legislação em ambas situações (SÃO PAULO, 2013). Destaca-se que preparações com maior teor de água apresentam melhor condutibilidade da temperatura como o arroz e o feijão; já nas preparações com uma quantidade menor de água e maior superfície de contato a perda de calor é maior (CONZATTI; ADAMI; FASSINA, 2015).

Conclusão

Ficou evidenciada a diferença de temperatura dos alimentos ao final da distribuição quando se utiliza o carro térmico, o que justifica investimentos neste sentido, pois esse é um fator que influencia a aceitação dos alimentos pelos pacientes.

Referências

SÃO PAULO. Secretaria do Estado da Saúde. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Portaria CVS n. 5, de 09 de abril de 2013. DOE, São Paulo, p. 32-35. 2013.

SOUZA, C.K.S; SPINELLI, M.G.N.; MATIAS, A.C.G. Temperaturas das dietas de pacientes servidas em um hospital. **Revista Univap**, v. 22, n.39, p.5-15, 2016.

CONZATTI, S.; ADAMI, F.S.; FASSINA, P. Monitoramento do tempo e temperatura de refeições transportadas de uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Uningá**, v. 24, n.1, p.7-12, 2015.

Palavras-chave: Assistência ao paciente; Serviços de alimentação; Sistemas de distribuição no hospital

ANÁLISE DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS E ERGONÔMICAS EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÃO EM FORTALEZA (CE)

MARTA DA ROCHA MOREIRA; MARINA FORTES PEREIRA; RAFAELE SALES DA SILVA; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUZA; NATÁLIA CAVALCANTE CARVALHO CAMPOS; ALESSANDRA FRANCO TABANELA DE SANT'ANA

¹ ESTÁCIO - Centro Universitário Estácio do Ceará, ² HGEF - Hospital Geral de Fortaleza

martarocho9@yahoo.com.br

Introdução

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades pertencentes ao setor de alimentação coletiva, com finalidade de administrar a produção de refeições equilibradas nutricionalmente e apresentando adequado padrão higiênico-sanitário. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, o trabalho realizado exige muito de seus colaboradores tornando assim um trabalho árduo e intenso; Neste ambiente são expostos a vários fatores de riscos ocupacionais onde podemos citar: esforço físico intenso, postura inadequada, controle rígido da produtividade, levantamento e transporte de peso e repetitividade de função. Diante desses riscos começou a surgir uma preocupação com a saúde deste operador. Surgiu então o conceito de ergonomia. A ergonomia estuda a relação entre o homem e seu ambiente de trabalho.

Objetivos

Avaliar as condições de trabalho dos funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, no que se relaciona com a saúde ocupacional desse colaborador e dos aspectos ergonômicos dessa unidade buscando averiguar as condições ambientais e riscos aos quais os trabalhadores estão submetidos.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal, de caráter quantitativo e descritivo analisando aspectos ergonômicos em colaboradores de uma UAN aferindo riscos que podem causar malefícios à saúde. Inicialmente foi aplicado um checklist adaptado de Marcon (2007) estruturado com questões relacionadas à função exercida pelos os colaboradores. A pesquisa não envolveu seres humanos, não sendo necessário envio ao comitê de ética.

Resultados

Conforme a aplicação do checklist pôde-se verificar que o carrinho de transporte de refeições apresentava dificuldade para deslocar-se da área de cocção para o refeitório, que resultava em maior esforço físico dos colaboradores. As bancadas da unidade se encontra-se inadequadas, pois de acordo com Grandjean (1998) a altura ideal para trabalho leve é de 90 cm. Em relação ao grupo que analisa postura, verificou-se um percentual de inadequação de 67%, pois os colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição exercem a maioria de suas atividades na posição em pé e levantavam peso sem os equipamentos necessários para a atividade, podendo causar lesões posturais. A unidade apresentou 25% de inadequação dos equipamentos de proteção individual, devido à falta de alguns deles, por exemplo, protetores auriculares e óculos de proteção.

Conclusão

De acordo com a aplicação do checklist, a classificação geral da UAN ficou em 65,79% de adequação, então verificou-se a necessidade de reforçar a importância dos fundamentos da ergonomia na Unidade avaliada. Os trabalhos pesados comprometiam a saúde dos colaboradores, gerando assim insatisfação e queda no rendimento desses, causando um aumento na prevalência de riscos ocupacionais. Para obter um ambiente mais seguro e produtivo é necessário alguns ajustes no percurso da cozinha para o refeitório, pois encontrou-se dificuldade na travessia do carrinho de transporte, faz-se também necessário a adoção de bancadas com superfícies ajustáveis, reforçando a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual pois preservaria assim a saúde dos colaboradores.

Referências

Brasil. Ministério do Trabalho. Portaria nº 25, de 29 de dezembro de 1994. Anexo IV, NR 5. Normas regulamentadoras da Secretaria da Segurança e Saúde no Trabalho. [citado 2015 jul 10]. Disponível em URL: <http://www.mte.gov.br>
GRANDJEAN, E. Manual de ergonomia adaptando o trabalho ao homem. 4ed, Bookman: Porto Alegre, 1998. 338p.
MARCON, M.C. Roteiro de observação armada para simples verificação das condições de trabalho em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). Florianópolis: III Jornada de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina, 2007.
VIEIRA, I.V. Medicina básica do trabalho. Vol IV. 2a ed. Ed. Gênese, 1998. 640p.

Palavras-chave: Ambiência; Ergonomia; Manipuladores; Saúde ocupacional

ANÁLISE DAS TEMPERATURAS DE CARNES, AVES E PESCADOS EXPOSTOS À VENDA EM UM SUPERMERCADO DE FORTALEZA-CE.

MARTA DA ROCHA MOREIRA; VITÓRIA ALVES FERREIRA; SÉRGIO EDUARDO ALVES CABRAL; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUZA; FERNANDO CÉSAR RODRIGUES BRITO; ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA MENDES

¹ ESTÁCIO - Centro Universitário Estácio do Ceará
martarocho9@yahoo.com.br

Introdução

Dentre os fatores que interferem na qualidade dos alimentos podemos ressaltar a temperatura. As carnes, por exemplo, sob refrigeração ou congelamento tendem a aumentar seu tempo de vida útil, devido a ação da temperatura que não desempenha ação esterilizante, mas, conserva os alimentos atuando na redução das reações enzimáticas, inibindo o crescimento e a atividade microbiana. Além da temperatura que deve estar de acordo com a Portaria CVS 5 de 9, de abril de 2013, a situação higiênico sanitária dos equipamentos onde os alimentos serão armazenados também deve ser analisada.

Objetivos

Analisar as temperaturas de carnes, aves e pescados relacionando com a legislação vigente e avaliar as condições higiênico sanitárias das ilhas de congelamento e geladeiras expositoras de refrigeração.

Metodologia

Foi realizada uma pesquisa descritiva através de pesquisa de campo, em um supermercado na Cidade de Fortaleza-CE, onde foram aferidas as temperaturas dos alimentos expostos à venda em ilhas de congelamento e geladeiras de resfriamento por meio do termômetro digital infravermelho da marca Minipa com mira à laser. Foram aferidas as temperaturas das carnes, aves e pescados congelados e resfriados. A coleta de dados ocorreu num período de 10 dias, salvo finais de semana. Os dados coletados foram tabulados em uma tabela do sistema Microsoft Excel 2013®, que possibilitou uma comparação entre as informações que foram coletadas com o que está vigente na legislação atual da CVS5/2013. Ainda foram averiguadas as condições higiênico-sanitárias dos equipamentos contrapondo com as Boas Práticas Higiênicas.

Resultados

Foi observado que 70% das temperaturas das carnes congeladas se encontram inadequadas, não atendendo ao parâmetro estabelecido pela CVS5/2013 onde o parâmetro para alimentos congelados deve atender o mínimo de -12°C, ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante. Dos 10 dados referente as temperaturas de carnes resfriadas apenas 10% estão fora dos parâmetros, onde o aumento da temperatura foi devido falha do equipamento. Dos 20 dados coletados para as aves que se encontram congeladas, estas estão divididas em ilha 1 e ilha 2, o produto armazenado na ilha 1 são aves inteiras já os que se encontram na ilha 2 são aves embaladas em bandejas. Dos dados para as aves inteiras apenas 20% estavam fora da recomendação, entretanto de acordo com os dados das aves que se encontravam em bandejas, 100% das temperaturas se encontravam fora das recomendações. As aves resfriadas também foram separadas em duas categorias, aves em resfriamento em ilhas 1 e ilhas 2, onde as duas se encontraram com suas temperaturas de acordo com a legislação atendendo os parâmetros entre 4°C a 10°C, ou conforme recomendação do fabricante. Dos 10 dados coletados sobre as temperaturas dos pescados congelados, 80% se encontraram irregular não atendendo a legislação vigente estabelecido pela CVS5/2013 onde o parâmetro para alimentos congelados deve atender o mínimo de -12°C, ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.

Conclusão

As temperaturas analisadas em sua maioria se encontram fora dos parâmetros que estão na Portaria CVS 5/2013. E os equipamentos de exposição necessitam de manutenção adequada e controle de higiene.

Referências

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 de setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.

Palavras-chave: armazenamento de produtos ; alimentos perecíveis ; doenças transmitidas por alimento; crescimento microbiológico

ANÁLISE DE MACRONUTRIENTES DO CARDÁPIO OFERTADO EM UMA UNIDADE ACOLHIMENTO PARA USUÁRIOS DE ÁLCOOL E OUTRAS DROGAS EM TRATAMENTO INTENSIVO.

LARISSA BEATRIZ VASCONCELOS SOUSA; GLEICIANE MOURA DA SILVA; LUCIANA DA SILVA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará , ² CAPS AD - Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas

vasconcelossousalarissa@gmail.com

Introdução

A alimentação é um fator diretamente relacionado com a saúde, vinculado com aspectos biológicos e psicológicos individuais. É evidente o impacto de diversos alimentos sobre a saúde mental, um fator crucial para indivíduos em tratamento psiquiátrico intensivo oferecido pelos Centro de Atenção Psicossocial (CAMPOS et al, 2009). O emprego da terapia alimentar com este público é baseada no uso de certos nutrientes como precursores de neurotransmissores, como no caso do aminoácido triptofano, cuja função é a síntese de serotonina (CARVALHO-SANTOS et al, 2010).

Objetivos

Analisar o teor de macronutrientes dos cardápios ofertados aos usuários de álcool e outras drogas, em tratamento, de uma unidade de acolhimento para adultos da cidade de Belém-PA.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo e quantitativo, a partir da análise dos cardápios servidos em um Centro de Atenção Psicossocial aos usuários de álcool e outras drogas. O presente estudo está vinculado ao Programa de Educação para o Trabalho em Saúde do Ministério da Saúde, realizado pela Universidade Federal do Pará em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde e autorizado pela gerência do serviço. Os cardápios analisados são fornecidos por uma empresa terceirizada contratada pela prefeitura da cidade de Belém-PA. Cada alimento pronto foi pesado com o auxílio de uma balança digital da marca Plenna. Realizou-se a aferição das seis refeições diárias (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), ofertadas na unidade no período de sete dias. Os dados foram tabulados no programa da Microsoft Excel, versão 2010. E para o cálculo do valor nutricional de cada refeição, foram consultadas as tabelas nacionais de composição de alimentos: "Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química dos Alimentos" (PACHECO, 2006) e "Tabela Brasileira de Composição de Alimentos" (TBCA, 2017). Posteriormente, foi calculada a média das calorias das refeições e dos teores de carboidrato e de proteína. Os resultados foram confrontados com as recomendações da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2003).

Resultados

Com relação a média das calorias encontradas nas refeições foi de 2.723,35 Kcal, sendo o valor máximo e mínimo de 2.969,44 e 2.540,45, respectivamente. A média das calorias ofertadas em cada refeição foram: 316,37 no desjejum; 301,7 na colação; 715,23 no almoço; 333,51 no lanche da tarde; 914,08 no jantar e de 142,44 na ceia. Já com relação ao teor glicídico e proteico apresentaram valores médios de 392,49 g (57,6%) e de 121,83 g (17,7%) do valor energético diário das refeições servidas. E com relação a quantidade média de fibras encontradas nas refeições foi de 29,7 g.

Conclusão

Os resultados sugerem um aporte calórico não compatível para a saúde dos usuários do Centro de Atenção Psicossocial. Uma vez que, o fornecimento é superior à recomendação padrão de 2000 Kcal para uma população saudável. Apesar dos teores de carboidratos e de proteínas estarem de acordo com o preconizado pela literatura, é necessário avaliar a qualidade dos alimentos ofertados uma vez que há uma expressiva participação de produtos ultra processados no cardápio diário. É de suma importância o aumento na inserção de alimentos in natura na alimentação dos usuários por conta dos benefícios para a saúde, tais como a redução do risco de surgimento de doenças crônicas não transmissíveis, além de contribuir no tratamento das doenças mentais.

Referências

CAMPOS, R. T. O. et al. Avaliação da rede de centros de atenção psicossocial: entre a saúde coletiva e a saúde mental. **Rev. Saúde Pública**, v. 43, supl. 1, p. 16-22, 2009.

CARVALHO-SANTOS, J. et al. Efeito do tratamento com triptofano sobre parâmetros do comportamento alimentar em ratos adultos submetidos à desnutrição neonatal. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 23, n. 4, p. 503-511, 2010.

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. Rubio, 2006.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 6.0. São Paulo, 2017. Disponível em: <http://fcf.usp.br/tbca/>. Acesso em: 28.out.2017.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**. Report of a joint WHO/FAO expert consultation. Geneva, 2003.

Palavras-chave: Macronutrientes; Cardápios; Usuários; Álcool e drogas

ANÁLISE DE RESTO-INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE CARÁTER MILITAR EM FORTALEZA-CE

RAFAELA HOLANDA COELHO; RAYZA ALVES MARQUES; MARTA DA ROCHA MOREIRA

¹ UNIFOR - Universidade de Fortaleza

rafaela.holanda.c@hotmail.com

Introdução

Empresas produtoras de refeições convivem diariamente com desperdícios, custos indiretos de produção, que podem ser classificados em anteriores à produção, da produção ou pós-produção (PINTO; SPINELLI, 2015; LIMA, 2014; VAZ, 2006). A perda de alimentos na última etapa do processo produtivo é representada pelas sobras, que são alimentos produzidos e não distribuídas ou distribuídos e não consumidos, e pelo resto-ingesta, que é a quantidade de alimento do prato do cliente que foi devolvida por não ter sido consumida (VAZ, 2006). Segundo Pinto e Spinelli (2015), adequar o cardápio aos hábitos dos consumidores, ajustar o tamanho dos utensílios de servir, realizar ações educativas e identificar ocorrências na recepção de pratos, são úteis para reduzir o desperdício de alimento.

Objetivos

Analisar o resto-ingesta e relacionar a possíveis fatores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de caráter militar no município de Fortaleza-CE.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, quantitativo e transversal realizado em um serviço de alimentação de caráter militar localizado em Fortaleza-CE. Foi analisado o período do almoço de quatro dias do mês de setembro, no qual é servido em média 350 refeições em serviço de *self service* e misto. Foram coletados resíduos de alimentos não consumidos, sem ossos, guardanapos e palitos, os quais foram pesados em balança digital Líder com capacidade máxima de 300kg. O resto-ingesta calculado deu-se a partir da divisão do peso obtido pelo número de refeições e foi avaliado segundo Vaz (2006), que considera razoável valores de até 15g por pessoa, e dentro da normalidade, valores de 15 a 45g por pessoa.

Resultados

Analisando o resto *per capita* obtido, foi possível perceber que, nos quatro dias de estudo, gerou-se quantidade maior à razoável, com 26,47g, 33,53g, 26,79g e 32,52g respectivamente, mas que os valores encontrados foram considerados normais. Um estudo realizado em uma unidade produtora de refeições hospitalares avaliou o resto-ingesta obtido como muito alto, com *per capita* de 173 g, sugerindo um péssimo desempenho do serviço, além de uma baixa aceitação dos pacientes e da desconsideração de características do público (SABINO; BRASILEIRO; SOUZA, 2016). A monotonia alimentar existente na unidade em estudo, devido à repetição diária dos mesmos pratos-base e guarnições, além de uma ruim apresentação das preparações oferecidas e de métodos inadequados de cocção e preparo dos alimentos, podem interferir negativamente na satisfação dos comensais e conseqüentemente, aumentar a quantidade de resto-ingesta e desperdício. Santos (2016) observou em uma análise qualitativa dos cardápios de um hospital, monotonia da dieta ao ser ofertado frango em todos os cinco dias de estudo, com resto per capita de 41,6 g.

Conclusão

O controle de produção de resto-ingesta aliado a cardápios que considerem variedade, harmonia, características do público e métodos adequados de cocção são imprescindíveis para um bom serviço. Apesar dos restos per capita obtidos serem considerados normais, priorizam-se níveis razoáveis para evitar impactos financeiro e ambiental.

Referências

LIMA, D. C. Gestão Financeira. In: BALCHIUNAS, D. (Org.). **Gestão de UAN: Um Resgate do Binômio Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Roca, 2014. Cap. 8.

PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. Dietas Saudáveis em Unidades de Alimentação e Nutrição. In: PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. (Org.). **Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável**. Barueri: Manole, 2015. Cap. 7. p. 185-200. (Guias de nutrição e alimentação).

SABINO, J. B.; BRASILEIRO, N. P. M.; SOUZA, L. T.. Pesquisa de resto-ingesta em uma Unidade de Alimentação e

Nutrição hospital de Teófilo Otoni - MG. **Rev. Higiene Alimentar**, Teófilo Otoni, v. 30, n. 260/261, p.24-27, out. 2016.

SANTOS, J. S. Análise qualitativa e quantitativa do cardápio semanal de um serviço de alimentação e nutrição de um hospital particular, localizado na cidade de Salvador (BA). **Rasbran: Revista da Associação Brasileira de Nutrição**, São Paulo, v. 7, n. 2, p.100-105, dez. 2016.

VAZ, C. S. **Restaurantes - controlando custos e aumentando lucros**. 2. ed. Brasília: Metha, 2006.

Palavras-chave: cardápios; desperdício de alimentos; resto-ingesta; Unidade de Alimentação e Nutrição

ANÁLISE DE TEMPO E TEMPERATURA DAS PREPARAÇÕES TRANSPORTADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; VIVIAN MOLICA DE ANDRADE MOREIRA; GLIVERSON GEORGE TEIXEIRA PINTO

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora
angelica.cotta@ufjf.edu.br

Introdução

As preparações transportadas são sujeitas a alterações sensoriais, nutricionais e microbiológicas, em função do tempo necessário para sua produção, transporte e distribuição e do excessivo manuseio ao qual estão submetidas. Uma das formas de se prevenir essas alterações é por meio do controle rigoroso da temperatura e do tempo de exposição do alimento.

Objetivos

Analisar as temperaturas e o tempo de exposição das preparações transportadas em uma unidade de alimentação e nutrição institucional.

Metodologia

Trata-se de estudo descritivo realizado em uma universidade pública de Minas Gerais, que possui dois restaurantes universitários. Em um deles ocorre toda a produção das refeições (unidade produtora) que são servidas lá mesmo e também transportadas para o outro restaurante (unidade distribuidora) que fica a 3km de distância. O transporte das preparações é realizado por um caminhão baú não climatizado, sendo as preparações frias acondicionadas em caixas isotérmicas e as quentes em carrinho térmico. A aferição da temperatura das preparações e dos equipamentos foi realizada nos dias 06, 09, 10 e 11 de outubro de 2017, utilizando termômetro digital de superfície com leitura por infravermelho modelo GM320 da ANERG com faixa de medição -50° a 380°C. Foram registrados em planilhas os dados referentes ao horário e a temperatura das preparações transportadas desde o envase das preparações na unidade produtora, o transporte, acondicionamento e distribuição na unidade distribuidora até o retorno das sobras limpas para a unidade produtora. Os resultados foram analisados por distribuição de frequência, considerando a) preparações frias: adequado: temperatura igual ou inferior a 10°C por até quatro horas, aceitável: entre 10,1°C e 21°C por até duas horas e inadequada: superior a 21,1°C; b) preparações quentes: adequado: 60°C ou mais por até seis horas, aceitável: menos que 60°C por até uma hora e inadequada: menor que 60°C por mais de uma hora.

Resultados

Foram aferidas as temperaturas de 27 preparações frias e 43 quentes. Nenhuma das preparações frias foi envasada com temperatura inferior a 10°C, 66,7% estavam entre 10,1°C e 21°C, sendo que 95% delas foram consumidas depois de 4 horas de preparo e 33,3% estavam com temperatura superior a 21,1°C e foram consumidas depois de 4 horas de preparo. Entre as 48,1% preparações que retornaram para a unidade produtora (sobra limpa), nenhuma apresentou temperatura $\leq 10^\circ\text{C}$, sendo que 76,9% estavam com temperatura entre 10 e 21°C e 23,1% com temperatura acima de 21,1°C. Entre as preparações quentes, 30,2% foram envasadas com temperatura $\geq 60^\circ\text{C}$ e 69,8% $< 60^\circ\text{C}$. Entre as envasados com temperatura acima de 60°C, 69,2% foram consumidos em até 6 horas e 30,8% consumidos depois de 6 horas do preparo. Todas preparações envasadas com temperatura abaixo de 60°C, foram consumidas em tempo superior a 6 horas. Além disso, 58,3% das preparações frias ganharam temperatura enquanto 60,5% das quentes perderam, no trajeto da unidade produtora para o local de distribuição (tempo médio de 15 minutos). Entre todas as preparações analisadas, apenas 3,7% das frias e 20,9% das quentes foram consideradas adequadas.

Conclusão

A grande maioria das preparações analisadas apresentaram o tempo de exposição e a temperatura incompatíveis com o recomendado pela legislação e pela literatura. Se faz necessário tomar medidas urgentes para adequação da temperatura e do tempo de exposição a fim de garantir um fornecimento seguro de refeições.

Referências

ABERC. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 11. ed. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2015.
BRASIL. Resolução RDC No 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para

serviços de alimentação. Brasil. Diário Oficial da União, 2004. Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>

CARNEIRO, A. C. L. L. Planejamento de Cardápios. In: ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. (Org.). Unidades Produtoras de Refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rúbio, 2014. p. 384.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5 ed. ed. São Paulo: Manole, 2015.

Palavras-chave: Tempo de exposição; Transporte de refeições prontas; Refeições transportadas; Restaurante universitário

ANÁLISE DO ÍNDICE DE SOBRA ALIMENTAR EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE MACAÉ-RJ.

OBERDAN BRITO BELMONT; LAÍZ APARECIDA AZEVEDO SILVA; DAIANA DO NASCIMENTO SILVEIRA CABRAL; SIMONE SILVEIRA VAN BOEKEL ALEXANDRE MARQUES; ROBERTA SOARES CASAES; ANDRESSA RODRIGUES DA CUNHA BICALHO

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² ALPHATEC - Alphatec
laiz_aasilva@hotmail.com

Introdução

O desperdício deve ser tratado como assunto sempre presente no cotidiano de uma unidade de alimentação e nutrição, desde o pré-preparo, cocção e distribuição de alimentos, sendo papel do gestor buscar o interesse e o comprometimento dos funcionários e clientes para a redução do desperdício, podendo utilizar treinamentos, campanhas educativas, premiação e entre outros. Em uma unidade de alimentação e nutrição, o desperdício é sinônimo de falta de qualidade e deve ser evitado por meio de um planejamento adequado, a fim de que não existam excessos de produção e consequentes sobras. A análise do índice de sobra alimentar visa avaliar as quantidades desperdiçadas, que pode ocorrer devido à baixa aceitação do cardápio e porcionamento inadequado por parte dos comensais. O desperdício é um fator de grande importância, pois além da sustentabilidade, é também uma questão econômica com reflexos políticos e sociais.

Objetivos

Analisar o índice de sobra alimentar em uma Unidade de Alimentação e Nutrição situada no Estado do Rio de Janeiro, na cidade de Macaé.

Metodologia

Este trabalho trata-se de um estudo de caso, transversal, descritivo e quantitativo com o cálculo índice de sobra alimentar realizado no mês de agosto de 2017, com duração de duas semanas. Foi realizada a padronização e a pesagem dos utensílios que eram utilizados para armazenamento dos alimentos. Após este período, iniciou-se um trabalho de pesagem, tabulação e observação voltadas para o plano de ação que teve como seguimento analisar o índice de sobra alimentar. Para a pesagem dos alimentos foi utilizada uma balança digital com precisão de 5-100 gramas e capacidade de 200 kg. Para a obtenção do peso da refeição distribuída, foi feita a pesagem de uma cuba de cada preparação, depois de pronta, e descontado o valor do recipiente. Os valores obtidos foram somados, resultando no total de alimentos distribuídos. Desse total, foi diminuído o peso das sobras, mensurado após a distribuição das refeições, para obtenção do total de alimentos consumidos no almoço. O peso dessas sobras foi obtido através da pesagem dos alimentos que restaram na rampa de distribuição e que de acordo com a legislação vigente não poderiam ser reaproveitados.

Resultados

Após a análise dos indicadores de sobra alimentar foi observado que a média de desperdício era de 32,98%, sendo o equivalente para alimentar aproximadamente 44,26 pessoas por dia. Diante desse resultado alarmante, foram realizadas orientações para os manipuladores de alimentos, durante a etapa de preparo, que foram eficaz para reduzir os indicadores de sobra alimentar para 6,47% o que seria suficiente para alimentar 8,6 pessoas por dia. Destaca-se a importância da diminuição do desperdício entre as semanas, através de treinamento com os manipuladores, ressaltando a importância de diminuir os impactos sociais, econômicos e ambientais advindos da escala produtiva de refeições em uma unidade de alimentação e nutrição.

Conclusão

Após a implementação na unidade nutricional, o índice de pessoas que poderiam ter sido alimentadas com as sobras durante essas duas semanas passou de 221 para 43. Apesar desses indicadores estarem dentro da faixa aceitável citada na literatura, a quantidade de alimentos desprezados e o gasto com matéria-prima, envolvendo questões econômicas com reflexos políticos e sociais encontravam-se discrepantes e preocupantes.

Referências

ABREU, E. S. SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo; Metha;. 352 p. 2011.

JOSÉ, Jackline Freitas Brilhante de São. Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitória-ES. Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde; 9(4); pág. 975-984, 2014.

VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília: LGE Ltda, 2003.

Palavras-chave: Desperdício; Sustentabilidade; Unidade Nutricional; Alimentação Coletiva

ANÁLISE DO RESTO INGESTÃO, SOBRA ALIMENTAR E CUSTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO PRIVADO NA CIDADE DE JUIZ DE FORA, MINAS GERAIS

JOCILENE QUEIROGA RESENDE; NATARA MATTOS MAGGIONE; MIRELLA LIMA BINOTI; CRISTIANE GONÇALVES DE OLIVEIRA FIALHO

² UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora
cristiane.oliveira@ufff.edu.br

Introdução

A avaliação do resto ingestão e sobras alimentares é considerado um eficaz indicador de qualidade. O registro dessas quantidades são importantes, pois servem como base para implementar medidas de racionalização, redução de desperdício, otimização da produção, lucratividade e redução dos impactos socioambientais. Nesse contexto é necessário que haja um gerenciamento adequado, limitando as perdas de alimentos e diminuindo a demanda dos recursos naturais.

Objetivos

Quantificar e analisar o resto ingestão e sobra alimentar da unidade bem como calcular o custo dos alimentos descartados.

Metodologia

Este estudo foi desenvolvido na UAN de uma escola privada, em Juiz de Fora, Minas Gerais, fornecedora de 230 refeições/dia, as pesagens foram realizadas durante 14 dias consecutivos. Foram coletados o peso total das preparações produzidas, distribuídas e consumidas, assim como o peso da sobra alimentar e resto ingestão. Os cálculos de porcentagem foram realizados a partir das fórmulas citadas por Vaz (2011). O custo com o total de desperdício foi aferido a partir da mensuração do custo médio da refeição servida segundo RABELO, ALVES (2016).

Resultados

Em média o percentual de resto-ingestão é de 9,10% e a quantidade de resto por pessoa é de 39,58g. O percentual de resto ingestão se encontra acima do estabelecido por Vaz. Porém o valor em gramas per capita está dentro da faixa aceitável. O valor considerado foi em gramas, pois reflete melhor a quantidade em média que é descartado de alimento per capita. Sendo assim, o valor do resto ingestão está de acordo com o estabelecido pela literatura. O valor médio da sobra alimentar obtido de sobra por pessoa foi de 33,39g, com percentual de 13,35%. Segundo Vaz (2011) o percentual aceitável é de até 3% ou de 7 a 25g/pessoa. Observa-se que tanto o valor em percentual quanto o valor em gramas por pessoas está acima dos valores de referência, se fazendo necessário um controle apurado sobre a margem de segurança. Diante dos dados coletados pode-se estimar que no período de um mês o estabelecimento teve um desperdício de 191,17 Kg de alimentos, cerca de R\$ 2.378,12, o que corresponde à 13,75% do total gasto ao mês. Essa quantidade de alimento jogado nas lixeiras seria suficiente para alimentar 825 pessoas, sendo capaz de atender os alunos e funcionários por quase 4 dias.

Conclusão

Conclui-se que apesar da quantidade de resto ingestão por pessoa estar dentro do estabelecido pela literatura é necessário uma conscientização para se atingir o mínimo possível de resto. Em relação a sobra alimentar, foi avaliado que está acima do proposto pela literatura, sendo necessário uma capacitação dos funcionários e melhor controle da refeição produzida. O custo total com o desperdício é bastante significativo o que demonstra a necessidade de monitoramento desses índices, através da promoção de capacitações, treinamentos e campanhas de conscientização.

Referências

- RABELO, N.M.L; ALVES, T.C.U. Avaliação do percentual de resto-ingestão e sobra alimentar em uma unidade de alimentação e nutrição institucional. Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial, v. 10, n. 1, 2016.
- SOARES, I.C.C. et al. Quantificação e análise do custo da sobra limpa em unidades de alimentação e nutrição de uma empresa de grande porte. Rev. nutr, p. 593-604, 2011.
- VAZ, C.S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. 2ªed, p. 81-96. Brasília, 2011.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Resto Ingestão ; Custos; Sobras ; Desperdícios

ANÁLISE DO TEOR DE SÓDIO DE UM PRATO TÍPICO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO DF

ALEXANDRE LEITE DA SILVA; DAYANA FELIPE DOS SANTOS; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS; ARIADNA M. RODRIGUES

¹ UNIEURO - INSTITUTO EURO AMERICANO DE EDUCACAO CIENCIA TECNOLOGIA
profissional.ale@gmail.com

Introdução

A preocupação com a quantidade de sódio nas preparações é notória, levando em consideração que a maioria dos brasileiros faz mais de 70% das refeições fora de casa. E a responsabilidade de cuidar dessa parcela da população que precisa comer na rua fica diretamente sobre os nutricionistas responsáveis por cada unidade de alimentação. Dessa forma, se torna imprescindível a implementação de fichas técnicas de preparação para padronizar a forma de preparo de cada alimento no tocante às quantidades e limitar o uso indiscriminado de sal. A Organização Mundial de Saúde (OMS) possui um plano de ação global de 2013 a 2020 focado em quatro DCNT (doenças cardiovasculares, diabetes, câncer e doenças respiratórias crônicas), que são as principais causas de mortalidade e morbidade no mundo e que possuem quatro fatores de risco em comum: tabagismo, alimentação não saudável, inatividade física e consumo de álcool. Entre as ações propostas para promoção da alimentação saudável estão reduzir em 30% o consumo de sódio na população, parar o crescimento da obesidade e do diabetes e reduzir a prevalência de pressão alta (WHO, 2013)

Objetivos

Avaliar o teor de sódio de um prato típico de uma unidade de alimentação e nutrição no Distrito Federal.

Metodologia

Durante uma semana foi aplicado fichas técnicas de preparações nas refeições contidas no cardápio, depois os dados obtidos foram submetidos ao software CookGo para avaliação dos macro e micronutrientes, em especial o teor de sódio por porção.

Resultados

No almoço, 40% do valor energético total é garantido somente com a refeição do almoço e com o intuito de mensurar a quantidade de sódio nesta preparação, foi observado que a depender das combinações na hora de escolher e montar o prato, é possível atingir o limiar máximo por dia de sódio somente com uma única refeição, 2000mg/dia sem levar em consideração o sal adicionado por fora, normalmente oferecido em sachês ou o próprio saleiro. Atualmente é sabido que o consumo elevado de sal causa diversos males à saúde de maneira geral, e principalmente efeitos cardiovasculares negativos. Sendo assim, é necessário mais cautela ao uso do sal, tanto por parte dos manipuladores dos alimentos, como também pela população. Mas os profissionais de Nutrição precisam trabalhar juntamente com a equipe da Unidade de Alimentação e Nutrição afim de reverter esse quadro e prevenir doenças cardiovasculares na população.

Conclusão

Foi possível observar que mesmo existindo recomendações dietéticas na prescrição de uma alimentação saudável, ainda existem estabelecimentos que não se atentam em adequar a recomendação de sódio, trazendo riscos para a saúde dos clientes.

Referências

OPAS (2010). Painel de especialistas. Recomendação para as políticas nacionais. Prevenção das doenças cardiovasculares nas Américas através da redução do consumo de sal para toda a população.

SARNO, Flavio; CLARO, Rafael Moreira; LEVY, Renata; FERREIRA, Sandra; MONTEIRO, Carlos (2013). Estimativa de consumo de sódio pela população brasileira, 2008-2009. Revista de Saúde Pública 47(3):571-8.

Palavras-chave: Teor de sódio; Prato típico; Alimentação

ANÁLISE DOS EDULCORANTES EM RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COMERCIALIZADOS NO BRASIL

LUIZA DOS SANTOS FIGUEIREDO; TAILANE SCAPIN; ANA CAROLINA FERNANDES; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

¹ NUPPRE - UFSC - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina
ana.fernandes@ufsc.br

Introdução

Evidências apontam que a presença de edulcorantes na dieta pode estar associada a prejuízos à saúde e que seu uso para perda de peso a longo prazo não é eficaz. Entretanto, edulcorantes são utilizados para substituir açúcares de adição em alimentos industrializados, embora não se tenha identificado, na literatura científica disponível, o panorama do uso de edulcorantes nos alimentos industrializados comercializados no Brasil.

Objetivos

Investigar a presença e os tipos de edulcorantes adicionados aos alimentos industrializados disponíveis para venda em um supermercado de grande porte de Florianópolis, Santa Catarina

Metodologia

Estudo transversal do tipo censo, onde foram coletadas informações de todos os rótulos dos alimentos industrializados regidos pela Resolução RDC nº 360/2003 disponíveis para venda em um supermercado de Florianópolis, pertencente a uma das dez maiores redes de supermercados do Brasil. Coletou-se informações de identificação do alimento (marca, sabor, tipo), bem como fotografia das listas de ingredientes, posteriormente transcritas verbatim. Os alimentos foram classificados segundo grupos alimentares da RDC nº 359/2003 e as listas de ingredientes analisadas para verificar a presença e os tipos de edulcorantes. Os dados obtidos foram organizados e analisados por meio de estatística descritiva, por frequências simples e relativas da presença de edulcorantes nos alimentos conforme os grupos da legislação com o intuito de obter um panorama da sua utilização nos alimentos industrializados comercializados no Brasil

Resultados

Foram analisados 4539 rótulos de alimentos industrializados, dos quais 602 (13%) apresentavam algum tipo de edulcorante em sua composição. Identificou-se o uso de 18 tipos de edulcorantes diferentes, com média de 2,2 tipos de edulcorantes por alimento, sendo o acesulfame de potássio o mais citado (20%), seguido da sucralose (17%) e aspartame (15%). Os grupos com maior prevalência de alimentos com edulcorantes foram os grupos VII - Açúcares e produtos energia provenientes de carboidratos e gorduras (25%), principalmente as bebidas açucaradas, bolos com recheio e gelatina; IV - Leite e derivados (12%), principalmente as sobremesas à base de leite, iogurtes e leites fermentados; I - Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes e tubérculos (11%), principalmente os bolos sem cobertura, sobremesas e barras de cereais; e III - Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas (8%), principalmente as frutas secas e suco de frutas. Foram identificados edulcorantes em alimentos com gosto predominante salgado, como bolachas integrais salgadas e pães.

Conclusão

Identificou-se uma elevada variedade de edulcorantes e de prevalência de alimentos industrializados com presença desses componentes. Os alimentos contendo edulcorantes geralmente contêm mais de um tipo. Embora tenha-se observado o uso de edulcorantes principalmente em alimentos com gosto doce, diversos alimentos com características salgadas continham edulcorantes. Desta forma, pode haver a ingestão de edulcorantes sem o conhecimento do consumidor, por conterem nomes de difícil compreensão ou por estarem em alimentos que não se esperaria em função do gosto

Referências

FIGUEIREDO, L. S.; SCAPIN, T; FERNANDES, A.C.; PROENÇA, R. P. C. Presence of low-calorie sweeteners in packaged foods. Public Health Nutrition, 2017 (in press).

GOLDFEIN, K. R.; SLAVIN, J. L. Why sugar is added to food: food science. Comprehensive Reviews in Food Science

and Food Safety, v. 14, n. 5, p. 644-656, 2015.

ROGERS, P. J.; HOGENKAMP, P. S.; DE GRAAF, K.; HIGGS, S.; LLUCH, A.; NESS, A. R.; PENFOLD, C.; PERRY, R.; PUTZ, P.; YEOMANS, M. R.; MELA, D. J. Does low-energy sweetener consumption affect energy intake and body weight? A systematic review, including meta-analyses, of the evidence from human and animal studies. *International Journal of Obesity*, v. 40, n. 3, p. 381-394, 2016.

SWITHERS, S. E. Artificial sweeteners produce the counterintuitive effect of inducing metabolic derangements. *Trends in Endocrinology & Metabolism*, v. 24, n. 9, p. 431-441, 2015.

Palavras-chave: Adoçantes; Alimentos processados e ultraprocessados; Informação nutricional; Lista de ingredientes; Rotulagem de alimentos

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE MAIONESE CASEIRA À BASE DE LEITE, UTILIZADA EM RESTAURANTES TIPO FAST FOODS DE UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE DO PARANÁ

GISLENE TITON FORTES DOS SANTOS; MIRIAN COZER; INDIAMARA BORGES PAINI; LIRANE ELIZE DEFANTE FERRETO DE ALMEIDA; KALYANDA DALPIVA

¹ UNIOESTE - UNIVERSIDADE DO OESTE DO PARANÁ, ² UNIPAR - universidade paranaense, ³ UNIOESTE - UNIVERSIDADE DO OESTE DO PARANÁ, ⁴ UNIPAR - universidade paranaense
gis_titon@hotmail.com

Introdução

A maionese caseira à base de leite é um alimento manipulado e está mais favorável à contaminação por microrganismos provenientes da mão do manipulador, matéria-prima contaminada e do armazenamento. A maionese caseira está muito associada a surtos de doenças transmitidos por alimentos. Faz-se necessário o desenvolvimento de estudos nessa área, uma vez que, a incidência de surtos alimentares relacionados ao consumo de preparações caseiras, como a maionese à base de leite, distribuídas por locais de alimentação coletiva aos clientes vem aumentando anualmente. De acordo com dados epidemiológicos, no decorrer dos últimos 10 anos ocorreram em média 737 casos, sendo que a região sul se encontra em segundo lugar na pesquisa, com 38,9% dos casos, perdendo apenas para a região sudeste, com 39,8% dos casos (BRASIL, 2013).

Objetivos

Dessa forma objetivou realizar análises microbiológicas de maionese caseira à base de leite fornecido por restaurantes do tipo fast foods de um Município do Sudoeste do Paraná.

Metodologia

O presente estudo caracteriza-se como experimental quantitativo. Para coleta de dados, as amostras foram obtidas de três pontos de distribuição da mesma rede de fast foods, durante o período noturno, as quais foram entregues em um local pré estabelecido. Após o recebimento, estas foram armazenadas sob refrigeração a 4°C acondicionadas em caixas térmicas isoladas por gelo descartável durante 2 horas até o transporte e armazenamento em refrigerador específico, para posterior análise no laboratório de Análises Microbiológicas da Universidade. Realizou-se as análises de acordo com a metodologia proposta por Silva et al., (2010), em triplicata.

Resultados

O estudo baseou-se na coleta de três amostras de maionese caseira de três locais distintos, o que reverteu numa análise de 27 amostras, devido ao estudo ser em triplicata. Das 27 amostras de maionese analisadas, 25 apresentaram formação de gás, o que caracteriza positividade para esse micro-organismo, para o teste presuntivo, duas amostras indicaram suspeita devido a turbidez quanto a presença de coliformes totais. Kuhn et al. (2012), estes autores consideraram o alimento avaliado como impróprio para o consumo devido os parâmetros de segurança alimentar. O teste confirmatório comprovou que 100% das amostras coletadas apresentaram positividade para coliformes totais. Segundo Bricio et al. (2005). Kuhn et al. (2012), nas determinações destaca nesta situação uma condição higiênica insatisfatória. Para a análise de coliformes termotolerantes foi realizado apenas o teste confirmatório, totalizando 27 análises. O Mesmo comprovou que que 100% das amostras apresentaram-se positivas para coliformes termotolerantes. Guerra (2011), Ribeiro et al. (2008) e Kuhn et al. (2012), apontam situação de risco à saúde dos comensais quando detectado contaminações, devido à possível presença de sorogrupos da espécie *Escherichia coli*. A análise realizada para verificar a presença de *S. aureus*, não obteve o crescimento de Unidades Formadoras de Colônias (UFC).

Conclusão

Com relação ao *Staphylococcus aureus*, não houve quantidade suficiente para determinar sua positividade, visto que o valor obtido de colônias ficou abaixo do recomendado pela legislação vigente RDC nº 12/2001. A presença de coliformes termotolerantes indica que a maionese se encontra imprópria para o consumo. Perante os resultados ressalta-se a importância das análises microbiológicas com certa frequência, bem como as Boas Práticas de Fabricação.

Referências

ANDRADE, N. J. de.; SILVA, R. M. M. da.; BRABES, K. C. S. Avaliação das condições microbiológicas em unidades de alimentação e nutrição. *Ciênc. Agrotec.*, Lavras, v. 27, n. 3, p. 590-596, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Resolução – RDC n. 12 de 02 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Disponível em: [http:// www.cqlabor.com.br /legis.php](http://www.cqlabor.com.br/legis.php). Acesso em: 08 de ago de 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Doenças infecciosas e parasitárias: guia de bolso. Brasília, DF, 2005.

BRASIL, Ministério da Saúde. Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília: Departamento de Vigilância Epidemiológica, Coordenação Geral de Doenças Transmissíveis, 2013, 23 p.

BRICIO, S. M. L.; LEITE, S. G. F.; VIANA, C. M. Avaliação microbiológica de salpicão de frango e salada de maionese com ovos servidos em restaurantes self-service na cidade do Rio de Janeiro. Rev. Hig. Alim. São Paulo, v. 19, n. 137, p. 90-95, 2005.

CASTRO, A. C. S. et al. Avaliação da qualidade físico- química e microbiológica de queijos do tipo mussarela comercializados no CEASA de Vitoria da Conquista – BA. Alim. Nutr., Araraquara, v. 23, n. 3, p. 407-413, 2012.

GOMES, J.P. et al. Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas – RS. Cienc. Tecnol. Aliment., Campinas, v. 23, n. 3, p. 447-452, 2003.

GUERRA, C. B.; MIGUEL, D. P. Staphylococcus Coagulase positiva e coliformes fecais em pratos frios adicionados de molho de maionese. 2011. 6 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Farmácia) - Centro Universitário do Triângulo, Uberlândia, 2011.

KUHN, C. R. et al. Qualidade microbiológica de lanches comercializados na cidade Pelotas – RS. Global Science and Technology, Rio Verde, v. 05, n. 03, p. 01-10, 2012.

RIBEIRO, D. R. et al. Detecção de Enterobacteriaceae e Staphylococcus aureus em restaurantes comerciais. Revista Higiene Alimentar, v. 22, n. 160, p. 77-80, 2008.

SILVA, L. F. Procedimento operacional padronizado de higienização como requisito para segurança alimentar em Unidade de Alimentação. 2006. 71 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2006.

SILVA, N. et al. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água. São Paulo: Varela, 2010. 624p.

Palavras-chave: preparação alimentar; manipulador de alimentos ; contaminação ; maionese caseira ; intoxicação alimentar

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE UTENSÍLIOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE FORTALEZA-CE

VITÓRIA DE OLIVEIRA ALMEIDA; ANA SUÉLEN PIMENTEL PINHEIRO; TALITA HAYARA DANTAS RODRIGUES
ALENCAR ARARIPE BEZERRA; BIANCA CASTRO MELO; ANA PATRÍCIA OLIVEIRA MOURA; JULIANA PEREIRA
QUEIRÓS

¹ UNIFOR - Universidade de Fortaleza, ² HSM - Hospital de Saúde Mental Professor Frota Pinto
vitoriaoliveir@gmail.com

Introdução

Formas vivas que não podem ser vistos sem auxílio de microscópio são denominados de microorganismos, podendo ser de aspecto positivo como em bactérias da microbiota ou aspectos negativo, quando patogênicos causando doenças ao homem (MURRAY; ROSENTHAL; PFALLER, 2009). A higienização de utensílios, além de outros procedimentos, é de extrema importância para evitar a contaminação cruzada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (MANZALLI, 2010).

Objetivos

Este estudo objetivou verificar a existência de microorganismos em utensílios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital público de Fortaleza-CE.

Metodologia

A Unidade produz em média 2.086 refeições diariamente. Foram escolhidos três utensílios para a análise microbiológica: placa de corte de frango, luva de malha de aço e balcão de montagem. Os mesmos foram submetidos à avaliação de suas condições de higienização e seguiram a metodologia de análise de superfície através da técnica do swab-test da Association Official Analytical Chemists. Logo após a coleta, os swabs foram colocados em um tubo contendo Caldo nutriente e, imediatamente transportado em caixa isotérmica ao Laboratório de Microbiologia da Universidade de Fortaleza. As amostras foram inoculadas em Green Agar por 24 horas à 37° C. Foi utilizado a coloração de Gram, onde o preparo do esfregaço caracterizou-se por pegar 3 lâminas limpas, seca-las e flamba-las na chama do bico de Bunsen, em seguida foi identificado os lados das lâminas onde foram feitos os esfregaços. Logo após a identificação, as alças bacteriológicas foram flambadas e deixadas para esfriar próximo à chama, foram adicionadas às placas uma gota de solução salina fisiológica. O quarto passo deu-se após flambar as agulhas bacteriológicas, deixando-as esfriar próximo a chama, abrindo as placas com as culturas teste e tocando as colônias escolhidas para a retirada das amostras. Foram esfregados com movimento de rotação das alças bacteriológicas, para se obter esfregaço em forma oval, fino e uniforme. Em seguida foram fixados passando a lâmina (lado oposto ao esfregaço) 5 vezes na chama do bico de Bunsen. Para a coloração as lâminas foram cobertas com solução cristal violeta por 1 minuto, lavadas rapidamente em água destilada em seguida cobertas com solução lugol mordente por 1 minuto, lavadas em água destilada. Após este momento as lâminas foram inclinadas e gotejadas com álcool absoluto por 15 segundos e lavadas rapidamente com água corrente. Posteriormente foram cobertas com fucsina de gram por 30 segundos, lavadas com água destilada e secas com papel toalha sem esfregar. A seguir foi adicionado uma gota de óleo de imersão em cada lâmina para a observação das mesmas através da objetiva de 100 em microscópio de marca Zeiss Primo Star (SANTOS, et al., 2016)

Resultados

Dos três utensílios analisados, dois apresentaram bactérias. No balcão de montagem não houve multiplicação de bactérias. Na placa de frango houve a multiplicação de bacilos gram-positivos longos e bacilos gram-negativos curtos. A luva de malha de aço apresentou bacilos gram-positivos, bacilos gram-negativos e estreptococos. É importante enfatizar que não foi feita a identificação do tipo de bactéria, nesse sentido não se pode afirmar que os utensílios estão contaminados, mas apenas sugerir riscos.

Conclusão

De acordo com a análise das amostras coletadas, observa-se a extrema importância da realização de procedimentos por manipuladores capacitados que garantam a correta higienização dos utensílios da unidade de alimentação.

Referências

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2. Ed. São Paulo, Metha, 2010.

MURRAY. P. R.; ROSENTHAL. K. S.; PFALLER. M. A. **Microbiologia médica**. Rio de Janeiro, Elsevier, 2009.

SANTOS, S. L. F. et al. Desenvolvimento de uma cartilha educativa sobre coloração de gram em microbiologia no ensino superior. **Revista Expressão Católica**. v.1, n.1, 67-74, 2016.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Microbiologia; Utensílios

ANÁLISE QUALITATIVA DE 27 CARDÁPIOS EXECUTADOS NO ANO DE 2016 NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PATRICIA RIBEIRO DE MELO; ANA CAROLINA PEREIRA PLÁ; LUISETE MORAES BANDEIRA; SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO

¹ FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
patriciarbm@hotmail.com

Introdução

O Programa Nacional da Alimentação Escolar, por meio da transferência de recursos financeiros federais, visa garantir o direito a alimentação saudável e adequada a todos os alunos matriculados nas redes públicas de educação básica e filantrópicas cadastradas (BRASIL, 2009). Para tanto, o planejamento dos cardápios deve estar alinhado às diretrizes dispostas na resolução vigente, atendendo às necessidades nutricionais dos alunos, priorizando os alimentos regionais, incentivando a oferta de alimentos básicos e in natura, e desencorajando a aquisição de alimentos industrializados e de baixo valor nutricional (FNDE, 2013).

Objetivos

Analisar a qualidade dos cardápios ofertados em escolas públicas nas cinco macroregiões geográficas do Brasil.

Metodologia

Estudo transversal e descritivo, onde foram analisados 27 cardápios de diferentes modalidades de ensino, elaborados no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar e executados em 2016, por 9 municípios distribuídos entre as 5 macroregiões do Brasil. Para análise dos cardápios, utilizou-se o Índice de Qualidade COSAN, que avalia a ocorrência de: 6 grupos de alimentos básicos (cereais e tubérculos, feijões, frutas in natura, legumes e verduras, leites e derivados e carnes e ovos); alimentos classificados como restritos e proibidos pela resolução do programa; alimentos doces e alimentos regionais. O escore varia entre 0 a 90 pontos e a classificação final avaliou os cardápios em "Inadequado" (0-40 pontos), "Precisa de Melhoras" (41-70 pontos) e "Adequado" (71-90 pontos).

Resultados

59,3% dos cardápios foram classificados como "Precisa de Melhoras", 22,2% como "Inadequados" e apenas 18,5% como "Adequados". As regiões que obtiveram as melhores avaliações foram o Centro-Oeste, Sudeste e Sul com, respectivamente, 50%, 37,5% e 20% de adequação. Por outro lado, as regiões Norte e Nordeste não apresentaram nenhum cardápio adequado. Chama atenção que os cardápios inadequados (n=6) não eram marcados pela alta frequência de alimentos restritos e doces, mas sim, pela baixa oferta de alimentos básicos, como os pertencentes aos grupos dos feijões, frutas in natura, carnes, verduras e legumes. Quanto aos cardápios de maiores pontuações (n=5), apesar de mais da metade apresentar alta utilização de alimentos restritos, estes se caracterizavam por uma baixa oferta de doces e alta oferta (quase diária) dos 6 grupos alimentares analisados. Com relação aos cardápios intermediários (n=16), expressiva parcela ofertava frutas (n=10) e hortaliças (n=7) em frequência inadequada (menos de 3 vezes na semana), pouco menos da metade (n=7) ofertavam alimentos restritos em alta frequência e uma pequena parcela (n=2) ofertavam alimentos doces 3 ou mais vezes na semana.

Conclusão

A variedade das refeições caracterizou-se em um importante marcador de qualidade, uma vez que os cardápios melhores avaliados eram, predominantemente, compostos por alimentos básicos e in natura. Chama atenção as regiões Norte e Nordeste que não apresentaram nenhum cardápio classificado como adequado. Maiores esforços devem ser direcionados a estas macroregiões, sobretudo no que diz respeito à aquisição e oferta de alimentos minimamente processados.

Referências

BRASIL. 2009. Lei 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Brasília, Presidência da República.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, FNDE/MEC. 2009. Resolução CD/FNDE nº 038 de 16 de julho de 2009. Brasília: FNDE/MEC

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

ANÁLISE QUANTITATIVA DE REFEIÇÕES VEGETARIANAS SERVIDAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM BELÉM PA

ÁLINA CÉLIA SILVA DE SOUZA; EYDLANE DO ROSÁRIO COSTA; JENIFER KARINNE SANTOS DA COSTA; ERIKA VASCONCELOS DE OLIVEIRA; RANILDA GAMA DE SOUZA; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

jeniferkarinne@hotmail.com

Introdução

O cardápio é considerado uma importante ferramenta de trabalho para o nutricionista, visto que é através do planejamento dos mesmos que se garante a qualidade nutricional e sensorial das preparações que se compõe. Por sua vez, a adequação nutricional de refeições vegetarianas quando oferecidas à coletividade sadia se torna um desafio para o nutricionista, visto que as recomendações para macronutrientes nem sempre são alcançadas através dos alimentos e recursos disponíveis.

Objetivos

Analisar quantitativamente as refeições do tipo vegetariana servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Belém-PA.

Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo de caráter analítico e descritivo dos cardápios vegetarianos servidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Foram analisados 15 cardápios oferecidos a uma clientela formada por estudantes universitários, servidores e visitantes no período de agosto e setembro de 2017. A refeição vegetariana servida é composta por: entrada (salada), prato proteico vegetariano, acompanhamentos (arroz, feijão e farofa) e sobremesa (fruta ou doce). A análise nutricional foi calculada a partir da consulta de tabelas nacionais de composição de alimentos. A adequação nutricional dos cardápios da Unidade de Alimentação e Nutrição considera as recomendações das Dietary Reference Intakes (DRI, 2005) para macronutrientes e o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT, 2006) para análise das quilocalorias e do NDPCal%. Para o Valor Energético Total, o Programa de Alimentação do Trabalhador é fundamentado em uma dieta de 2.000 quilocalorias, sendo 30 a 40% desse total destinado para o almoço, e ainda permite um acréscimo de 400 quilocalorias para qualquer refeição, permitindo assim um valor máximo para almoço de 1.000 a 1.200 quilocalorias. Para o NDPCal % dos cardápios, o recomendável é de no mínimo 6% e de no máximo 10%. Em relação aos macronutrientes, a Dietary Reference Intakes recomenda de 10 a 35% para proteínas, de 45 a 65% para carboidratos e de 20 a 35% de lipídeos.

Resultados

O valor energético total médio encontrado foi de 955,33 quilocaloria \pm 225,44 (máximo de 1380,79 e mínimo de 599,98). Quanto aos macronutrientes, os carboidratos obtiveram um valor médio de $70,1 \pm 4,02$, o valor médio dos lipídeos foi de $21,7 \pm 4,25$, e de proteína foi de $8,76 \pm 1,17$. Entre os cardápios analisados, 40% (n = 6) encontram-se adequados em quantidade de proteína ofertada, apenas 13,3% (n=2) encontra-se dentro dos percentuais recomendados para carboidratos, e 46,67% (n=7) adequado quanto as referências de lipídeos. Com relação aos resultados da análise do NDPCal%, mostrou-se abaixo do preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador.

Conclusão

Observou-se que quatorze cardápios estão de acordo com as recomendações para o valor energético, e apenas um cardápio acima. Já com relação à quantidade de macronutrientes, estão em desacordo com as recomendações principalmente no que diz respeito à oferta de proteínas. Entretanto, sabemos que a substituição da proteína de origem animal pela vegetal costuma alterar as proporções de macronutrientes da dieta, isto é, não contemplam nenhuma proteína animal. Entretanto estratégias devem ser tomadas de forma que a Unidade de Alimentação e Nutrição possa oferecer cardápios dentro dos valores recomendados a fim de garantir o aporte nutricional adequado aos clientes que consomem refeições exclusivamente vegetarianas diariamente.

Referências

BRASIL. Portaria Interministerial nº66, de 25 de agosto de 2006. **Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador**. Disponível em: . Acesso em: 04 de outubro de 2017.
INSTITUTE F MEDICINE. **Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol,**

Protein and Amino Acids. The National Academies Press. Washington DC, 2005.

RAMALHO, A.R.G.R. **Adequação nutricional dos cardápios de um Restaurante Universitário de São Luís – MA.** Universidade Federal do Maranhão, Curso de Nutrição. São Luís, 2015.

RAPOSO, A. C. R. de V. **Análise qualitativas e quantitativas das ementas ovo-lacto-vegetarianas servidas no almoço do Colégio Adventista de Oliveira do Douro.** Tese de Mestrado. Porto. 2007.

SOCIEDADE BRASILEIRA VEGETARIANA. **Guia alimentar de dietas vegetarianas para adultos.** Departamento de Medicina e Nutrição. Florianópolis, 2012.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Proteína vegetal; Macronutrientes; Valor nutricional; Recomendações

ANÁLISE SUBJETIVA DO AMBIENTE ALIMENTAR DE SHOPPINGS CENTERS DE CAMPO GRANDE – MS

GABRIELA VAZ CÍPPEL; GIOVANNA DE MORAES RIBEIRO TAVARES; TAIZ SIQUEIRA PINTO; DEISE BRESAN; PATRÍCIA VIEIRA DEL RÉ

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
gabrielavazcippel@hotmail.com

Introdução

A segurança alimentar é imprescindível para os *shoppings centers*, pois são locais de grandes demandas de pessoas que buscam uma alimentação rápida, prática e segura.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi analisar o ambiente alimentar das Unidades Produtoras de Refeições dos *shopping centers* de Campo Grande – MS.

Metodologia

Foram avaliados 83 estabelecimentos em 4 *shoppings centers*, nos meses de setembro e outubro de 2017, com a utilização e adaptação do instrumento *Nutrition Environment Measures Survey Restaurants* desenvolvido por Saelens et al. (2007) e validado para o Brasil por Martins et al. (2013), por observação direta do cardápio e da faixa. Não foi realizada entrevista com funcionários e/ou proprietários dos restaurantes, não se constituindo necessidade de julgamento ético por não envolver seres humanos. Foram caracterizados os tipos de serviços e as especialidades dos cardápios e realizada a aplicação de uma avaliação subjetiva da percepção geral (aspectos de organização, apresentação do cardápio e informações na faixa sobre formas de pagamento e informação nutricional), higiene (pessoal e das instalações) e aparência (condições gerais da estrutura física), classificados segundo a escala em: péssimo, ruim, regular, bom e ótimo. A análise dos dados foi realizada por meio do *software* Stata 11.0.

Resultados

Dos estabelecimentos avaliados, 34,9% são lanchonetes, confeitarias ou cafés, 32,5% restaurantes *a la carte*, prato pronto padronizado ou empratado, 9,6% restaurantes *self-service*, 9,6% sorveterias e 13,2% diversos (pipoca, churros, castanhas etc.). Dentre as diferentes especialidades dos cardápios foram identificadas as seguintes frequências: 40,9% doces, 38,5% porções, 38,5% bebidas alcoólicas, 28,9% saladas, 24,1% massas, 24,1% gelados (sorvetes e picolés), 20,4% cafés, 20,4%, grelhados, 20,4% salgados, 19,2% sanduíches tipo *fast food* e 18,0% sanduíches naturais. Algumas preparações bastante usuais em cardápios brasileiros apresentaram baixa frequência de oferta, como churrasco (7,2%), pastel (7,2%), pizza (6,0%), comida caseira (6,0%), pipoca (4,8%), cachorro quente (4,8%), batata recheada (3,6%) e pescados (3,6%). As opções de cardápios com comidas típicas foram ainda mais baixas, tendo ocorrência de 4,8% para japonesa, 3,6% para chinesa, 2,4% tanto para árabe como para vegetariana e 1,2% para peruana. Não foi identificado nenhum estabelecimento com comida típica regional sul-mato-grossense. Alimentos normalmente comercializados em quiosques apresentaram as menores frequências de oferta, sendo que 2,4% comercializam crepe, tapioca, açaí e *cookie* e 1,2% comercializam churros, *croissant*, *pretzels* e castanhas carameladas. O quesito percepção geral, foi classificado como bom em 36,2% dos estabelecimentos, péssimo em 27,7%, regular em 26,5% e ruim em 9,6%. No que se refere à higiene, 61,4% dos estabelecimentos foram classificados como ótimo, 31,4% bom, 6,0% regular e 1,2% péssimo. Em relação a aparência, a maior parte dos estabelecimentos foram classificados como ótimo (77,1%), seguido de 16,9% como bom e 6,0% regular.

Conclusão

Foi observado um grande percentual de estabelecimentos que fornecem alimentos de baixo valor nutricional, com destaque para doces, porções e bebidas alcoólicas. Apesar da avaliação ser subjetiva e não serem avaliados quesitos específicos que a legislação brasileira exige, os resultados indicam necessidade de melhora na supervisão e vigilância das áreas de alimentação dos *shoppings centers*.

Referências

MARTINS, P.A., CREMM, E.C., LEITE, F.H.M., MARON, L.R., SCAGLIUSI, F.B. OLIVEIRA, M.A. Validation of an Adapted Version of the Nutrition Environment Measurement Tool for Stores (NEMS-S) in an Urban Area of Brazil. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, v. 45, n. 6, p. 785-792, 2013.

SAELENS, B.E, GLANZ, K., SALLIS, J.F., FRANK, L.D. Nutrition Environment Measures Study in Restaurants (NEMS-R) Development and Evaluation. **American Journal of Preventive Medicine**, v. 32, n. 4, p. 273-281, 2007.

Palavras-chave: cardápio; higiene; segurança alimentar

APLICAÇÃO E AVALIAÇÃO DO MÉTODO CURVA ABC NA GESTÃO DE ESTOQUE DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA HOSPITALAR: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

YAHÍA MARIANA MENDONÇA GAMA; ALUSKKA CANUTHO DA SILVA; JOANA RAFAELA SILVA LEITE; CASSANDRA FARIAS DE LIMA; JANAÍNA OLIVEIRA DOS SANTOS

¹ UFCG - Universidade Federal de Campina Grande, ² HOSPITAL DE TRAUMA - Hospital de Emergência e Trauma de Campina Grande Dom Luiz Gonzaga Fernandes
yahiammg@gmail.com

Introdução

O método da análise de classificação ABC é uma ferramenta que auxilia no gerenciamento de estoques, proporcionando informações relevantes sobre aqueles produtos que tem maior ou menor demanda relacionado com o custo de obtenção. A curva de ABC possibilita a divisão de itens em categorias (A, B e C), em relação aos investimentos feitos em estoque. Na Classe A constam os itens de alto valor de consumo; na Classe B estão os itens que possuem um valor de consumo intermediário e na Classe C estão os itens cujo valor é baixo. Portanto, 20% dos itens devem pertencer a Classe A e não ultrapassar 50% dos custos totais de investimento, já na Classe B, 30% dos itens não devem transpor 30% dos custos totais e na Classe C, 50% dos itens, não devem ser superior a 20% dos custos totais.

Objetivos

Averiguar a contribuição e a aplicabilidade da curva ABC para a redução dos custos, e controle sobre os itens que compõem o estoque de uma unidade de alimentação coletiva hospitalar.

Metodologia

Trata-se de um estudo de revisão em que foi realizada uma consulta de artigos originais e de revisão publicados nas bases de dados: LILACS, SCIELO e Periódico Capes, publicados no período de janeiro de 2000 a 2017, utilizando-se os descritores: gestão de estoques, Curva ABC e custos, nos idiomas inglês, espanhol e português. Para o desenvolvimento do trabalho, foram selecionados sete artigos que obedeciam aos critérios de inclusão e exclusão.

Resultados

De acordo com a bibliografia consultada foi possível observar que o controle de estoque de gêneros, portanto, visa reduzir custos, racionalizando a quantidade destes gêneros, além de ser uma ferramenta eficaz no acompanhamento do controle de estoque através de fichas de prateleira, livros de registro, nos quais se relacionam as entradas e saídas dos produtos, bem como, planejamento, padronização, aquisição, recebimento, armazenamento e distribuição dos itens. Assegurando a unidade hospitalar o acesso aos itens necessários e indispensáveis, respaldados nos critérios de segurança, custo e qualidade.

Conclusão

A Ferramenta Curva ABC é utilizada de forma a otimizar o fluxo de produtos no recebimento, armazenagem, separação e carregamento. Além de ser capaz de melhorar as despesas internas de um hospital reduzindo assim, os grandes estoques a estagnação de dinheiro em produtos muito caros em uma Unidade de alimentação e Nutrição. O foco principal deste estudo, portanto, é contribuir com o aperfeiçoamento do controle da aquisição dos gêneros alimentícios adquiridos pelo hospital, estabelecendo critérios para esta aquisição através da utilização do método ABC.

Referências

SILVA, M. A. P. Aplicação do método Curva ABC de Pareto e sua contribuição para gestão das farmácias hospitalares. 2011. 32 f. Monografia (Especialização em Gestão de Sistemas e Serviços de Saúde), Departamento de Saúde Coletiva, Centro de Pesquisas Aggeu Magalhães, Fundação Oswaldo Cruz. Recife.

BAUER, A. L. Gestão da assistência farmacêutica: aplicação da curva abc para gestão de medicamentos em uma farmácia hospitalar do sistema único de saúde. 2015. 33 f. Trabalho de conclusão de Curso (Especialização de Gestão em Saúde), Escola de Administração/UFRGS – Universidade Aberta do Brasil (UAB). Rio Grande do Sul.

PEDROSO, B. L.; SILVEIRA, M.; PACHECO, D. A. J. Impacto da variabilidade da demanda no dimensionamento de estoques de segurança de produtos importados. **Iberoamerican Journal of Industrial Engineering**, Florianópolis, v. 7, n. 13, 2015. Disponível em: <http://incubadora.periodicos.ufsc.br/index.php/IJIE/article/view/3077>. Acesso em: 13 out.

2017.

MUNHOZ, L. B. et al. Gerenciamento de estoque e montagem de curva abc em um supermercado varejista no município de Osvaldo Cruz. **Colloquium Exactarum**, v. 8, n.4, Dez. 2016. Disponível em: <http://revistas.unoeste.br/revistas/ojs/index.php/ce/article/view/1899/1818>. Acesso em: 13 out. 17.

RAIZER, R. C. Classificação abc em estoque de material médico hospitalar: o caso do hospital regional de Cacoal – HRC. 2014. 41 f. Trabalho de Conclusão de Curso. Fundação Universidade Federal De Rondônia – UNIR.Cacoal, Rondônia.

Palavras-chave: Controle de estoque; Serviço hospitalar; Gestão da qualidade

APROVEITAMENTO DE FRUTAS DESTINADAS AO REFUGO EM UM SUPERMERCADO EM FORTALEZA-CEARÁ, EM BENEFÍCIO DA PRÓPRIA ALIMENTAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS.

MARIA JOSÉ HOLANDA FREIRES; DANIELE DE ARAÚJO OLIVEIRA; LISIDNA ALMEIDA CABRAL; IRENE CARNEIRO PESSOA

¹ ESTÁCIO - Centro Universitário Estácio do Ceará

lisidna@yahoo.com.br

Introdução

A geração de resíduos orgânicos cresce em larga escala diariamente no âmbito mundial, proveniente, não exclusivamente, da cadeia produtiva, mas, das residências, indústrias, hospitais e supermercados, sendo este último, um sistema de autosserviço que oferece grande variedade de produtos e alimentos, entres eles, frutas, verduras e legumes expostas à venda no setor de hortifruti. No entanto, este setor apresenta altos índices de perdas devido à perecibilidade, condição inata do alimento, refletindo numa alta demanda de produtos destinados ao refugo, gerando resíduos orgânicos, impactando negativamente no meio ambiente e deixando de obter retorno financeiro ao supermercado. Entende-se por refugo, os alimentos que estão fora das especificações e características próprias para sua comercialização e que não satisfazem aos padrões de qualidade do estabelecimento ou do consumidor. Nesse contexto, foi verificado que o aproveitamento de frutas destinadas ao refugo, por não possuírem mais valor comercial, porém adequadas ao consumo dispendo de valor nutricional, se torna imprescindível, podendo o supermercado utilizar estas frutas em benefício da alimentação dos seus funcionários através de preparações culinárias de baixo custo e de grande aceitabilidade.

Objetivos

Aproveitar as frutas destinadas ao refugo em um supermercado em benefício da própria alimentação dos funcionários desta empresa.

Metodologia

Trata-se de um estudo analítico com delineamento transversal e abordagem quantitativa, se desenvolveu nas instalações de um supermercado, na região metropolitana na cidade de Fortaleza, Ceará, no período de 26 de setembro a 10 de outubro de 2017, onde foi coletado dados técnicos referente ao desperdício de hortifrutis do mês de setembro de 2017 sendo sugerido o aproveitamento das frutas destinadas diariamente ao setor de refugo. O recolhimento das frutas para o aproveitamento aconteceu diariamente no período acima citado, no setor de hortifruti, no intuito de selecionar aquelas frutas que ainda estavam aptas para o consumo.

Resultados

O levantamento do refugo total do mês de setembro, no setor de frutas, legumes e verduras, mostrou que foram desperdiçadas 13.483 toneladas, incluindo frutas, legumes e verduras. Deste total, as frutas tiveram o maior percentual de desperdício, cerca de 49%. Contudo, a atitude de selecionar e retirar do refugo as frutas que estavam adequadas ao consumo para se fazer preparações fáceis e de baixo custo, como: mousses, doces, vitaminas e suco diminuiu, em média 64% do desperdício destes alimentos, reduziu a formação de resíduos sólidos no supermercado, visto que dos 202,7Kg de frutas que seriam desperdiçados no período da pesquisa, aproveitou-se 129Kg para se fazer preparações diversas.

Conclusão

Devido a grande geração de resíduos orgânicos num supermercado, é necessário implementar ações e estratégias viáveis para minimizar o volume de resíduos gerados, e através das atividades realizadas, ou seja, preparações culinárias, incluindo as frutas destinadas ao refugo, obteve-se um aproveitamento relevante de quase sessenta e cinco por cento, gerando benefícios financeiros e sociais, causando bem estar aos funcionários, menor geração de resíduos orgânicos, redução de custos, e preservação do meio ambiente.

Referências

BRAGA, S. Como reciclar os restos de alimentos. 2014. Disponível em: Acesso em 15 jan. 2015.

FAO. 2010 Annual Report On FAO activities in support of producers organizations and agricultural cooperatives. Disponível em: http://www.fao-ilo.org/fileadmin/user_upload/fao_ilo/pdf/2010_COPACreport.pdf. Acesso em: 03/11/2017 às 13:45hs

FEHR, M.; ROMÃO, D.C. Frutas e Hortaliças: Um diagnóstico das perdas na. Brasil Alimentos, São Paulo, n. 14, p. 25-30, bimestral. 2002.

FUNDAÇÃO ABRAS. Cinquenta Anos de Supermercados no Brasil. São Paulo: Fundação ABRAS, 2002

SILVA, H. dos S.; MACIEL, C. S. Gerenciamento dos resíduos sólidos nas centrais de abastecimento. In: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS CENTRAIS DE ABASTECIMENTO - ABRACEN. Manual operacional das Ceasas do Brasil. Belo Horizonte: AD2 Editora, 2011. p. 159-165.

Palavras-chave: desperdício de alimentos; frutas; hortaliças ; resíduos orgânicos

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS PÓS-PREPARO: AVALIAÇÃO DE TEMPERATURAS DE EQUIPAMENTOS

CARLOS RODRIGO NASCIMENTO DE LIRA; SULAMITA OLIVEIRA GONZAGA; JOELI SILVA DE SOUZA; TIAGO SOUZA MORAES; MARIA DA CONCEIÇÃO PEREIRA FONSECA

¹ ENUFBA - Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia
sulamitagonzaga@gmail.com

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição buscam dentre vários aspectos, atentar-se para a qualidade higienicosanitária dos produtos, configurando-se como questão fundamental para a oferta de um alimento seguro (FERREIRA et al., 2011). Das etapas de produção até o consumo, a obtenção de um alimento seguro, do ponto de vista microbiológico, depende tanto da qualidade da matéria-prima quanto da manutenção desta condição. Se um alimento coccionado fica exposto à temperatura ambiente, pode-se assim possibilitar a proliferação de microrganismos patogênicos. Assim sendo, para a preservação dos alimentos, existem diversos métodos, dentre eles os processos bactericidas, que têm a capacidade de destruir os microrganismos, a exemplo da cocção (a 100°C, a maioria das bactérias morrem) e processos bacteriostáticos como a refrigeração e/ou congelamento (abaixo de 0°C, retardando o crescimento) (SILVA JR, 1997).

Objetivos

Avaliar a temperatura dos equipamentos usados para armazenamento e distribuição dos alimentos no pós-preparo em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um Restaurante Universitário.

Metodologia

Estudo transversal com abordagem quantitativa, realizado no Restaurante Universitário da Universidade Federal da Bahia, tendo sido aprovado pelo Comitê de Ética da Escola de Nutrição da Universidade, nº 228.318/2012. Os dados são referentes ao controle de temperatura dos pass-through e balcões de distribuição, ambos aquecidos e refrigerados. A coleta de dados ocorreu de janeiro a março de 2016, da segunda a sexta-feira, sendo registrados em formulário próprio. Foram utilizados os termômetros de haste de aço inoxidável, digital da marca MINIPA, com faixa de medição -10°C a 200°C com precisão de 2°C para aferir a temperatura dos alimentos expostos nos balcões de distribuição e termômetro a laser da marca FLUKE 62 MINI-IR com alcance de -30°C à 500°C para aferição no interior dos equipamentos, assim como dos alimentos armazenados. O tempo para a leitura no termômetro foi de um minuto ou até estabilização do visor medidor. Antes e após cada aferição o termômetro em haste passava por higienização, usando papel toalha não reciclável e álcool a 70%. A tabulação e análises dos dados foram realizadas pelo programa Microsoft Excel® versão 2010. Os resultados foram apresentados através da média, mediana e desvio padrão para verificar a proporção de desvios ou não de temperatura conforme a Resolução da Diretoria Colegiada nº 216/2004 (BRASIL, 2004) e Centro de Vigilância Sanitária 05/2013 (SÃO PAULO, 2013).

Resultados

Ao analisar as temperaturas dos equipamentos utilizados na Unidade, notou-se que os balcões de distribuição aquecidos mostraram adequação ao preconizado pela legislação em vigor, apresentando, 87,23% de conformação para o balcão 1 e 80,95% para o balcão 2. Porém, a cadeia refrigerada mostrou inconformidade em sua totalidade para os dois balcões, sendo 98,11% para o balcão 1 e 86,67% para o 2, mostrando-se em contradição à legislação vigente no país, ou seja, as temperaturas estavam acima dos 10°C.

Conclusão

Ante os achados do trabalho, mostra-se que a cadeia refrigerada, tanto nos balcões de distribuição quanto dos pass-throughs necessitam de uma intervenção, quer seja na calibração ou na aquisição de novos equipamentos, visto que estes equipamentos, tanto da cadeia aquecida quanto na refrigerada, contribuem para a manutenção adequada de temperatura no pós-preparo, minimizando o risco de contaminação destes alimentos.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília: Diário Oficial da República Federativa do Brasil, 2004.
FERREIRA, M.A.; SÃO JOSÉ, J. F. B.; TOMAZINI, A. P. B.; MARTINI, H. S. D.; MILAGRES, R. C. M.; PINHEIRO-

SANT'ANA, H. M. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. Rev Inst Adolfo Lutz. São Paulo, v.70, n.2, p.230-5, 2011.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. São Paulo: Diário Oficial de São Paulo, 2013.

SILVA JUNIOR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 2.ed. São Paulo: Varela, 1997.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; Qualidade Higienicosanitária; Unidade de Alimentação e Nutrição

ASPECTOS QUALITATIVOS DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM ABREU E LIMA, PERNAMBUCO

VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; TAWANA FIREMAND DE SOUZA; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; KARINA CORREA DA SILVEIRA; CONSUELLO MARIA DE SOUZA OLIVEIRA; BRUNA DANIELE SANTIAGO DE OLIVEIRA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

vivianne.padilha@ufpe.br

Introdução

É cada vez maior o número de trabalhadores que realizam suas refeições fora do lar, este fato favorece escolhas alimentares não saudáveis e pode trazer malefícios à saúde. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem a proposta de oferecer uma dieta equilibrada para os trabalhadores através de cardápios ofertados sob supervisão de um Nutricionista.

Objetivos

Avaliar os aspectos qualitativos das preparações do cardápio de uma UAN em Abreu e Lima, Paulista - PE, através da aplicação do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio.

Metodologia

Estudo de caso de caráter qualitativo onde foram analisados os cardápios do almoço de 40 dias de uma UAN. Foi aplicado o AQPC, proposto por Veiros & Proença (2006), que analisa os seguintes itens: oferta de folhosos; frutas; presença de cores iguais; oferta de duas ou mais preparações ricas em enxofre (exceto feijão); carne gordurosa; fritura; doce; doce e fritura em um mesmo dia. O método foi aplicado em duas etapas, onde as preparações foram avaliadas diariamente (verticalmente) e em seguida, agrupou as avaliações diárias em semanas (análise horizontal). Paralelamente, foram propostos novos cardápios com alterações qualitativas, plenamente aplicáveis a Unidade, buscando sua melhoria nutricional e sensorial e servindo de embasamento para análise dos cardápios de referência do local. Após a análise do método AQPC, ambos os cardápios, foram classificados conforme metodologia proposta por Prado et al. (2013), de acordo com os aspectos positivos e negativos, classificando-os em ótimo, bom, regular ou péssimo conforme percentual de ocorrência. O programa Statistic for Windows foi escolhido para análise dos dados, sendo aplicado o Teste "T" de Student, considerando um nível de significância de 5%.

Resultados

A oferta de frutas e folhosos obteve classificação "ótimo" tendo 100% de presença nos dias analisados, não diferenciando estatisticamente dos cardápios propostos. Os cardápios estudados também apresentaram valor máximo (100%) no que diz respeito à presença alimentos ricos em enxofre e de doces, estes constituíram os aspectos mais negativos encontrados nesse estudo, obtendo ambos classificação "péssimo". A monotonia de cores obteve classificação "regular" com 30,61% dos dias analisados. Houve uma elevada oferta de carne gordurosa (67,5%), com classificação "péssimo", diferindo estatisticamente dos cardápios propostos onde esta foi revertida para a classificação "ótimo" com o percentual reduzido para 10%. Já com relação à presença de frituras e de doces associados a frituras num mesmo dia, ambos os critérios obtiveram baixo percentual (22,5%) gerando mesma classificação "bom", além disso, estes também diferiram estatisticamente dos cardápios propostos visto sua ausência em ambos os critérios.

Conclusão

A aplicação do AQPC na referida Unidade mostrou-se relevante, já que permitiu identificar os aspectos qualitativos que precisavam ser modificados, permitindo redução dos aspectos negativos (oferta de alimentos ricos em enxofre, doces, carnes gordurosas e cores iguais). Portanto, espera-se enfatizar a importância do uso do método AQPC como instrumento de trabalho do nutricionista visando à promoção da saúde e da qualidade de vida por meio da criação de refeições mais equilibradas e atrativas.

Referências

PINTO, L.; DUARTE, R.; GUEDES, R.; SANTOS, L. Avaliação da adequação do almoço de duas empresas ao programa de alimentação do trabalhador. Revista Nutrição Brasi. v. 15, nº4, 2016.
SILVA, S; MARTINEZ, S. Cardápio. Guia prático para a elaboração. 3ª Ed. São Paulo: Roca, 2014. 57p.

Palavras-chave: Avaliação Qualitativa; cardápio; Alimentação

ATITUDES DE COMENSAIS QUE CONFIGURAM RISCO DE CONTAMINAÇÃO AOS ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM PALMAS, TO

TATIANA EVANGELISTA DA SILVA ROCHA; AFRA RODRIGUES COSTA; LUDMILLA MOREIRA; SANDRA MARIA ROSA DE AGUIAR

¹ UFT - Universidade Federal do Tocantins
tatiana.evangelista@uft.edu.br

Introdução

Estima-se que no Brasil, de cada cinco refeições, uma seja feita fora de casa (AKUTSU et al., 2005). Com isso além da preocupação com a qualidade nutricional e sensorial, os aspectos de qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são importantes (FONSECA et al., 2010). A presença de microrganismos patogênicos nos alimentos está associada à ocorrência de doenças transmitidas pelos alimentos, sendo considerado problema de saúde pública (FONSECA et al., 2010). Em restaurantes “self-service” a contaminação ocorre pelo modo incorreto da manipulação e distribuição das preparações, sendo a responsabilidade pela segurança dos alimentos de todos os participantes da cadeia produtiva, desde a produção da matéria-prima até o usuário final (HENRIQUES et al., 2014).

Objetivos

Avaliar as atitudes de risco de comensais no ato de servir em um restaurante comercial, em Palmas.

Metodologia

Realizou-se um estudo exploratório por observação não participante. Desenvolveu-se o estudo em uma unidade de alimentação comercial com sistema de distribuição do tipo “self-service” em Palmas, Tocantins. Avaliaram as atitudes dos comensais por um instrumento de observação contendo os itens: não realizam anti-sepsia das mãos com álcool em gel; utilizam o celular ao servir; provam comida direto do buffet ou do prato; trocam os utensílios do buffet; falam em cima dos alimentos do buffet; tocam ou mexem no cabelo; tocam no nariz; tocam na boca e; tocam no olho, baseado no instrumento Henriques et al., 2014. Realizou-se a pesquisa em 3 dias não consecutivos no horário de 11:30 às 12:30, acompanhando 60 comensais por dia.

Resultados

Foram observadas atitudes de risco de 180 usuários. Em relação a higienização das mãos, considerou-se o uso do álcool gel antes de servir e não a lavagem das mãos nos banheiros, por impossibilidade de verificação. Foi identificado que 83,33% dos comensais não realizaram a higienização das mãos. E sabe-se que essa higienização é uma medida simples e eficaz para a redução de microorganismos que podem causar doenças (ANVISA, 2010). Em seguida observou que 26% dos comensais conversam em cima dos alimentos, atitude que configura risco, pois as gotículas de saliva emitidas na fala, possuem patógenos que podem contaminar os alimentos (ANVISA, 2010). Além disso, a RDC nº 216/2004, orienta que “o equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação”. A terceira atitude presente foi a de tocar no nariz, com 11,11% e 10,5% tocaram ou mexeram no cabelo e sabe-se que o couro cabeludo não coberto, pode ser fontes de contaminação de patógenos, que possibilitam retrocontaminações (ANVISA, 2010). Mesmo com menor frequência todas as atitudes sugeridas no instrumento da pesquisa foram observadas na prática. Detectou 7,2% dos comensais usando aparelhos móveis no buffet, esse aparelho pode abrigar diferentes patógenos e se tornar uma fonte exógena de infecções (NUNES; SILIANO, 2016).

Conclusão

Os comensais podem contaminar os alimentos durante o serviço, pois praticam atitudes de risco. Os restaurantes poderiam realizar ações educativas com usuários por meio de folders e mídias que esclarecessem os malefícios que as atitudes de risco podem causar para a saúde humana e que orientassem a conduta dos mesmos nesse tipo de restaurante. Ações como essas devem ser realizadas pelo profissional nutricionista na área de Alimentação Coletiva.

Referências

AKUTSU, R. D. C. C. D.; BOTELHO, R. B. A.; CAMARGO, E. B., OLIVEIRA, K. E. S. D. & ARAÚJO, W. M. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, maio/jun., 2005

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Higienizar as mãos é essencial para prevenir doenças; 2010. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/anvisa+portal/anvisa/sala+de+imprensa/menu+-noticias+anos/2010+noticias/higienizar+as+maos+e+essencial+para+prevenir+doencas>. Acesso em: 05/11/2017.

FONSECA, M.P. et al. Avaliação das condições físico-funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. Alimentos e Nutrição Araraquara, Araraquara, v. 21, n. 2, p. 251-258, 2010.

HENRIQUES, P. et al. Users' attitudes of restaurant" self-service": an added risk for food contamination. Caderno de Saúde Coletiva, São Paulo, v. 22, n. 3, p. 266-274, 2014.

NUNES, K.O.; SILIANO, P.R. Identificação de bactérias presentes em aparelhos celulares. Science, v. 7, n. 1, p. 22-5, 2016.

Palavras-chave: boas práticas de servir; legislação de alimentos; serviço de alimentação

ATITUDES DE RISCO DE CONSUMIDORES DE RESTAURANTES “SELF-SERVICE E UNIVERSITÁRIO” DE UMA CIDADE DO SUDOESTE DO PARANÁ

DEISE DAL MAGO; HELDER CALSAVARA FERREIRA; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

¹ UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul, ² UNILA - Universidade Federal da Integração Latino-Americana
elis.fatel@hotmail.com

Introdução

A globalização ocasionou diversas mudanças no estilo de vida da população, dentre elas, mudanças nos hábitos alimentares. Pensando nestas mudanças, surgem novos tipos de serviços de alimentação, como as Unidades Produtoras de Refeições do tipo self-service. Esse modelo de produção visa oferecer aos consumidores opções alimentares variadas, com qualidade e rapidez de atendimento. Apesar de apresentar diversas vantagens para o consumidor, esse tipo de restaurante também apresenta desvantagens, sendo ligado frequentemente a surtos de doenças alimentares. Os surtos alimentares geralmente são ocasionados pela ingestão de alimentos contaminados dentro do próprio estabelecimento, especialmente pela falta de higiene dos manipuladores. Porém, todos os participantes da produção de alimentos são responsáveis por garantir alimentos seguros e de qualidade, desde a produção da matéria-prima até o consumidor final, sendo que este também pode ser responsável pela contaminação dos alimentos.

Objetivos

Avaliar as atitudes de risco realizadas por consumidores de restaurantes comerciais e universitário do município de Realeza localizado no sudoeste do Paraná, perante os alimentos expostos em balcões self-service, no momento da distribuição dos alimentos.

Metodologia

Estudo de caráter exploratório com técnica de observação não participante. Foram avaliadas as atitudes de risco de consumidores de seis estabelecimentos, incluindo cinco restaurantes comerciais e um restaurante universitário, obtendo uma amostra de 979 participantes. Foram analisadas treze atitudes de risco, utilizando instrumento criado por Zandonadi et al. (2007). A coleta de dados foi realizada no período de novembro de 2016 a janeiro de 2017, no horário de maior fluxo de clientes, entre 11 e 13h. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal da Fronteira Sul com Número de Parecer: 1.776.204.

Resultados

Com a análise estatística dos dados, utilizando o teste qui-quadrado, observou-se que as atitudes que apresentaram maiores prevalências foram o ato de “não lavar as mãos imediatamente antes do autosserviço” (81,92%), “falar em cima das preparações expostas no balcão de distribuição” (57,71%) e “arrumar alimentos no prato com os utensílios das preparações” (48,52%). Também foi observado que o comportamento feminino se mostra com mais ocorrência nas atividades de “não lavar as mãos imediatamente antes do autosserviço” (88,25%), “mexer no cabelo perto das preparações expostas no balcão” (12,67%) e “falar em cima das preparações expostas no balcão de distribuição” (62,90%), nas demais atividades, o comportamento apresentou-se equivalente ao masculino. Além disso, quando comparado ao público dos restaurantes comerciais, os clientes do Restaurante Universitário se mostram com um comportamento de risco mais elevado.

Conclusão

Os resultados obtidos neste estudo permitem visualizar a alta prevalência de atitudes de risco cometidas por frequentadores de restaurantes. Evidenciando a necessidade da elaboração de atividades educativas para estes consumidores, visto que estes também podem ser responsáveis pela contaminação de alimentos.

Referências

MAGNONI, D; TARDIOLI, M; ZAGATO, M; et al. Segurança alimentar e informação nutricional podem reduzir a intoxicação alimentar na alimentação fora do lar. *Rev Bras Nutr Clin.* 2016; 31 (2): 91-6.

SANTOS, C. M; GONÇALVES, G. F; MACHADO, A. V; et al. Identificação da higienização simples das mãos dos consumidores antes das refeições em restaurantes tipo self service no município de Parnamirim/RN. *Revista Verde (Mossoró – RN)*, v. 8, n. 2, p.17 - 22, abr-jun, 2013.

HENRIQUES, P; BARBOSA, R. M. S; FREITAS, F. C. P. W; et al. Atitudes de usuários de restaurante “self-service”: um risco a mais para a contaminação alimentar. Cad. Saúde Colet., 2014, Rio de Janeiro, 22 (3): 266-74.

GOULD, L. H; ROSENBLUM, I; NICHOLAS, D; et al. Contributing Factors in Restaurant-Associated Foodborne Disease Outbreaks, FoodNet Sites, 2006 and 2007. J Food Prot. 2013.

ZANDONADI, R. P; BOTELHO, R. B. A; SÁVIO, K. E. O; et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. Rev. Nutr. 2007.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Doenças Transmitidas por Alimentos; Higiene dos Alimentos

ATITUDES DE RISCO DE USUÁRIOS EM RESTAURANTES SELF- SERVICE E SUAS POSSÍVEIS IMPLICAÇÕES NA CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR

CAROLINA ESTEVAM FERNANDES; MERYHELLEN DE MEDEIROS SILVA

¹ FSM - Faculdade São Miguel
carolina_estevam@hotmail.com

Introdução

Em virtude das intensas mudanças ocorridas nas últimas décadas, transformações que afetaram o estilo de vida da população, tem-se verificado um aumento significativo da alimentação fora do domicílio. As dificuldades impostas pelos longos deslocamentos e a extensa jornada de trabalho impedem que a maioria dos indivíduos realize suas refeições em família. Dessa forma, a alimentação realizada fora do domicílio deixou de ser uma opção de lazer e passou a ser uma questão de necessidade para alguns e comodidade para outros, o que promoveu o aumento no número de restaurantes, principalmente aqueles com distribuição Self-service. Estes restaurantes destacam-se por vários fatores como, preço, praticidade e variedade de alimentos. No entanto, mesmo apresentando muitas vantagens, alguns fatores são ressaltados, uma vez que este tipo de distribuição está diretamente relacionado a contaminação dos alimentos servidos, devido seu tempo de exposição em temperaturas inadequadas e também pela conduta de risco dos clientes no momento do autosserviço, em que há possibilidade de contato direto com os alimentos ali expostos.

Objetivos

Avaliar as atitudes de risco dos consumidores no momento em que se servem em restaurantes com distribuição Self-service em Recife- PE, visando verificar as atitudes de risco de maior prevalência e comparando as frequências das atitudes apresentadas em cada restaurante.

Metodologia

Tratou-se de um estudo de caráter exploratório e observacional autorizado pelos proprietários dos restaurantes mediante Carta de Anuência. O estudo foi realizado em três restaurantes do tipo Self-service da região metropolitana do Recife-PE, escolhidos por conveniência e gerenciados pelo mesmo Nutricionista. A população do estudo foi composta de consumidores, dentre eles homens e mulheres de diversas faixas etárias, que eram observados individualmente. A coleta de dados ocorreu no mês de abril de 2017, nos horários de 11:30 às 13:30, durante o almoço sendo utilizada uma lista de checagem composta de treze itens para fins de identificar possíveis atitudes de risco de contaminação nos restaurantes. Os dados coletados foram analisados no programa Microsoft Excel 2010 e no software Script case.

Resultados

Durante a realização deste trabalho foram observados no total 294 consumidores. A atitude de maior prevalência nos três restaurantes avaliados foi o item "Não lavar as mãos antes do autosserviço" com o percentual médio de 48,6% dos usuários. A conscientização dos usuários quanto a esta atitude é de extrema importância, a partir de ações educativas, cartazes, mídias, como também a adoção de medidas por parte dos proprietários como a disponibilização de lavatórios com sabonetes bactericida e papel toalha na área de consumo. Foi constatado também que 40,47% dos clientes falavam sobre as preparações no balcão de distribuição e 7,14% mexiam nos cabelos perto das preparações expostas, podendo ocasionar quedas de cabelo, contaminando os alimentos. Dos três restaurantes analisados um deles obteve maior frequência das atitudes analisadas, consequentemente apresentando um maior risco de contaminação alimentar, por meio dos consumidores.

Conclusão

A partir dos resultados apresentados nesta pesquisa é possível observar que o número de consumidores que praticam atitudes de riscos nos restaurantes de autosserviço é alto, evidenciando que a qualidade dos alimentos nos restaurantes com este sistema não é somente responsabilidade do manipulador.

Referências

- 1.BANCZEK, H. F. L.; VAZ, C. R.; MONTEIRO, S. A. Comportamento dos consumidores em self-service no município de Curitiba. Rev Bras Tecnol Agroindustr. v. 4, n.1, p.29-41, 2010.
- 2.JEVŠNIK, M.; HLEBEC, V.; RASPOR, P. Consumers' awareness of food safety from shopping to eating. Food Control. v.19, n. 8, p.737-45, 2008.
- 3.LIMA, J. X.; OLIVEIRA, L. F. O crescimento do restaurante self service: aspectos positivos e negativos. Hig. aliment, v.

19, n. 128, p. 45-53, 2005.

4.MEDEIROS, L. B.; SACCOL, A. L. F. Atitudes de risco dos consumidores em self service. Rev Inst Adolfo Lutz. São Paulo, v.71, n.4, p 738-739, 2012.

5.ZANDONADI, R.P, et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço, Rev. Nutr., vol.20, n.1, p.19-26, 2007.

Palavras-chave: autosserviço; consumidores ; DTAs

ATITUDES DE RISCO DOS COMENSAIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PRIVADA DA CIDADE DE RECIFE, PERNAMBUCO

VIVIANE MICHELE DOS SANTOS; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; MYRELLA HEVELLYN RODRIGUES NEVES; FABIANA NOGUEIRA BENEDITO DA SILVA; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; VIVIANE LANSKY XAVIER

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

vivisan6@yahoo.com.br

Introdução

Percebe-se que com o avanço industrial os indivíduos modificaram seu estilo de vida, principalmente em relação aos hábitos alimentares, passando a desfrutar menos da alimentação a domicílio, o que justifica o aumento da demanda dos serviços de alimentação coletiva, notadamente nas Unidades de Alimentação e Nutrição instaladas nas indústrias. Sendo, os frequentadores destes ambientes, os responsáveis pela segurança dos alimentos com a mesma intensidade que os manipuladores de alimentos. Assim, faz-se relevante alertar e orientar sobre os riscos relacionados à autocontaminação, considerando que os comensais desempenham papel importante na cadeia analisada.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar as atitudes de risco praticadas pelos comensais de um restaurante institucional da cidade de Recife, Pernambuco.

Metodologia

Foi realizado um estudo exploratório com técnica de observação não participante, não havendo abordagem por parte das pesquisadoras com relação aos indivíduos. Selecionou-se treze atitudes de risco. Depois foram observadas as condutas inadequadas no autosserviço de 40 comensais, sendo esta amostra correspondente a 10% dos comensais do restaurante. A observação foi efetuada a cada cinco indivíduos, no período de três dias consecutivos, das 10:00 às 13:00 horas. Posteriormente, foi realizada tabulação de dados. Em seguida, executou-se uma campanha educativa afim de conscientizar os frequentadores do restaurante institucional sobre os riscos decorrentes de comportamentos inapropriados no ato do autosserviço. Após oito dias da realização da atividade educativa, o estudo observacional foi repetido. Os dados foram analisados no programa Microsoft Excel®, que determinou por meio de análise estatística simples o percentual de pessoas que praticavam cada atitude de risco.

Resultados

Os dados apontaram que 80,56% dos comensais avaliados praticaram pelo menos uma atitude de risco. As condutas com maior incidência foram: falar em cima das preparações (66,7%); recontaminar as mãos após a lavagem (55,6%); mexer no cabelo sobre as preparações (19,4%); arrumar os alimentos no prato com os utensílios das preparações (16,66%); deixar objetos ou parte do corpo tocarem nas preparações (11,11%). Após a atividade educativa, os percentuais de condutas de riscos diminuíram para: falar em cima das preparações (36,1%); recontaminar as mãos após a lavagem (50,0%); mexer no cabelo sobre as preparações (5,6%); arrumar os alimentos no prato com os utensílios das preparações (8,3%); exceto para a atitude de risco - deixar objetos ou parte do corpo tocarem nas preparações (27,8%). Nesta atitude de risco em especial, verificou-se que no dia da pesquisa foi servido macarrão “tipo espaguete”, sendo esta preparação responsável pelo aumento da prática de risco em questão. Estas condutas de risco no momento do autosserviço apresentam íntima relação com o desconhecimento, por parte dos comensais, sobre boas práticas em restaurantes, sejam estes públicos ou privados. Sendo ignorado o fato de que suas condutas podem também favorecer a contaminação, o que foi constatado nesta pesquisa.

Conclusão

A análise das atitudes de risco evidencia a necessidade de campanhas educativas no sentido de socializar informações relativas à segurança alimentar e conscientizar assim, os comensais da corresponsabilidade, na mesma intensidade que os manipuladores, na garantia da manutenção da qualidade higiênico-sanitária.

Referências

CHOUMAN, K.; PONSANO, E. H. G.; MICHELIN, A. F. Qualidade microbiológica de alimentos servidos em restaurantes self-service. Rev. Inst. Adolfo Lutz, v. 69, n. 2, p. 261-6, 2010.

JKEVSNIK, M; HLEBEC, V.; RASPOR, P. Consumers' awareness of food safety from shopping to eating. Food Control,

2008;19(8):737-45.

LEAL, L. M.; MONTEIRO, M. J. S. D.; LUZ, N. S.; MONTEIRO, E. P. D. Análise das atitudes de risco de consumidores em restaurantes self-service do município de Picos-PI. *Revinter*, 2016, v. 09, n. 03, p. 21-35.

ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A.; SÁVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. C.; ARAÚJO, W. M. C. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de autosserviço. *Rev Nutr.*, v. 20, n. 1, p. 19-26, 2007.

Palavras-chave: Condutas; Restaurante; Autosserviço

AUMENTO NA PRESENÇA DE ALIMENTOS RECOMENDADOS EM CARDÁPIOS DE 2009 PARA 2015: UMA ESTUDO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REGIÃO SUL DO BRASIL

YASMIN EL KALADRI MONTEIRO; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; RAFAELA KAREN FABRI; VITÓRIA ULIANA BIANCHINI; SUZI BARLETTO CAVALLI

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

suzi.cavalli@ufsc.br

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) experimenta significativas transformações desde 2009, principalmente com a obrigatoriedade da aquisição de alimentos da agricultura familiar, além da restrição e proibição da aquisição de alimentos de baixa qualidade nutricional (BRASIL, 2009). A oferta de alimentos da agricultura familiar para alimentação escolar tem contribuído para maior aquisição de vegetais e frutas e cardápios mais próximos da realidade de produção local (CHAIM; BELIK, 2012; DENTZ; RAMBO, 2015).

Objetivos

Analisar modificações na configuração dos cardápios da alimentação escolar de municípios da Região Sul, a partir das alterações regulamentares do Programa implantadas pela Lei nº 11.947/2009.

Metodologia

Realizou-se um estudo transversal, descritivo com abordagem quantitativa. Foram analisados cardápios escolares de 21 municípios, representantes das mesorregiões da Região Sul, sendo 8 do Paraná, 6 de Santa Catarina e 7 do Rio Grande do Sul. Foram selecionados cardápios de um mês do ano de 2009 e um mês do ano de 2015, totalizando aproximadamente 1000 dias de cardápio analisados. A análise utilizou o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar (AQPC Escola) que classifica os itens alimentares dos cardápios em categorias de alimentos Recomendados e Controlados (VEIROS; MARTINELLI, 2012). Foi calculada a diferença na presença dos grupos alimentares de 2009 e 2015, resultando em médias percentuais: positivo em caso de aumento e negativo em caso de redução. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa (processo 1.002.956).

Resultados

Verificou-se um aumento geral na presença de alimentos Recomendados (+3,09%) dos grupos de frutas in natura (+13,8%); saladas (+4,93%) e vegetais não amiláceos (+1,13%). Em contrapartida, foi observada redução na oferta de leguminosas (-4,77%). Houve diminuição de alimentos Controlados (-0,66%), como embutidos ou produtos cárneos industrializados (-3,77%); alimentos concentrados, em pó ou desidratados (-3,13%); alimentos industrializados semiprontos ou prontos (-1,1%); frituras, carnes gordurosas e molho (-0,73%); cereais matinais, bolos e biscoitos simples (-0,07%). A redução na presença de saladas e vegetais não amiláceos foi observada em Santa Catarina (-4,1%), porém para esse estado também foi registrado o maior aumento na oferta de frutas (+26,5%). O método de avaliação indicou redução na oferta de preparações com cor similar na mesma refeição para os três estados (-0,63%), o que pode sinalizar uma maior diversificação alimentar. Nesse aspecto, houve destaque para os municípios de Santa Catarina, no qual a média de redução de preparações com cor similar foi de 5,1%. Observou-se aumento das preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar (+2,27%). Não foram ofertadas bebidas com baixo teor nutricional nos cardápios avaliados, em conformidade com a legislação.

Conclusão

A análise pelo método AQPC Escola possibilitou identificar o aumento da presença de alimentos Recomendados, como frutas, saladas e vegetais não amiláceos. E ainda, a redução de alimentos e preparações controladas, como embutidos, frituras, biscoitos e alimentos concentrados. Contudo, observou-se redução da presença de leguminosas e o aumento da presença de preparações doces. Acredita-se que as modificações observadas estão relacionadas às alterações na legislação do Programa ocorridas no ano de 2009 e o aumento de frutas e vegetais, principalmente com a obrigatoriedade de compra da agricultura familiar.

Referências

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei nº 11947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União. Brasília, 2009.

CHAIM, N.; BELIK, W. São Bernardo do Campo: Atuação Pioneira em favor da Agricultura Familiar. In: CORÁ, M. A. J.; BELIK, W. (Org.). Projeto Nutre SP: Análise da inclusão da agricultura familiar na alimentação escolar no estado de São Paulo. São Paulo: Instituto Via Pública, 2012. p. 77-87. 14

DENTZ, E.V.; RAMBO, A.G. Mercados institucionais e novos usos do território: considerações sobre o PNAE em Santa Catarina. SOBER - Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. 2015.

VEIROS, M. B.; MARTINELLI, S. S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. Nutrição em Pauta, São Paulo, p.2-13, maio/jun. 2012.

Palavras-chave: Refeições; Agricultores familiares; Escolares

AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS COMENSAIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL/RS

GABRIELA CHILANTI; LETÍCIA KAHLER STRAGLIOTTO; THABATA PEDRONI

¹ UCS - Universidade de Caxias do Sul

gabrielachilanti@gmail.com

Introdução

Todo ser humano tem direito a alimentos saudáveis, seguros e saudáveis, estes devem ser produzidos de forma sustentável e estarem de acordo com a sua cultura (BRASIL, 2008). Todos sentidos que o ser humano possui (olfato, tato, visão, audição e paladar) são envolvidos durante a alimentação, aumentando assim o prazer de comer (PROENÇA, 2009). O número de pessoas que realizam suas refeições fora de casa vêm crescendo significativamente e com isso cresce também o número de estabelecimentos que produzem refeições, entre estes, pode-se citar as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). A satisfação dos consumidores é de fundamental importância e a avaliação dessa satisfação pode ser utilizada como medida da qualidade do serviço prestado e a partir deste, auxiliar os gestores na busca por melhoria contínua (ABREU, SPINELLI e PINTO, 2011).

Objetivos

Este trabalho objetivou avaliar os níveis de satisfação dos clientes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de grande porte do município de Caxias do Sul/RS.

Metodologia

O monitoramento da satisfação foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada na cidade de Caxias do Sul (RS). Esta Unidade serve em média 4500 refeições/dia, com funcionamento de segunda a sexta-feira. Os dados coletados foram referente ao período de três meses (julho, agosto e setembro/2017), utilizando o aparelho eletrônico localizado no refeitório, dotado das seguintes opções: muito satisfeito, satisfeito, insatisfeito ou muito insatisfeito. Os dados foram tabulados em planilha Microsoft Office Excel 2010 e apresentados em média \pm desvio padrão. Por se tratar de uma pesquisa que tem como objetivo somente o monitoramento de um serviço a fins de melhoria e não visa obter um conhecimento generalizável torna-se dispensável a submissão ao comitê de ética em pesquisa.

Resultados

A partir dos dados coletados durante o período avaliado, foi possível observar que a média do percentual de satisfação foi de 93%, sendo 37,4% muito satisfeito, 55,4% satisfeito, 3,9% insatisfeito, 3,3% muito insatisfeito. No período considerado foram servidas entorno de 227.150 refeições, onde apenas 24.741 votaram, caracterizando 7,2% de votantes.

Conclusão

Pode-se concluir no estudo que a maioria das pessoas que aderiram a pesquisa estão satisfeitas com os serviços, sendo que os itens citados mais vezes foram: muito satisfeitos e satisfeitos. A informação referente a satisfação possibilita a obtenção de uma percepção do serviço de alimentação, contribuindo para adaptar cada vez mais o cardápio com o gosto alimentar do comensal. Para que se possa ter dados mais significativos referente a satisfação na UAN é importante que ocorra uma maior adesão por parte dos comensais. As campanhas de incentivo podem ser utilizadas a fim de aumentar o número de votantes.

Referências

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2011. 140p.
- BRASIL. Ministério Público da União. Direito a alimentação adequada. Brasília, 2008.
- PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular 2009.

Palavras-chave: satisfação do usuário; satisfação do usuário; unidade de alimentação e nutrição

AVALIAÇÃO DO RESTO INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE GRANDE PORTE DO MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL/RS

GABRIELA CHILANTI; LETÍCIA KAHLER STRAGLIOTTO; THABATA PEDRONI

¹ UCS - Universidade de Caxias do Sul

gabrielachilanti@gmail.com

Introdução

Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são espaços voltados para a preparação e fornecimento de refeições de acordo com o perfil da clientela, devendo estar equilibradas em nutrientes e apresentarem bom padrão higiênico sanitário. (LANZILLOTTI et al., 2004). No gerenciamento de um Serviço de Alimentação um fator de grande relevância é o desperdício este, é proveniente das sobras e dos restos de alimentos. Resto ingesta é a quantidade de alimentos devolvida no prato ou bandeja pelo cliente e deve ser avaliado não somente do ponto de vista econômico, como também da falta de integração com o cliente (VAZ, 2006). Os níveis de desperdício nas UANs podem variar muito e estão relacionados com diversos fatores, entre eles a conscientização dos clientes, a qualidade da preparação, a temperatura do alimento servido, o apetite do cliente, o tempo disponível para a refeição e os utensílios de servir inadequados (ABREU, SPINELLI, PINTO, 2011).

Objetivos

O presente trabalho teve por objetivo avaliar o resto ingesta em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de grande porte do município de Caxias do Sul/RS.

Metodologia

O estudo foi realizado no período de três meses (junho, julho e agosto/2017), a coleta do resto ingesta ocorreu de segunda a sexta-feira em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada na cidade de Caxias do Sul (RS). A Unidade avaliada serve em média de 4500 refeições/dia (almoço e janta). Para a pesagem do resto ingesta não foram considerados os descartáveis, os ossos e as cascas de frutas. O cálculo per capita do resto ingesta foi calculado de acordo com a equação recomendada por Augustini e colaboradores (2008): per capita do resto ingesta (Kg) = peso do resto / número de refeições servidas. Os dados foram tabulados em planilha Microsoft Office Excel e apresentados em média \pm desvio padrão. Por se tratar de uma pesquisa que tem como objetivo somente o monitoramento de um serviço a fins de melhoria e não visa obter um conhecimento generalizável torna-se dispensável a submissão ao comitê de ética em pesquisa.

Resultados

Durante o período avaliado, a Unidade de Alimentação e Nutrição serviu $4450 \pm 28,87$ refeições/dia, considerando o almoço e a janta. Os resultados mostram que o resto ingesta desta Unidade é de aproximadamente 49 ± 2 gramas por pessoa/dia, se considerarmos os números mensais (4400Kg) e per capita médio de consumo (± 800 g/pessoa/dia), poderíamos alimentar mais de 5500 pessoas por mês.

Conclusão

Considerando o alto desperdício na unidade avaliada, ressalta-se a importância de que, o resto ingesta nas Unidades de Alimentação e Nutrição deve ser avaliado não somente do ponto de vista econômico, mas também pela falta de integração e sensibilização da clientela. Diante disso, faz-se necessário a realização de ações junto ao comensal a fim de conhecer suas preferências alimentares e também conscientizá-los quanto ao desperdício de alimentos.

Referências

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2011. 140p.
- AUGUSTINI, P. K.; TESCARO, T. C.; ALMEIDA, F. Q. A. Avaliação do índice de resto ingesta e sobras em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba/SP. Rev. Simbio-Logias, Botucatu, v. 1, n. 1, p. 99-110, 2008.
- LANZILLOTTI, H.S.; MONTE, C.R.V.; COSTA, V.S.R.; COUTO, S.R.M. Aplicação de um modelo para avaliar projetos de unidades de alimentação e nutrição. Nutrição Brasil, v. 3, n. 1, p. 11-17, 2004.
- VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE, 2006. 193p.

Palavras-chave: desperdício de alimentos; resto ingesta; unidade de alimentação e nutrição

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA EM FUNCIONÁRIOS DO SETOR HOTELEIRO

MARÍLIA CAVALCANTE ARAÚJO; ANNA CAROLINA SAMPAIO LEONARDO; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; INGRID MARIA PORTELA SOUSA; CHRISTIANE MARIA MACIEL DE BRITO BARROS; WILMA STELLA GIFFONI VIEIRA BARONI

¹ UECE - Universidade Estadual do Ceará, ² GRAN MARQUISE - Gran Marquise Hotel, ³ UNIFOR - Universidade de Fortaleza
clarice.araujo@uece.br

Introdução

Nas últimas décadas, as mudanças nos padrões alimentares e nutricionais da população tem sido uma das principais características da sociedade moderna. Essas mudanças levam à chamada transição nutricional, na qual elevada porcentagem da população mundial se encontra, sendo caracterizada pelo aumento na prevalência de sobrepeso e obesidade e redução da desnutrição. Sendo caracterizada com uma doença crônica multifatorial, a obesidade é definida pelo excesso de gordura corporal, tendo como causa o sedentarismo, consumo calórico excessivo, além de fatores socioculturais, genéticos e metabólicos. De maneira preocupante, a obesidade está relacionada ao desenvolvimento de variadas comorbidades que afetam a qualidade de vida e exercem influência direta sobre a capacidade de trabalho do indivíduo, tendo como destaque as doenças relacionadas ao sistema cardiovascular, hipertensão arterial sistêmica (HAS), câncer e diabetes. Para a vigilância dos fatores de risco das doenças crônicas não transmissíveis, a Organização Mundial de Saúde (OMS) indica o uso da antropometria.

Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo analisar o índice de massa corporal (IMC) e circunferência da cintura (CC) dos funcionários de um Hotel na cidade de Fortaleza/CE.

Metodologia

Neste estudo foram avaliados funcionários de um hotel de luxo em Fortaleza-CE, em outubro de 2017. Foram avaliados 31 profissionais (14 homens e 17 mulheres), com idade entre 19 e 61 anos (média de 34 anos), que concordaram em participar da pesquisa mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE. O peso foi verificado utilizando-se balança digital (marca Avanutri, com capacidade de 150kg), com o indivíduo descalço e usando roupas leves. A estatura foi verificada utilizando-se uma fita métrica com capacidade de até 2m fixada a parede nivelada. Para obtenção da circunferência da cintura foi utilizada uma fita métrica inelástica com capacidade de até 150cm. Para a análise estatística foi utilizado o software Excel 2013 e aplicado o teste de correlação de Pearson para análise das variáveis, considerando como estatisticamente significantes os valores de $p < 0,05$.

Resultados

Com o resultado obtido no perfil antropométrico, detectou-se que 67,7% dos funcionários apresentaram excesso de peso, sendo 45,1% com sobrepeso e 22,6% com obesidade, apresentando IMC médio de 27,05 kg/m²; quanto à circunferência abdominal, observou-se que 54,8% dos participantes estavam com valores acima do considerado normal, sinalizando maior risco para o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis, como HAS, DM e doenças cardiovasculares. Quanto à correlação entre IMC e CC, os resultados evidenciaram uma forte associação e estatisticamente significativa nos gêneros estudados, com $r = 0,90255$ e $r = 0,82459$, $p < 0,05$, para o sexo feminino e masculino, respectivamente. Para toda a população em estudo, $r = 0,73102$, $p < 0,05$.

Conclusão

Foram encontrados níveis elevados de sobrepeso e obesidade, considerando o IMC. A CC avaliada obteve valores consideráveis para o risco de desenvolvimento de doenças relacionada à obesidade. Observou-se uma forte correlação do IMC com a CC. Este resultado evidencia a transição nutricional que o país permeia e ressalta a relevância de intervenção nutricional nessa população.

Referências

- ESCOBAR, F. A. Nutritional evaluation in employees of a food and nutrition unit. Cadernos UniFOA, n. 9, p. 51 – 57, abril, 2009.
- GUH, D. P.; ZHANG, W.; BANSBACK, N.; AMARSI, Z.; BIRMINGHAM, C. L.; ANIS, A. H. The incidence of co-morbidities related to obesity and overweight: a systematic review and meta-analysis. BMC Public Health, n. 25, v. 9, p. 8-88, 2009.

SARTURI, J. B.; NEVES, J.; PERES, K. G. Obesidade em adultos: estudo de base populacional num município de pequeno porte no sul do Brasil em 2005. *Ciência Saúde Coletiva*, n. 15, v. 1, p. 105-13, 2010.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. *Physical Status: the use and interpretation of anthropometry*. Geneva, 1995.

Palavras-chave: Índice de Massa Corporal; Avaliação Nutricional; Hotelaria

AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DO BOLINHO DE MANIÇOBA EM UM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL PARA USUÁRIOS DE ÁLCOOL E OUTRAS DROGAS EM BELÉM-PA

GLEICIANE MOURA DA SILVA; LARISSA BEATRIZ VASCONCELOS SOUSA; LUCIANA DA SILVA; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² HOL - Hospital Ophir Loyola
gleiciane.moura39@gmail.com

Introdução

A elaboração de novas preparações culinárias, a partir de uma receita tradicional, é uma forma de inovação e transformação que possibilita a descoberta de novos sabores, novas formas de consumo de um alimento. Podendo ser utilizada como estratégia para a promoção de cuidados em saúde, auxiliando no tratamento terapêutico de usuários atendidos nos Centros de Atenção Psicossocial (BRASIL, 2002). A maniçoba, prato típico do Pará, é de origem indígena, e costuma ser a principal refeição no almoço do Círio de Nazaré, festa religiosa da região, a preparação, tem como principal ingrediente a folha da mandioca, conhecida popularmente como maniva, precisa ser cozida por 7 dias, para eliminar o ácido cianídrico presente na folha, o qual é considerado altamente tóxico e perigoso para a saúde humana (SANTOS et al, 2013). A maniva é considerada fonte de: vitaminas: A e C, cálcio, ferro, e de proteína (FERREIRA, 2007).

Objetivos

Avaliar a aceitação do bolinho de maniçoba produzido pelos usuários de um Centro de Atenção Psicossocial álcool e drogas por meio do teste de aceitabilidade sensorial.

Metodologia

Este é um trabalho do Programa de Educação para o Trabalho em Saúde do Ministério da Saúde realizado pela Universidade Federal do Pará em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde, autorizado pela gerência do serviço e com aceite voluntário dos participantes. Trata-se de um estudo transversal descritivo, realizado no Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas em Belém-PA, no qual foi aplicado o teste de aceitabilidade sensorial (ABNT,1993) após a produção da preparação “Bolinho de Maniçoba”. A receita foi preparada pelos usuários do serviço, como ferramenta para auxiliar no tratamento terapêutico destes. O teste foi aplicado no dia 05 de outubro de 2017, logo após a produção da receita e contou com a participação de 24 pessoas que estavam presentes no local. Os participantes receberam uma amostra da preparação e em seguida foram convidados a responder à pergunta: “O que você achou dessa preparação?”, para a qual haviam 4 respostas possíveis: “Gostei muito”, “Gostei”, “Neutro” ou “Não Gostei”. As respostas foram registradas pelos pesquisadores em formulário próprio e ao final foram tabuladas no Software Microsoft Office Excel, versão 2013.

Resultados

O teste de aceitabilidade é utilizado para avaliar o resultado de novas preparações e possibilita verificar se as mudanças feitas no preparo de uma receita não levariam a rejeição do produto final. Entre os 24 participantes, 66,6% responderam “gostei muito”, 29,2% responderam “gostei” e 4,2% “não gostei”. Nenhum participante avaliou a receita como neutro. Observa-se que a preparação apresentou boa aceitabilidade entre os presentes, atingindo 95,8% de respostas positivas. As opiniões relatadas: “ainda não tinha visto, é gostoso”, “é diferente”, “fica crocante, mais gostoso ainda, já que a maniçoba é líquida”, evidenciam que novas receitas produzidas a partir de uma preparação tradicional conseguem obter sucesso, além de proporcionar aos usuários uma forma inovadora para auxílio no tratamento terapêutico no centro.

Conclusão

Conclui-se que a maioria dos participantes do estudo mostraram-se satisfeitos com a preparação confeccionada e servida (95,8%) de aceitação, garantindo assim o êxito da receita, além de propiciar aos usuários a participação integral na realização da preparação, que contou com um ingrediente que tem grande valor simbólico e cultural para todos os envolvidos.

Referências

1. SANTOS, Valdirene F. Neves dos; PASCOAL, Grazieli Benedetti. Aspectos gerais da cultura alimentar paraense.

Revista da Associação Brasileira de Nutrição. São Paulo, 2013. Ano 5, n. 1, pág. 73-80.

2. FERREIRA, Geane Dias Gonçalves et al. Valor nutritivo de co-produtos da mandioca. Revista Brasileira de Saúde e produção Animal. Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2007. vol. 8, n.4, p. 364-374.

3. BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria GM/MS nº 336, de 19 de fevereiro de 2002. Estabelece as modalidades de CAPS – I, II, III. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2002/prt0336_19_02_2002.html. Acesso em: 13 out. 2017.

4. ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas. Análise sensorial de alimentos e bebidas: terminologia- NBR 12806. Rio de Janeiro: ABNT, 1993. p.8.

Palavras-chave: CAPS AD; Oficina culinária; Teste de Aceitabilidade; Usuários

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO OFFSHORE DE ACORDO COM OS PARÂMETROS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA 216 DE SETEMBRO DE 2014

ELIZABETH DA SILVA PINTO; JULIANA DA SILVA BARRA; GISLAINE ROZANI BIGIDO ANDRADE

¹ SENAC - Centro universitário SENAC

bethpinto@hotmail.com

Introdução

A qualidade higiênico-sanitária das unidades de alimentação e nutrição tem sido um fator de grande preocupação, uma vez que as doenças veiculadas por alimentos contribuem para os índices de morbidade na América Latina. (AKTSU, 2005). O serviço de alimentação offshore apresenta uma série de particularidades e peculiaridades não vistas em restaurantes administrados em terra, como indústrias, hospitais e escolas, o que justifica a relevância deste estudo. Toda a rotina de um restaurante de navios e plataformas é complexa e diferenciada na gestão de pessoas, insumos e também na segurança dos alimentos.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi fazer uma avaliação as condições higiênico-sanitárias das unidades de alimentação offshore.

Metodologia

Foi realizado um estudo observacional e investigativo pela autora do trabalho em onze (11) unidades de restaurantes offshore localizadas na bacia de campos, bacia de Vitória e bacia de Santos. A seleção dos refeitórios foi feita de forma aleatória, com autorização da gerente da empresa através de correio eletrônico. Foi utilizado check list, baseado na Resolução de Diretoria Colegiada 216 de Setembro de 2004, elaborado por Saccol e aplicado no período de Junho de 2014 a Maio de 2016.

Resultados

1. Edificações e instalações. O grau de atendimento variou entre 53,57% e 82,14%, os itens que obtiveram maiores porcentagens de inadequação, ou seja, em desacordo com a legislação vigente no tocante a edificações e instalações foram listados: dimensionamento compatível às operações (54%); separação das atividades por meios físicos (63%); pisos sem rachadura (72%); portas com fechamento automático (90,1%); fluxo ordenado e sem cruzamentos (90,1%); ralos sinfonados com dispositivo de fechamento (72%); instalações sanitárias com portas com fechamento automático (54%); lavatório exclusivo para higiene das mãos (73%); controle de acesso ao pessoal (54%). 2. Higienização de instalações, equipamentos móveis e utensílios Neste item verificou-se a inadequação às normas vigentes: manutenção das condições higiênico-sanitárias dos equipamentos (27,27%); frequência de higienização (27,27%), e área de preparação higienizada (36,36%). 3. Controle Integrado de vetores e pragas urbanas Na variável Controle Integrado de vetores e pragas urbanas, a adequação foi de 60% a 80%. Nota-se que a totalidade (100 %) das unidades possuem empresa especializada responsável para fazer o controle de vetores e pragas, higienização dos equipamentos e utensílios para remoção de produtos químicos e realizam procedimento de pré e pós-tratamento. 4. Manejo de resíduos Em relação à variável manejo de resíduos, a adequação variou entre 50% e 100%. 5. Saúde dos manipuladores Os itens que mais apresentaram inadequação foram: funcionários com lesão são afastados (100%), roupas e objetos são guardados em local específicos (73%), lavar as mãos após usar o sanitário (73%), não fumar, cantar, assobiar e falar quando o necessário (91%) e capacitação periódica (73%). 6. Matérias-primas, ingredientes e embalagens Referente a matérias-primas, ingredientes e embalagens a adequação variou entre 38% a 85%. 7. Preparação do alimento Na variável preparação do alimento, a adequação variou entre 41% a 73%.

Conclusão

A variação de atendimento ficou entre 54,71% e 78,3%, identificando a existência de muitas falhas no setor de Unidade de Alimentação e Nutrição offshore, sendo considerados pontos críticos principalmente; a saúde dos manipuladores, higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios; e questões estruturais como edificações e instalações. É importante que os responsáveis por cada setor de alimentação realizem treinamentos e capacitação aos colaboradores abordando esses temas. Contudo, as mudanças estruturais devem ser estimuladas pelos proprietários, como forma de preservar a segurança dos alimentos e dos funcionários.

Referências

AKUTSU, R. C., BOTELHO, R. A., CAMARGO, E. B., SAVIO, K. E. O., ARAUJO, W. C. Adequação de Boas práticas em Serviço de alimentação. Rev. Nutr., Campinas, 18 (3):419-427, Maio/Jun., 2005.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA -Agência Nacional de Vigilância Sanitária. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

Palavras-chave: Refeições coletivas; Condições higiênico-sanitárias; Restaurantes marítimos

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DOS RÓTULOS DE ALIMENTOS PRODUZIDOS A PARTIR DE INGREDIENTES TRANSGÊNICOS

MARY ELLEN DOS SANTOS MANOEL; LAÍS MARIANO ZANIN

¹ UNIP - Universidade Paulista

zanin.lais@gmail.com

Introdução

O Brasil é o segundo maior produtor de alimentos transgênicos no mundo. Em 2003 aprovou para cultivo e consumo soja, milho e algodão transgênicos. A legislação brasileira regulamenta as informações necessárias nos rótulos dos alimentos produzidos a partir destes ingredientes.

Objetivos

Avaliar a adequação dos rótulos de salgadinhos de milho, de batata e biscoitos recheados quanto às informações de ingredientes transgênicos.

Metodologia

Os rótulos de biscoitos recheados e de salgadinhos de milho e de batata foram selecionados em três supermercados em Itapevi/SP. Para a análise dos rótulos foi elaborado um check-list baseado nos requisitos estabelecidos pelas legislações para rotulagem de alimentos transgênicos e foi comparado ao conteúdo dos rótulos. Na lista de ingredientes foram identificados os possíveis transgênicos, sendo eles derivados de soja, milho e algodão e foi calculado o percentual de adequação com a legislação. Tal pesquisa dispensou aprovação do comitê de ética por não envolver seres humanos e/ou animais.

Resultados

Dos 24 rótulos de salgadinhos de milho e de batata e dos 36 rótulos de biscoitos recheados, nenhum apresentou conformidade para os itens relativos à natureza transgênica do produto, indicação no fim da lista de ingredientes e informações adicionais de transgenia. 41,7% dos rótulos apresentaram conformidade para os itens relativos ao termo em destaque no painel principal do rótulo, símbolo de identificação de alimento transgênico e sua adequação. A análise dos ingredientes mostrou que 41,6% dos salgadinhos que apresentavam possíveis ingredientes transgênicos apresentavam o termo em destaque no painel principal, e o símbolo de identificação estava adequado; 12,5% dos salgadinhos apresentavam possíveis ingredientes transgênicos (a base de milho) e não estavam adequados com a legislação; 37,5% dos salgadinhos apresentavam óleo vegetal (possivelmente transgênico) e não apresentavam nenhuma informação quanto à natureza destes óleos ou transgenia; 4,2% dos salgadinhos apresentavam apenas óleo vegetal como possível ingrediente transgênico e apresentavam termo e símbolo adequado indicando ser um alimento transgênico; 4,2% dos salgadinhos não apresentaram nenhum possível ingrediente transgênico. Ao analisar os biscoitos recheados, 61,2% destes que continham possíveis ingredientes transgênicos (a base de soja/milho) não apresentavam rotulagem adequada.

Conclusão

Os rótulos avaliados não estão de acordo com a legislação da rotulagem de alimentos transgênicos, visto que aqueles que possuem informações sobre ingredientes transgênicos não atendem todos os requisitos da legislação. Tais resultados demonstram a fragilidade dos rótulos como meio de comunicação com o consumidor e podem embasar discussões de melhorias para a informação da presença de ingredientes transgênicos.

Referências

BRASIL. Lei nº 11.105, de 24 de março de 2005. Disponível em: . Acesso em: 20 out 2017.

BRASIL. Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003. Disponível em: . Acesso em: 21 out 2017.

BRASIL. Ministério da Justiça. Portaria nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003. Disponível em: . Acesso em: 20 out 2017.

BRASIL. Instrução Normativa Interministerial Nº 1, DE 1º DE ABRIL DE 2004. Disponível em: . Acesso em: 21 out 2017.

Palavras-chave: Alimentos transgênicos; Rotulagem; Legislação; Consumidores

AVALIAÇÃO DA CADEIA FRIA DE LATICÍNIOS EM UM SUPERMERCADO DE FORTALEZA-CEARÁ.

VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUSA; ANNE RHADASSA DE SOUSA VIANA; RAFAELLA MARIA MONTEIRO SAMPAIO; FERNANDO CÉSAR RODRIGUES BRITO; MARTA DA ROCHA MOREIRA; ANA LUISA DE REZENDE FERREIRA

¹ ESTÁCIO - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ
verlaines@hotmail.com

Introdução

A produção contínua de frio para aplicação na indústria alimentícia, iniciada no século XIX, foi um grande avanço que permitiu o armazenamento e o transporte dos alimentos perecíveis. A disponibilidade de refrigeradores e de congeladores ao longo de toda a cadeia alimentar, incluindo os domicílios, melhorou consideravelmente a qualidade dos produtos resfriados, refrigerados e congelados. O correto armazenamento e distribuição de alimentos são fundamentais em qualquer empresa alimentícia. Devem ser observadas as condições satisfatórias de controle de temperatura, limpeza, rotatividade dos estoques e ventilação, para garantir a conquista e manutenção de bons padrões de higiene. Isso levou a aplicação da chamada cadeia fria que é o conjunto dos processos de armazenamento, conservação, distribuição, transporte e manipulação dos produtos, de uma forma que se mantenha uma baixa temperatura. Essa denominação Cadeia Fria se deu pelas cadeias logísticas que manipulam produtos que necessitam de controle de temperatura e umidade e tem como função preservar a qualidade do produto que poderia ser comprometida caso essa não fosse aplicada. Os alimentos que fazem parte dessa cadeia, são aqueles denominados perecíveis. Os alimentos perecíveis são todos os alimentos que propiciam uma rápida multiplicação microbiana, devendo ser armazenados sob resfriamento, refrigeração ou congelamento, para que suas características microbiológicas, sensoriais, físico-químicas e nutricionais permaneçam viáveis até o prazo de validade determinado. A manutenção da cadeia fria na conservação de produtos perecíveis, lácteos, garante a qualidade e a segurança, prevenindo perdas e prejuízos ao longo de toda cadeia produtiva.

Objetivos

Avaliou-se a cadeia fria de derivados lácteos comercializados em um supermercado na cidade de Fortaleza-Ce.

Metodologia

Este estudo é do tipo descritivo, quantitativo e observacional, com delineamento transversal. A observação ocorreu em um período de 5 dias através de planilhas de acompanhamento de temperatura (com nome do produto, horário e temperatura aferida) em todas as etapas que incorporam a cadeia fria dos laticínios. Esse processo passou pelas seguintes etapas: verificação nos carros que fizeram o transporte, nos produtos durante o recebimento, nas câmaras de armazenamento, nos equipamentos (geladeiras e freezer's) onde os produtos são expostos na área de vendas e os produtos expostos na área de vendas. A aferição de temperatura foi feita com Termômetro Digital Infravermelho portátil, modelo Mira Laser -50° A 380°C. Foi assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelo responsável técnico.

Resultados

Durante o recebimento, foi verificada a temperatura dos carros que realizavam a entrega dos produtos e obtivemos um percentual de adequação de 87,5%. Também Foi feito um acompanhamento das temperaturas de recebimento de 21 derivados lácteos e obtivemos uma porcentagem equivalente a 100% de não conformidades. No armazenamento foram verificadas as temperaturas de 16 produtos em dias variados, e foi obtido 100% de conformidade. Nos expositores 6 produtos não atingiram a faixa de temperatura ideal. Assim dos 29 produtos acompanhados, foi obtido 79,32% de conformidade.

Conclusão

O Supermercado como empresa de recebimento e distribuição de gêneros diversos, tendo com um deles os laticínios, precisa controlar suas operações com cautela visando à necessidade de manter a temperatura adequada dos produtos, a fim de garantir a qualidade e higiene durante o processo.

Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura da Pecuária e do abastecimento (MAPA): Portaria nº 210 de 26 de Novembro de 1998, da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) / Aprova o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiénico -

Sanitária de Carne de Aves. Diário Oficial da União, Brasília: 10 de novembro de 1998.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos. São Paulo: Varela, 1994. 140 p.

PEREDA, J. A. O. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. V. II. Porto Alegre: Artmed, 2005.

PEREIRA, V. D. F. et al. Avaliação de temperaturas em câmaras frigoríficas de transporte urbano de alimentos resfriados e congelados. Ciência e Tecnologia de Alimentos, v. 30, n. 1, p. 158-165, 2010.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1995. 394 p.

Palavras-chave: Equipamentos; Laticínios; Supermercados; Temperatura

AVALIAÇÃO DA EXPERIÊNCIA DE CONSUMO DE CLIENTES EM UMA REDE DE FAST FOOD: UMA ESTRATÉGIA PARA FIDELIZAÇÃO

FERNANDO CESAR RODRIGUES BRITO; ALANA NUNES DE ALMEIDA; ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA MENDES; GEAM CARLES MENDES DOS SANTOS; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUSA; MARTA DA ROCHA MOREIRA

¹ ESTÁCIO-FIC - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTACIO DO CEARÁ

fernandocrbrito@hotmail.com

Introdução

Conquistar o cliente já não é simplesmente oferecer um produto de qualidade a preço mais acessível que a concorrência (COSTA, 2017). A fidelização está relacionada a todos os aspectos que se enquadram na experiência de consumo, do momento da recepção à finalização do atendimento. O sucesso em atender todas suas expectativas do cliente, oferecendo uma experiência de consumo que será lembrada muito depois do preço ter sido esquecido (SAMARA, 2015). A partir disso surgem indagações: “Quais são os principais pontos para atender essa experiência de consumo dentro de um serviço de alimentação?” “O que os clientes preconizam como uma experiência satisfatória?”.

Objetivos

Avaliar a experiência de consumo de clientes em uma rede de fast food.

Metodologia

Foi realizada em uma rede de Fast food em Fortaleza, Ceará, no período de setembro 2016 a maio de 2017 após a anuência da gerência da unidade e aprovação no Comitê de Ética e Pesquisa sob o número de 048323/2017. Foi aplicado um questionário estruturado, com perguntas de múltipla escolha sobre o perfil do consumidor (sexo, faixa etária, renda, frequência ao estabelecimento e quais refeições costumavam fazer no local). Perguntas relacionadas ao cardápio (apresentação, sabor, temperatura e variedade), ao atendimento (rapidez, cordialidade, pontualidade, limpeza dos utensílios e tempo de espera), ao ambiente físico (higiene e conforto do ambiente) e sobre o preço dos produtos oferecidos. Os clientes foram abordados após a refeição no salão do estabelecimento, por um único entrevistador. Foram realizadas análises de média e desvio padrão no programa excel 2011. Com o propósito de averiguar a experiência de consumo em situações e momentos diferentes, as pesquisas foram divididas entre a semana e o final de semana. Os consumidores abordados foram preferencialmente jovens e adultos de ambos os sexos (18 – 59 anos), para se obter uma avaliação completa essa abordagem ocorreu no final do atendimento

Resultados

Foram entrevistados 100 clientes. A maioria dos entrevistados estava na faixa etária de 25 a 45 anos, do sexo masculino, com renda salarial entre R\$1.500,00 a R\$2.200. O cardápio foi caracterizado como “pouca variedade” e “temperatura inadequada” (75%). Entre os itens a melhorar, foram citados: preços (63%), variedade do cardápio (85%) e agilidade no atendimento (77%). 55 clientes citaram a demora da chegada do prato à mesa como principal ponto crítico do estabelecimento. Já 40 clientes citaram o desconforto das cadeiras e o barulho dos outros clientes como fatores decisivos na escolha de um restaurante.

Conclusão

Garantir que seja ofertada uma boa experiência de consumo é um dos maiores desafios dos gestores. Os resultados mostraram que há possibilidade de melhorias em vários aspectos relacionados ao restaurante estudado como: variedade, higiene, atendimento e preços. Esses itens servem de parâmetros para novas estratégias de atendimento e fidelização que sobretudo, transforme a alimentação em uma experiência agradável e plenamente positiva.

Referências

- COSTA, M. F.; FERREIRA, C. A. Pequenas Empresas de FastFood: Uma Análise junto ao cliente sobre a qualidade do atendimento no segmento de alimentação rápida. Revista da Micro e Pequena Empresa. Campo Limpo Paulista, v.2, n.3, p. 16-34, 2009.
- KOTLER, Philip. Marketing essencial: conceitos, estratégias e casos. São Paulo: 2. ed. Perarson Education do Brasil, 2005.
- SAMARA, Beatriz Santos; MORSCH, Marco Aurélio. Comportamento do consumidor: conceitos e casos. São Paulo: Prentice Hall, 2015.

Palavras-chave: satisfação; comportamento do consumidor; serviços de alimentação

AValiação DA OFERTA ALIMENTAR E DAS CONdições HigIÊNICO-SANITÁRIAS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE INSTITUIÇÕES GERIÁTRICAS DO RECIFE-PE

JULIANA MARIA BATISTA FERREIRA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; CAROLINA GUILHERME DE ALBUQUERQUE

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
ruthguilherme@hotmail.com

Introdução

O envelhecimento populacional é um fenômeno cada vez mais presente em nossa sociedade, o Brasil destaca-se por apresentar uma das maiores taxas de crescimento da população, com projeções indicando que o Brasil será a 6ª nação com maior número de pessoas idosas do mundo. A decisão de internar o idoso numa ILPI (Instituição de Longa Permanência) geralmente se sustenta como uma alternativa, mas esta mudança impõe alterações na rotina diária dos idosos, sobretudo na área da alimentação, que podem acarretar modificações de hábitos alimentares e fragilizar ainda mais a saúde destes indivíduos.

Objetivos

Avaliar a oferta alimentar e as condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição de Instituições Geriátricas do Recife-PE.

Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter transversal, do tipo descritivo, de abordagem qualitativa realizado em duas ILPIs de ordem filantrópica, da cidade do Recife – PE. A inspeção para avaliação das condições estruturais e higiênico-sanitárias foi realizada por meio da lista de verificação de Boas Práticas baseada na RDC nº 216/04. Para a avaliação qualitativa dos cardápios, optou-se por utilizar o método AQPC – Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio.

Resultados

O público atendido nas duas instituições era feminino, em torno de 60 residentes em cada uma delas. Uma instituição tem RT e a outra não. A ILPI A teve maior percentual de não-conformidades em todos os parâmetros, sendo o bloco relacionado à funcionários o que apresenta maior pontuação com 41,7% de não-conformidades, caracterizando um nível de risco sanitário regular. As UANs das duas ILPIs estavam instaladas em cozinhas do tipo doméstica com algumas adaptações, com problemas estruturais importantes, sem fluxo ordenado, com possibilidade de contaminação em vários pontos. Quanto aos cardápios ambas tiveram percentuais ruins para folhosos e regular para cores iguais. A oferta de carnes gordurosas foi regular e ruim, respectivamente para a ILPI A e B, ao contrário dos alimentos ricos em enxofre onde a ILPI A teve resultado ruim e a ILPI B, regular. Apenas a ILPI A servia frutas. A utilização de fritura só ocorreu uma vez na ILPI B. O uso de doces teve resultado Bom e Ótimo para a ILPI A e B, respectivamente. As duas instituições não serviam doce mais fritura.

Conclusão

As UANs avaliadas são adaptações de casas já existentes, apresentando cozinhas domésticas, o que justifica muitas das irregularidades encontradas e requerem medidas de controle durante todas as etapas da produção para garantir que os alimentos produzidos estejam seguros para o consumo, especialmente por se tratar de um grupo bastante vulnerável. Acredita-se que a ausência ou presença de nutricionista na ILPI, tenha interferido nos resultados negativos e positivos, respectivamente. Como a maioria dos idosos tem perda de peso decorrente de diversos fatores e frequentemente são desnutridos, melhorar a aceitação das refeições nestas instituições é primordial, e isto é possível através do planejamento de cardápios que contemplem suas preferências alimentares e atendam às necessidades nutricionais. Nesta etapa de vida se faz necessário que exista uma visão ampliada no cuidado e atendimento prestado ao idosos nas ILPIs e a nutrição, através de vários segmentos (clínica, dietética e controle da qualidade da produção das refeições), pode contribuir positivamente com a capacidade não só de aumentar o ciclo de vida, mas também de promover um envelhecimento com sucesso e uma maior qualidade de vida.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União [República Federativa do

Brasil], Brasília(DF): 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 283, de 26 de setembro de 2005. Dispõe sobre o regulamento técnico que define normas de funcionamento para as Instituições de Longa Permanência para Idosos. Diário Oficial da União [República Federativa do Brasil], Brasília (DF): 27 set. 2005.

FERNANDES, Maria das Graças Melo et al. Indicadores e condições associadas ao envelhecimento bem-sucedido: revisão integrativa da literatura. Revista Cogitare Enfermagem, Curitiba, v. 16, n. 3, p.543-548, set. 2011.

SOUSA, Kamilla Tavares de et al. Baixo peso e dependência funcional em idosos institucionalizados de Uberlândia (MG), Brasil. Revista Ciência & Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 19, n. 8, p.3513-3520, ago. 2014.

VEIROS, Marcela Boro. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso. 211 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

Palavras-chave: Envelhecimento ; ILPI ; Cardápios; Condições Higiênico-Sanitárias

AVALIAÇÃO DA OFERTA DE CUIDADO AS PESSOAS COM HIPERTENSÃO ARTERIAL E DIABETES MELLITUS NA ATENÇÃO BÁSICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, NO PERÍODO DE 2012 – 2014.

MARLENE MERINO ALVAREZ; ANA LUÍZA LATINI DE CARVALHO E MELLO; ALUÍSIO SILVA JUNIOR

¹ UFF - Universidade Federal Fluminense, ² SES-RJ - Secretaria Estadual de Saúde do Rio de Janeiro
marlene.merino@gmail.com

Introdução

As doenças crônicas não transmissíveis constituem-se no problema de saúde de maior magnitude no Brasil, gerando grande parte da demanda dos atendimentos na Atenção Básica. Esse cenário tende a piorar, sobretudo para Diabetes Mellitus e Hipertensão Arterial, devido ao aumento do excesso de peso de mais de 50% da população brasileira. A atenção básica, como ordenadora da saúde, deve estar preparada para essas novas demandas.

Objetivos

Avaliar a evolução do cuidado às pessoas com Hipertensão Arterial e Diabetes Mellitus na Atenção Básica do estado do Rio de Janeiro, com base nos dois primeiros ciclos do PMAQ.

Metodologia

Foi utilizado o banco de dados da avaliação externa do PMAQ (Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica), sendo selecionados apenas os módulos 1 e 2 dos dois primeiros ciclos, ocorridos em 2012 e 2014. Verificou-se as frequências das variáveis relacionadas ao cuidado da Hipertensão Arterial e do Diabetes Mellitus, comuns a ambos os ciclos. Foi utilizado o programa SPSS (versão 21) e o teste Qui-Quadrado para verificar as diferenças significativas ($p < 0,05$) entre os ciclos. O estudo foi aprovado no Comitê ensino e pesquisa da Universidade Federal Fluminense, sob registro 55256516.4.0000.5243.

Resultados

Dos 92 municípios do estado, apenas 18 (19,6%) não participaram das análises. A amostra foi composta por 638 unidades de saúde e 955 equipes participantes do PMAQ. No ciclo 2 pelo menos 70% das unidades estavam compostas apenas pela equipe mínima: médicos, enfermeiros, técnicos de enfermagem e agentes comunitário de saúde. Em relação a outros profissionais de nível superior verificou-se aumento significativo do ciclo 1 para o 2, na frequência de unidades com assistente social (10,8% para 17,2%) e psicólogo (15,7% para 21,0%). Já para unidades com fisioterapeutas (24,3% para 27,7%) e nutricionistas (18,8% para 20,7%) não foram verificados aumentos significativos. Por outro lado, no ciclo 2, as ofertas de serviços (consultas e exames) para hipertensão arterial e diabetes mellitus atingiram quase a totalidade das equipes, com frequências de 97,8% e 97,4%, respectivamente. Em consequência, verificou-se redução significativa, na proporção de equipes que não programavam ofertas para hipertensão arterial, passando de 5,0% para 2,1% e para diabetes mellitus, passando de 5,5% para 2,5%. Contudo, o aumento dessa oferta não se traduziu em cuidado integral aos usuários, uma vez que no ciclo 2 verificou-se que as unidades não contavam com fármacos, como Beta bloqueadores (20,1%) e inibidores da enzima conversora da Angiotensina (33,5%). Ademais apenas 1/3 das unidades relataram possuir Insulina e Metformina em quantidades suficientes para pessoas com diabetes mellitus. Verificou-se ainda no ciclo 2, redução significativa de unidades que apresentavam equipamentos básicos, tais como estetoscópio (52,9%), glicosímetro (9,7%) e balança antropométrica de 150Kg (3,5%). Também em relação ao território observou-se redução significativa na frequência de unidades que realizavam busca ativa a pessoas com hipertensão arterial (21,4%) e diabetes mellitus (22,3%).

Conclusão

Conclui-se que embora a atenção básica do estado do Rio de Janeiro tenha praticamente universalizado a programação de ofertas para hipertensão arterial e diabetes mellitus, observou-se recuo no cuidado integral, sobretudo para insumos e acesso multiprofissional. Sugere-se a utilização dos dados da avaliação externa como uma ferramenta útil para subsidiar gestores no cuidado em saúde.

Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022. 2011. Disponível em: Acesso em: 07 jul. 2017.

2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica (PMAQ): manual. 2012. Disponível em: <189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/manual_instrutivo_pmaq_site.pdf> Acesso em: 07 jul. 2017
3. PINTO, H. A. ; ALLAN, N. A. S.; ALCINDO, A. F. O Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica: várias faces de uma política inovadora. Saúde Debate - Revista do Centro Brasileiro de Estudos de Saúde , Rio de Janeiro, V. 38, N. especial, p. 358-372, Out. 2014.

Palavras-chave: CUIDADO; DOENÇAS CRONICAS; INTEGRALIDADE; PMAQ

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ÓLEOS E GORDURA EM DIVERSAS UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES DA GRANDE NATAL

ÍTALO BRUNO RIBEIRO DA SILVA; IZAURA CAROLINE MEDEIROS COSTA

¹ UNIRN - Centro Universitário do Rio Grande do Norte

italobrunoribeiro@hotmail.com

Introdução

A alimentação vem apresentando mudanças geradas pela introdução de novos produtos e de modelos de produção em larga escala, o que afeta o mercado de alimentos como um todo e possibilita o surgimento de estabelecimentos dedicados a fornecer refeições. Dessa forma é importante destacar, que dentre os alimentos mais consumidos no Brasil nos tempos hodiernos, pode-se citar os alimentos fritos, os quais alcançaram grande destaque com o processo migratório e o conseqüente avanço da urbanização, uma vez que as pessoas tem valorizado e priorizado a praticidade, a redução do tempo para o preparo dos alimentos e a facilidade de consumo, em detrimento da elaboração de alimentos mais saudáveis.

Objetivos

Avaliar a qualidade físico-química de óleos e gorduras em unidades produtoras de refeições

Metodologia

Pesquisa do tipo experimental laboratorial, realizada em seis estabelecimentos comerciais da Cidade do Natal/Rio Grande do Norte: lanchonetes, restaurantes e padarias no mês de maio de 2017. A participação somente foi possível após assinaturas do termo de consentimento. Foram coletados 100 ml de óleo ou gorduras submetidos à fritura e em seguida acondicionadas em frascos de vidro, com tampa e protegidos contra a luz, transportadas em bolsa térmica. As análises físico-químicas do índice de acidez, peróxido e iodo foram realizadas no laboratório de Bromatologia do Centro Universitário do Rio Grande do Norte. Por fim os dados obtidos em triplicata, com média simples e desvio padrão foram tratados estatisticamente no software Excel

Resultados

Os resultados mostraram alterações significativas para a maioria dos estabelecimentos quanto à análise dos três métodos, no qual todos os estabelecimentos não mantiveram valores conforme estabelecido pela legislação para o índice de acidez (0,6%), variando entre 1,16 – 4,86%. Para o índice de peróxido três estabelecimentos apresentaram resultados superiores a 10 mEq/kg conforme estabelece a legislação. Para o índice de iodo, os estabelecimentos que utilizavam óleo de soja apresentaram valores superiores quando comparados aqueles que utilizavam Gordura vegetal hidrogenada. Portanto é importante ressaltar que apesar de serem economicamente viáveis e mais estáveis, as Gordura vegetal hidrogenada apresenta ácidos graxos trans, conhecidos como fatores de risco para o surgimento de doenças cardiovasculares.

Conclusão

Durante o processo de fritura diversas são as alterações que podem ocorrer com os óleos e gorduras. O estudo mostrou alterações significativas nos diferentes estabelecimentos avaliados na Grande Natal, o que demonstra que a qualidade destes produtos não estão de acordo com a legislação. É importante ressaltar que a má utilização destes produtos acarretará na sua degradação e liberação de produtos tóxicos e cancerígenos, os quais são prejudiciais a saúde humana. Desta forma ficou evidenciado a partir das discussões realizadas o quanto é importante realizar avaliações físico-químicas dos óleos e gorduras e a necessidade de elaborar mais estudos envolvendo outras regiões que ainda não tiveram seus estabelecimentos avaliados e assim observar a qualidade dos produtos fritos do nosso país

Referências

FREIRE, Poliana Cristina Mendonça; FERREIRA, Tânia Aparecida Pinto de Castro; MANCINI-FILHO, Jorge. Principais alterações físico-químicas em óleos e gorduras submetidos ao processo de fritura por imersão: regulamentação e efeitos na saúde. *Rev. nutr*, v. 26, n. 3, p. 353-358, 2013.

COLLAÇO, Janine HelfstLeicht. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer. *Revista Estudos Históricos*, v. 1, n. 33, p. 116-135, 2004.

CAMILO, Valéria Macedo Almeida et al. Avaliação da qualidade de óleos e gorduras de fritura em bares, restaurantes e

lanchonetes. Revista do Instituto Adolfo Lutz (Impresso), v. 69, n. 1, p. 91-98, 2010

Palavras-chave: Óleos e gorduras; Alterações; Oxidação; Nutrição

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS E BEBIDAS COMERCIALIZADOS EM RESTAURANTES DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL: AUDITORIA DE 2013 E 2017

PAOLA RUBIE GEWEHR CARGNIN; ISADORA DOS SANTOS PULZ; KARINE ANDREA ALBIERO; NANJI DE
WERGENES; MARCELA BORO VEIROS

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
paola.cargnin@gmail.com

Introdução

Estudantes passam parte do dia na universidade, realizando a maioria das refeições nesse ambiente. Estudos evidenciam que as características desses locais podem influenciar o comportamento alimentar. Ainda, comer fora de casa está associado a uma maior ingestão energética, de gorduras, açúcar e sódio. Além disso, estudos indicam que o estresse e falta de tempo geram um baixo padrão alimentar em universitários, caracterizado pelo consumo de alimentos ultraprocessados e baixa ingestão de frutas e vegetais. Devido à influência do ambiente nas escolhas e consumo alimentar, é necessário verificar a disponibilidade e custo dos alimentos comercializados.

Objetivos

Verificar tipo de serviço, disponibilidade de preparações e preço dos bufês dos restaurantes de uma universidade pública do sul do Brasil, em 2013 e 2017.

Metodologia

Realizou-se a coleta de dados em seis restaurantes do campus sede da universidade, em outubro/2013 e setembro/2017, com aprovação do Comitê de Ética local (no. 438.564/2013; 100.204/2017). Utilizou-se o instrumento *Nutrition Environment Measures Survey – Restaurants*, adaptado para o Brasil. Foram coletadas as seguintes informações: tipo de serviço, variedade das preparações e preços dos bufês. Os dados foram digitados no *Microsoft Excel*® 2013 e analisados por meio de estatística descritiva, com o programa *Stata*® 11.0.

Resultados

Metade dos restaurantes era autosserviço por peso, com preço mediano de R\$ 20,80 (2013) e de R\$ 32,90 (2017), e 17% oferecia a modalidade de preço único com custo de R\$ 12,50 (2013) e R\$ 16,50 (2017). Os dois restaurantes universitários tinham o preço fixo subsidiado de R\$ 1,50 para alunos, constante nos períodos. Em 2013 eram comercializadas uma mediana de oito preparações fontes de carboidrato (2 a 16 opções) e em 2017 a mediana foi nove (3 a 21 opções). Todos os restaurantes continham leguminosas (mediana das preparações: 1,5 em 2013 e 1,0 em 2017). A variedade de fontes proteicas manteve a mediana de cinco opções, assim como a disponibilidade de hortaliças e frutas cruas (n=10 preparações). A variedade de hortaliças e frutas cozinhadas teve pouca redução (mediana de 2,5 opções em 2013 e 2 opções em 2017). Em 2013 apenas um local ofertava doces no bufê, enquanto em 2017 aumentou para 50%. Os locais que ofereciam fruta in natura (sobremesa) ou café sem açúcar como cortêsias em 2013 mantiveram a conduta em 2017. Uma mudança positiva em um dos restaurantes subsidiados, que atende em torno de 12.000 estudantes diariamente, deixou de ofertar suco artificial, passando a ofertar apenas água.

Conclusão

Foi identificado um aumento médio de 59% do preço dos bufês, exceto os restaurantes subsidiados que não sofreram alteração no preço de venda da refeição. Destaca-se positivamente: restaurante autogestão subsidiado melhorou a qualidade nutricional das bebidas; oferta de fruta in natura como sobremesa e café sem açúcar por metade da amostra em ambos os períodos; manutenção da variedade e disponibilidade de leguminosas, fonte proteica, e hortaliças e frutas cruas. Porém, constatou-se: aumento da oferta de preparações fontes de carboidratos refinados; redução da disponibilidade de hortaliças e frutas cozinhadas; aumento da comercialização de doces como sobremesas. Sugere-se a melhoria da qualidade nutricional das preparações dos bufês, incluindo a disponibilidade de arroz integral e outros cereais integrais, bem como, a oferta de fruta in natura em todos os restaurantes como sobremesa.

Referências

BEZERRA, I.N.; GOLDMAN, J.; RHODES, D.G.; HOY, M.K.; SOUZA, A.M.; CHESTER, D.N.; MARTIN, C.L.; SEBASTIAN, R.S.; AHUJA, J.K.; SICHIERI, R.; MOSHFEGH, A.J. Difference in adult food group intake by sex and age groups comparing Brazil and United States nationwide surveys. **Nutrition Journal**, v.13, n.74, 2014.

CANSIAN, A.C.C.; GOLLINO, L.; ALVES, J.B.O.; PEREIRA, E.M.S. Ingestão de frutas e hortaliças. **Nutrire**, São Paulo, v.37, n.1, p.54-63, abr. 2012.

CREMM, E.C.; BALDASSO, L.R.; LEITE, F.H.M., et al. Validation of the nutrition environment measurement questionnaire for brazilian urban areas. **19th International Congress of Nutrition**, Bangkok: Annals of Nutrition and Metabolism, 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**. Aquisição alimentar domiciliar per capita: Brasil e grandes regiões. IBGE, Coordenação de Índices de Preços. Rio de Janeiro: IBGE, p.282, 2010.

SAELENS, B. E. et al. Nutrition Environment Measures Study in restaurants (NEMS-R): development and evaluation. **American Journal of Preventive Medicine**, v.32, n.4, p.273–281, 2007.

Palavras-chave: ambiente alimentar; estudantes; restaurantes; serviços de alimentação; universidades

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E CULTURAL DE LANCHES OFERTADOS EM INSTITUIÇÃO INFANTIL PRIVADA LOCALIZADA NO DISTRITO FEDERAL

SUENY ANDRADE BATISTA

¹ UNB - Universidade de Brasília
suu_andrade@hotmail.com

Introdução

Pesquisas mostram o aumento da prevalência de excesso de peso e obesidade na população infantil brasileira, inclusive na faixa etária pré-escolar, predispondo ao surgimento prematuro de Doenças Crônicas Não Transmissíveis. A mudança no padrão de consumo alimentar da população infantil, afeta o seu crescimento e desenvolvimento. Hábitos alimentares adequados formados na infância, tendem a persistir na fase adulta, tornando-se fundamental a promoção de hábitos alimentares saudáveis nessa fase. O tempo de permanência da criança no ambiente escolar, faz com que a escola assuma o papel de difundir práticas que promovam o crescimento dos alunos. Assim, é fundamental a avaliação do que está sendo ofertado.

Objetivos

O objetivo do presente estudo foi avaliar a qualidade nutricional e cultural de lanches ofertados em Instituição Infantil Privada localizada no Distrito Federal.

Metodologia

A amostra foi constituída por cardápio mensal ofertado às crianças na fase pré-escolar. Trata-se de um estudo transversal exploratório. Inicialmente foram elaboradas as fichas técnicas de preparação dos lanches ofertados, os cálculos da necessidade energética e posteriormente a adaptação do IQR e IPAR de acordo com a realidade de unidades de alimentação e nutrição.

Resultados

Os resultados obtidos mostram que a maioria dos cardápios ofertados necessitam de melhorias, segundo o IQR. Segundo o parâmetro variabilidade do IQR, o fator que mais afetou as notas, foi a baixa variedade de grupos de alimentos presentes na refeição. Ainda segundo este instrumento, os parâmetros que obtiveram as menores pontuações foram as porcentagens de carboidratos e lipídios presentes nas refeições. Após a análise dos dados, mostrou-se adequada a oferta de frutas e de gordura saturada. Porém a adequação da maioria dos micronutrientes não alcançou a necessidade diária, inclusive houve aporte insuficiente de fibras. Quanto à aplicação do IPAR, 72,2% dos cardápios foram classificados como muito satisfatórios em relação à presença de alimentos regionais, porém verificou-se baixa oferta de alimentos representantes do centro-oeste, região onde a pesquisa foi desenvolvida, sendo que a presença de alimentos da região sudeste foi predominante.

Conclusão

Ajustes dos cardápios são necessários para atender a faixa etária estudada, porém é necessária a continuação do estudo, para analisar as demais refeições ofertadas na escola, bem como a avaliação do consumo, além de integrar a família como eixo promotor de saúde, pois a alimentação em casa contribui para a complementação das necessidades nutricionais diárias das crianças.

Referências

BANDONI, D. H.; JAIME, P. C. A qualidade das refeições de empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de São Paulo. v. 21, n. 2, p. 177–184, 2008.

BONOTTO, G. M. et al. Adequação do consumo energético e de macronutrientes de crianças menores de seis anos. Revista Paulista de Pediatria, v. 30, n. 4, p. 513–519, 2012.

BRAS, U. D. E. et al. CAFÉ DA MANHÃ: ASPECTOS NUTRICIONAIS E CULTURAIS ENTRE FREQUENTADORES ADULTOS DE RESTAURANTES POPULARES CAFÉ DA MANHÃ: ASPECTOS NUTRICIONAIS E CULTURAIS ENTRE. 2016.

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, 2006.

BRASIL. Resolução/CD/FNDE no 38, de 16 de julho de 2009. Ministério da Educação Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação Conselho Deliberativo, v. 38, n. 1, p. 1–63, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022. [s.l.: s.n.]. v. 1

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Básica. – 1. ed., 1. reimpr. – Brasília : . [s.l.: s.n.].

CARVALHO, C. A. DE et al. Consumo alimentar e adequação nutricional em crianças brasileiras: revisão sistemática. Revista Paulista de Pediatria, v. 33, n. 2, p. 211–221, 2015.

COSTA, L. DA C. F.; VASCONCELOS, F. DE A. G. DE; CORSO, A. C. T. Fatores associados ao consumo adequado de frutas e hortaliças em escolares de Santa Catarina, Brasil. Cadernos de Saúde Pública, v. 28, n. 6, p. 1133–1142, 2012.

DE AGUIAR TOLONI, M. H. et al. Introdução de alimentos industrializados e de alimentos de uso tradicional na dieta de crianças de creches públicas no município de São Paulo. Revista de Nutricao, v. 24, n. 1, p. 61–70, 2011.

DE PAIVA, J. B.; DE FREITAS, M. D. C. S.; DA SILVA SANTOS, L. A. Hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar: Um estudo qualitativo em um município do sertão da Bahia, Brasil. Revista de Nutricao, v. 25, n. 2, p. 191–202, 2012.

FIGUEROA PEDRAZA, D.; DE QUEIROZ, D. Micronutrientes no crescimento e desenvolvimento infantil . Rev. Bras. Cresc. e Desenv. Hum, v. 21, n. 211, p. 156–171, 2011.

GINANI, V. C. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL, SENSORIAL E CULTURAL DE CARDÁPIOS POPULARES. Universidade de Brasília - UnB, 2011.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2008 e 2009: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão; 2010. [s.l.: s.n.].

ISSA, R. C. et al. Alimentação escolar: planejamento, produção, distribuição e adequação. Revista panamericana de salud pública, v. 35, n. 2, p. 96–103, 2014.

LONGO-SILVA, G. et al. Avaliação do consumo alimentar em creches públicas em São Paulo, Brasil. Revista Paulista de Pediatria, v. 30, n. 1, p. 35–41, 2012.

MACHADO, R. H. V.; FEFERBAUM, R.; LEONE, C. Fruit intake and obesity Fruit and vegetables consumption and obesity in Brazil. Journal of Human Growth and Development, v. 26, n. 2, p. 243–252, 2016.

MENEGAZZO, M. et al. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. Revista de Nutricao, v. 24, n. 2, p. 243–251, 2011.

MIRANDA, J. M. DE Q. et al. Prevalência de sobrepeso e obesidade infantil em instituições de ensino: Públicas vs. privadas. Revista Brasileira de Medicina do Esporte, v. 21, n. 2, p. 104–107, 2015.

MOREIRA, T. et al. Eating out of home and dietary adequacy in preschool children. British Journal of Nutrition, v. 114, n. 2, p. 297–305, 2015.

MUNIZ, L. C. et al. Prevalência e fatores associados ao consumo de frutas, legumes e verduras entre adolescentes de escolas públicas de Caruaru, PE. Ciência & Saúde Coletiva, v. 18, n. 2, p. 393–404, 2013.

RECINE, E.; RADAELLI, P. Alimentação e cultura. Alimentação e cultura. Brasília: Ministério da Saúde;, p. 66, 2008.

SANTOS, R. D. et al. I Diretriz sobre o consumo de gorduras e saúde cardiovascular. Sociedade Brasileira de Cardiologia, v. 100, n. Suplemento 3, p. 1–40, 2013.

TACO, T. B. DE C. DOS A. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. NEPA-UNICAMP. Campinas, SP, v. 2. ed., 2006.

Palavras-chave: planejamento de cardápios; cardápios escolares; pré-escolar; IQR; IPAR

AValiação DA Satisfação DOS Comensais DE Uma Organização Militar QUANTO AO Serviço E Refeições Oferecidas PELA Unidade DE Alimentação E Nutrição

SUELLEN TOLEDO DOS SANTOS; CLAUDIA BENETON LUQUES; SILVIA DE FATIMA BARRETO NOGUEIRA;
YASMIN DE PONTES SANT'ANNA

¹ CUSC - Centro Universitário São Camilo
sfbnogueira@gmail.com

Introdução

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição deve oferecer a clientela refeições equilibradas, com cuidados higiênico-sanitários e promover o desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis. O profissional nutricionista é fundamental para a administração e gerenciamento da unidade, pois é ele quem tem melhor conhecimento das Leis da Alimentação que auxiliam na elaboração das refeições e do cardápio. A satisfação dos consumidores quanto ao serviço prestado é um importante medidor de qualidade, ajudando o nutricionista a melhorar o seu atendimento, e consequentemente a relação com o comensal.

Objetivos

Avaliar a satisfação dos comensais quanto ao serviço e as refeições servidas em uma Organização Militar.

Metodologia

Estudo descritivo, de corte transversal. Foi elaborado um questionário qualitativo para avaliar a satisfação dos militares quanto ao serviço de alimentação que continha perguntas fechadas, em que as opções de respostas variavam entre Muito Satisfeito e Muito Insatisfeito, perguntas abertas, e um campo opcional para críticas e sugestões. O questionário foi disponibilizado no refeitório dos Suboficiais e Sargentos, e no dos Cabos e Soldados para serem preenchidos voluntariamente e devolvidos anonimamente em suas respectivas urnas, portanto não houve necessidade do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido conforme a Resolução no 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde. A pesquisa ficou disponível por um dia durante o período de almoço e gerou uma amostra de 90 questionários. Após isso foi feita uma análise descritiva das informações obtidas.

Resultados

Foi observado nas perguntas fechadas que os usuários do refeitório dos Suboficiais e Sargentos estão mais satisfeitos com o serviço e as refeições quando comparados com os Cabos e Soldados. Uma das perguntas que pôde demonstrar tal diferença foi com relação à atenção dada pelos militares que trabalham na unidade, pois 96% dos Suboficiais e Sargentos encontravam-se satisfeitos ou muito satisfeitos, enquanto apenas 44% dos Cabos e Soldados compartilhavam da mesma opinião. Com relação à nota geral que eles deveriam atribuir para a unidade dentro de uma escala de 0 a 5, a grande maioria atribuiu nota maior ou iguais a 3. As perguntas abertas abordavam as preferências e aversões dos comensais quanto às preparações servidas, para os Cabos e Soldados, e para Suboficiais e Sargentos, foram eleitas respectivamente como preparação que mais gostavam frango (21%) e strogonoff (20%), e como preparação que menos gostavam peixe (27%) e carne de porco (38%). O campo opcional foi preenchido por 16 pessoas (18%).

Conclusão

Observou-se no presente estudo que a resposta que mais apareceu, dentre as variáveis, foi satisfeito em ambos os refeitórios. Sendo assim, notou-se que os serviços e as refeições servidas pela unidade agradavam os comensais, ou seja, eles têm uma boa percepção do local onde de alimentam.

Referências

- SILVA, S. M. F.G; BERNARDES, S. M. Cardápio: Guia Prático para elaboração. São Paulo: Atheneu, 2002.
VEIROS, M. B. et al. How to analyse and develop healthy menus in foodservice. J. Foodserv., v. 17, p. 159-165, 2006.
VELOSO, I.S; SANTANA, V.S; OLIVEIRA, N.F. Impacto do Programa de Alimentação Trabalhador do Brasil. Revista Saúde Pública, Bahia, v. 41, n. 5, 2002.

Palavras-chave: Pesquisa de satisfação; Qualidade de atendimento; Militares

AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES FRIAS DE UM RESTAURANTE TIPO SELF SERVICE.

DAYANE ROSY SANTOS CAVALCANTE; RHANNA CARLA FÉLIX DE OLIVEIRA; LUCAS TEIXEIRA LIMA; ELIANE COSTA SOUZA; GIANE MEYRE DE ASSIS AQUILINO; FABIANA PALMEIRA DE MELO

¹ CESMAC - Centro Universitário Cesmac
daycavalcannte1@hotmail.com

Introdução

O restaurante Self-service é um serviço prático onde o cliente escolhe suas opções alimentares e realiza o seu porcionamento livremente (ABREU; TORRES, 2003). Estes estabelecimentos possuem várias etapas de processamento, podendo vir a possibilitar maiores falhas nas Boas Práticas.

Objetivos

O objetivo da pesquisa foi monitorar a temperatura das saladas frias durante a distribuição sem e com a utilização de gelo nos balcões de distribuição de um restaurante Self-service localizado em Maceió/Alagoas.

Metodologia

Trata-se de um trabalho observacional transversal. Foram escolhidas quatro preparações de saladas que eram preparadas diariamente: salada seleta (batata inglesa, cenoura e chuchu), salada com ovo de codorna (batata inglesa, cenoura, chuchu e ovo de codorna), salada diversas (alface, beterraba crua ralada, tomate e acelga) e a salada refrescante (repolho branco, repolho roxo, cenoura crua ralada e maionese). Foram utilizados 15 kg de gelo em cubos. O gelo foi colocado 5 minutos antes da distribuição. As temperaturas das saladas foram verificadas durante dois meses, de segunda a sexta feira, totalizando 40 dias. No primeiro mês foram anotados os valores de temperatura das saladas sem gelo e no outro mês com gelo. Para aferição da temperatura foi utilizado um termômetro espeto digital, o qual foi inserido no centro geométrico da preparação, no horário inicial e final da distribuição. Para preparações frias, a recomendação da legislação é de +10 °C/4 h, ou de +10 a +21 °C/máximo 2 h (ABERC, 2013).

Resultados

Nas semanas sem o gelo, as saladas tanto no horário inicial (11 h) como final (15 h) não alcançaram temperaturas adequadas, variando de +25,8/+18°C e +23/+17°C respectivamente. Esses valores são preocupantes para a salada com ovo de codorna e a salada refrescante que possui maionese, já que esses alimentos podem conter Salmonella. Nas semanas com gelo as temperaturas das saladas tanto no horário inicial (11 h) como final (15 h) variaram de +18,3/+18°C e +20/+17°C respectivamente, valores menores que os obtidos sem o gelo, porém estas temperaturas ainda não atingiram as preconizadas pela legislação. Apesar das saladas ficarem expostas por 4 horas elas são comercializadas no horário de maior movimento (11-13 h), ficando evidente que a diminuição da temperatura após a colocação do gelo foi uma mudança significativa, pois durante as duas horas iniciais, estas preparações estavam dentro dos valores preconizados pela legislação, portanto uma alternativa seria repor as saladas após as duas horas iniciais, para que um novo lote fosse disponibilizado para o consumidor e assim se manter dentro dos parâmetros da legislação. Observou-se que as saladas eram preparadas perto da hora de distribuição e em outros dias eram deixadas expostas em cima da bancada, tornando o tempo de exposição em temperatura ambiente prolongado, contribuindo assim para iniciar a distribuição em temperaturas acima de +10°C. Ruocco et al (2006) encontrou resultados semelhantes, onde, monitorando temperaturas das preparações frias, verificaram que todas as saladas se mantiveram com temperaturas acima de +10°C em 100% dos dias.

Conclusão

Desse modo, se faz necessário, portanto, ações corretivas nos procedimentos de armazenamento das saladas, antes de chegarem ao balcão de distribuição, para que, associado a colocação do gelo seja possível chegar em temperaturas adequadas de distribuição, para que essas preparações frias não contribuam para o crescimento microbiano podendo causar danos à saúde do consumidor.

Referências

ABREU, E. S.; TORRES, E. A. F. S. Restaurante "por quilo": vale o quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes em São Paulo, SP. *Nutrire*, v. 25, n. único, p.7-22, 2003.
ABERC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de Práticas de

Elaboração e Serviços de Refeições para Coletividades. 6 ed. São Paulo: 2013

RUOCCO, M. A. C.; ALMEIDA, F. Q. A.; LOPES, C. R. M. Monitoramento da temperatura de preparações quentes e frias em um serviço técnico de nutrição e dietética. Revista Nutrição em Pauta, v. 16, n. 76, p. 43-46, 2006.

Palavras-chave: Temperatura; Crescimento microbiano; Restaurante

AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

PRISCILA CRISTINA DE SOUZA FREIRE; GISELLE DE OLIVEIRA SAUER DE PAIVA RIO

¹ UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta

gsantoso.giselle@gmail.com

Introdução

As unidades de alimentação e nutrição são consideradas os maiores responsáveis por surtos de doenças transmitidas por alimentos, o que traz grande prejuízo a saúde do trabalhador. A legislação federal determina que o armazenamento e o transporte do alimento preparado, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

Objetivos

O presente estudo avaliou a temperatura de preparações quentes no momento do envase, chegada e distribuição em uma unidade de alimentação e nutrição no Estado do Rio de Janeiro-RJ.

Metodologia

O trabalho foi desenvolvido em uma unidade de alimentação e nutrição do tipo alimentação transportada, que atende a 35 unidades. Para o estudo foram aleatoriamente selecionadas 10 unidades entre o total atendido. Durante período de 7 dias foram aferidas as temperaturas de envase, de chegada ao refeitório e da distribuição 1 hora após o seu início. Para tal foi utilizado termômetro digital tipo “espeto” com capacidade para variação de -10°C à 200°C. Os dados foram coletados por indivíduos treinados, e registrados em uma planilha na qual constavam o horário do processo da aferição da temperatura, as preparações analisadas e a temperatura do balcão térmico. Os dados obtidos foram analisados de acordo com o binômio tempo e temperatura encontrados, e comparados com os recomendados pela legislação. Foram avaliadas as temperaturas das seguintes preparações: arroz, feijão, guarnição, prato principal e opção.

Resultados

De acordo com os dados coletados foi observado que o intervalo de tempo entre o envase e a distribuição era de 9 horas. Durante esse período os alimentos eram conservados em *passtrough* ou caixas térmicas tipo *hotbox* de acordo com a disponibilidade do equipamento nas unidades. De maneira geral foi observada uma grande variação entre as temperaturas de envase, chegada e distribuição. Nenhuma das preparações apresentou 100% de adequação a temperatura mínima de conservação prevista pela legislação que é de 60°C. No momento do envase a temperatura do arroz era inferior a 60°C, 4 unidades alcançaram temperatura adequada na chegada, e 6 na distribuição. O feijão apresentou redução média de 40% da temperatura de envase quando comparada a temperatura de chegada as unidades, sendo distribuído em temperatura em conformidade em apenas 3 unidades. As guarnições apresentaram o pior resultado estando adequadas apenas no envase quando tinham temperatura igual a 66°C, quando aferida na chegada e na distribuição todas as unidades avaliadas tinham temperatura inferior a 60°C. No caso do prato principal, onde 50% das lojas haviam permanecido com a temperatura adequada até o momento do recebimento, nenhuma loja manteve a temperatura à 60°C na distribuição. A opção proteica foi o alimento que apresentou maior temperatura de envase chegando a 81°C, porém não manteve o mesmo desempenho na chegada a unidade quando nenhuma apresentou temperatura em conformidade, e na distribuição quando apenas 1 unidade estava adequada.

Conclusão

O presente estudo evidenciou uma grande incidência de inconformidade na temperatura de refeições transportadas nas unidades estudadas, tais achados alertam para o risco a que os comensais são expostos quando da conservação inadequada das preparações e reforçam a importância da educação continuada dos colaboradores afim de um manejo mais consciente e cuidadoso do alimento.

Referências

SILVA, A.C.M.; ANDRADE, L.P.; GUIMARÃES, K.A.S. Avaliação do binômio tempo x temperatura de preparações proteicas durante o processo produtivo numa unidade de alimentação e nutrição. *Higiene Alimentar*, 2007.

ABREU, E.S.; TOMIL, R.F.S.L.; SILVA, A.P.; KURIBAYASHI, C.L.; SILVA, J.C.; VITO, P.S. Monitoramento da temperatura de refeições quentes transportadas porcionadas. *e-Scientia*, Belo Horizonte, 2012.

SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5/2013, de 09 de abril de 2013. Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, São Paulo, 09 abr, 2013.

Palavras-chave: alimento seguro; controle de temperatura; inconformidades; refeição transportada

AValiação DA TEMPERATURA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS PARA PACIENTES EM UM HOSPITAL PÚBLICO NA CIDADE DE FORTALEZA-CE.

VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUSA; ISABELLA COSTA PEREIRA; ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA; GEAM CARLES MENDES DOS SANTOS; MARTA DA ROCHA MOREIRA; FERNANDO CÉSAR RODRIGUES BRITO

¹ ESTÁCIO - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ

verlaines@hotmail.com

Introdução

Em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar o principal objetivo é prevenir, melhorar e/ou recuperar a população atendida, podendo ser através do seu ambulatório ou da hospitalização, pois o paciente precisa de uma assistência técnica, e que se faz necessário o uso de vários serviços que atendam as necessidades psicossociais e biológicas, onde assim a alimentação ocupa um importante espaço e se torna indispensável ao paciente. Dentre as diferentes modalidades de distribuição de refeições, existe a transportada onde é caracterizada pela produção das refeições em um local e a distribuição em outro, permitindo deste modo o fornecimento das refeições. Neste tipo de distribuição, acontece maior manipulação dos alimentos, onde os riscos apresentados pela proliferação de microorganismos durante o processamento tornam-se mais graves, principalmente devido ao tempo que a refeição levará para ser consumida. É perceptível que as refeições transportadas se tornam problemáticas devido ao seu processo. Devendo ter um cuidado técnico no seu planejamento, preparo, montagem e no transporte para que assim possa vir a garantir a qualidade nutricional, microbiológica, sensorial e físico-química dos alimentos. Um dos importantes pontos críticos é a manutenção da temperatura desses alimentos durante o seu transporte, até o momento da distribuição de forma a tentar impedir a contaminação e principalmente a multiplicação de microorganismos que tenham resistido à cocção. O serviço de nutrição tem várias atividades além do acompanhamento do estado nutricional dos pacientes, os nutricionistas também se tornam responsáveis pela produção e distribuição das refeições, que por sua vez deve ter adequação individualizada para assim prevenir e ajudar no tratamento de enfermidades.

Objetivos

Avaliou-se as temperaturas estavam em conformidade em relação às refeições transportadas prontas para o consumo de pacientes em um Hospital Geral de Fortaleza-Ce.

Metodologia

O Presente estudo se caracteriza por ser de natureza quantitativa, transversal e descritivo. A coleta de dados foi realizada em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar na cidade de Fortaleza-Ce. Os cardápios são compostos por 1 guarnição, 2 pratos base, 3 pratos principais e 2 tipos de salada (cozida e crua). Os dados foram coletados durante 7 dias consecutivos. Como instrumento foi utilizado termômetro digital tipo espeto da marca Incoterm, foram tomados os devidos cuidados na higienização. Foi verificado a temperatura dos alimentos a partir do momento em que eles foram recebidos na unidade, e os resultados foram analisados segundo os critérios de temperatura da Portaria CVS-5/2013. Para a coleta de dados foi assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelo responsável.

Resultados

Com relação ao prato principal das 21 amostras ,38% das amostras (8) estavam de acordo com a legislação; Em relação as saladas cozidas e cruas 100% (7) amostras estavam em desacordo com a legislação; O mesmo aconteceu com a guarnição em que 100 % (7) das amostras estavam em desacordo. Já as amostras dos pratos bases mostrou que 100 % das amostras (14) estavam em conformidade.

Conclusão

Foi possível concluir que a temperatura dos alimentos quentes e frios analisados estavam em desacordo na sua grande maioria em relação à Portaria CVS-5, com exceção dos pratos bases que encontravam-se em conformidade.

Referências

DOS SANTOS MACHADO, Alessandra Sacramento; DAMIAN, Andréa Clara Spoladore; DE MATOS, Katherine Helena Oliveira. Avaliação da segurança da preparação de macarrão em serviço de refeição transportada de cozinha industrial do Distrito Federal. Revista E-Tech: Tecnologias para Competitividade Industrial-ISSN-1983-1838, p. 1-13, 2012.
MARINHO, Célia CBM Bastos; DA SILVA SOUZA, Cristiane; RAMOS, Sabrina Alves. Avaliação do binômio tempo-temperatura de refeições transportadas. e-Scientia, v. 2, n. 1, 2009.

PINHEIRO, Michele Carvalho. Análise da temperatura dos alimentos em um hospital público de Porto Alegre–RS: do preparo à distribuição ao paciente. 2010.

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração aplicada a unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2000.

Palavras-chave: tempo x temperatura; segurança dos alimentos ; refeições transportadas

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE RISCOS AMBIENTAIS DE COLABORADORES DE RESTAURANTES DA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE-PE.

ISABELLA CARLA EHRHARDT PAES; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; ALDA VERÔNICA SOUZA LIVERA; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

kcsilveira@hotmail.com

Introdução

O trabalho em cozinhas de restaurantes é caracterizado por movimentos repetitivos, posturas forçadas, levantamento de peso excessivo e /ou inadequado, ambiente barulhento, temperaturas elevadas e iluminação inadequada. É comum a falta de conhecimento por parte dos colaboradores, dos perigos e riscos aos quais estão expostos ao operarem equipamentos, manipularem alimentos e realizar outros processos.

Objetivos

Avaliar riscos ambientais de restaurantes e identificar possíveis riscos à saúde dos colaboradores.

Metodologia

Trata-se de um estudo de caso realizado em dois restaurantes comerciais da Região Metropolitana do Recife-PE, identificados pelas letras A e B. Para aferir os níveis de ruído foi utilizado um sonômetro CASSELLA CEL 35X e para medir a exposição ao calor foi utilizado o termômetro de globo da CHROMPACK, conforme Norma Regulamentadora N° 15 do Ministério do Trabalho - Atividades e Operações Insalubres¹. Os níveis de iluminância foram avaliados de acordo com a NBR 54132, utilizando um luxímetro da marca Minipa MLM-1011. Os dados foram analisados no programa Statistic for Windows 7.0® e os resultados expressos em média e desvio padrão.

Resultados

No presente estudo, foi observado que o limite de tolerância para exposição ao ruído não foi ultrapassado em nenhum dos restaurantes pesquisados. No restaurante A, merece destaque a função de garçom, por sofrer uma maior exposição ao ruído, chegando a atingir o nível de ação próximo ao limite permitido, de 100% para uma carga horária de trabalho de 8 horas. Convém ressaltar que ruídos entre 70 e 80 dB já são suficientes para prejudicar a saúde e, passando dos 80 dB, prejudicam o aparelho auditivo, desta forma, torna-se de fundamental importância a utilização de equipamentos de proteção individual (EPI), tais como os protetores auriculares, que nos restaurantes estudados não foram disponibilizados. Quanto aos valores de calor IBUGT- Índice de Bulbo Úmido Termômetro de Globo, foi observado que no restaurante B são levemente superiores aos do restaurante A para as mesmas áreas. Um fator que pode ter contribuído para essa situação seria o horário em que foram efetuadas as análises. No restaurante B as análises ocorreram próximo as 12:00, neste período a incidência de raios solares é maior que as 18:00 como ocorreu no restaurante A. Quanto à iluminação o restaurante A emprega luz natural e artificial, ao avaliar os resultados constatou-se que os valores de iluminação são sempre menores no horário próximo às 17 horas que nos horários próximos às 12 horas evidenciando a necessidade de melhoria na luz artificial. Foram observados índices de iluminância menores que o recomendando pela NBR 5413 (200 Lux)²; Abreu, Spinelli e Pinto, 20023 (250 Lux) e Sant'Ana 20124, (400 Lux) nas áreas de lavagem de painéis e pastelaria e a área do pré-preparo de carnes apresentou os menores valores (101 a 114 Lux), o que poderia levar ao surgimento de doenças visuais, diminuição da eficiência do trabalho ocasionando maior desperdício de material e ao aumento do número de acidentes. No restaurante B a iluminação é totalmente artificial, e nenhuma área atende a NBR 5413. Destacando a área de lavagem de painéis que apresentou os menores índices de iluminância (86,92 e 98 Lux).

Conclusão

Pela observação dos aspectos analisados, pode-se concluir que os dois restaurantes estão expondo seus colaboradores a riscos ocupacionais que podem vir a causar, em períodos de curto, médio e longo prazo, problemas de saúde.

Referências

- 1- BRASIL. Portaria GM nº 3214, de 08 de junho de 1978. Normas regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho. NR 15 – Atividades e operações insalubres. Disponível em: . Acesso em: 14 de julho de 2017.
- 2- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 5413: Iluminância de interiores. Rio de Janeiro; 1992.
- 3- ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.; PINTO, A.M.S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: Um modo de fazer.^{2º}

Edição, São Paulo: Metha , 2007.

4- SANT'ANA, H.M.P. Planejamento Físico Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição.1ªed.Rio de Janeiro: Rubio, 2012.cap 4, pág 60.

Palavras-chave: Qualidade de vida; Riscos Ocupacionais; Saúde do trabalhador

AValiação DAS Condições HigIênico SanItárias EM Uma Padaria Na Cidade DE Viçosa-MG

BIANCA FRANZONI DA SILVA; GUADALUPE ARROYO MARIANO; CRISTIANE SAMPAIO FONSECA

¹ UNIVIÇOSA - União de Ensino Superior de Viçosa
bianca_franzoni@hotmail.com

Introdução

Santos (2011), definiu como *check list* a verificação da ordem de todas as etapas de um procedimento para que este se desenvolva com o máximo de segurança. A RDC N° 216 de 15/12/2004 estabelece os procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (BRASIL, 2004).

Objetivos

Por tanto o presente estudo objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias por meio da aplicação de um *check list* em uma Padaria.

Metodologia

Os dados foram coletados em uma Padaria, no município de Viçosa-MG, após a autorização por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Utilizou-se lista de verificação (*check list*), tendo como parâmetros as legislações brasileiras vigentes no País, como a Resolução 216 de 2004 (BRASIL, 2004).

Resultados

Constatou-se na estrutura física, que mais que metade dos itens avaliados estavam em conformidade, porém existiram algumas desconformidades, como: focos de proliferações de insetos e roedores, focos de poeira, além dos pisos apresentaram rachaduras, buracos e sistema de drenagem inadequado. Não existiam registros de higienização e fichas técnicas dos produtos e nem boletins comprovando a realização do tratamento de água. Em relação a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, observou-se a saída do lixo pelo mesmo local onde entram as matérias-primas, proporcionando uma possível contaminação cruzada. Com relação à higienização dos equipamentos e utensílios verificou-se adequação. Quanto às instalações sanitárias e vestiários, foram observadas em adequado estado de conservação, porém verificou-se a ausência de antisséptico ou sabonete líquido inodoro e presença de lixeiras dotadas de tampa com acionamento manual. No item de higiene pessoal dos manipuladores as inadequações mais significativas foram a presença de adornos como colares, pulseiras, brincos e anéis, além de esmaltes nas unhas. Em relação à documentação e registro, foram encontradas inadequações por não possuir o Manual de Boas Práticas de Fabricação e nem os Procedimentos Operacionais Padronizados.

Conclusão

Os resultados obtidos evidenciaram condições higiênico-sanitárias não satisfatórias, pois foram detectados itens a serem melhorados que podem ser sanáveis com a contratação de um nutricionista, visto que seu papel neste segmento é de suma importância. Ressalta-se aqui a importância das boas práticas em serviços de alimentação e a elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas, visando a garantir a qualidade e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária, proporcionando segurança alimentar.

Referências

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. D.O.U. – **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004. Disponível em Acesso em: 08 de agosto de 2017.

SANTOS, José Eduardo Mendonça. **J Port Gastroenterol**, Lisboa , v. 18, n. 2, p. 93-94, mar. 2011.

Palavras-chave: boas práticas de fabricação; check list; higiene

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

KELLY CRISTINA CAMPOS DA SILVA; NAARA SILVA DE MORAIS; ANA CAROLINA ARAÚJO BRITO; LEANDRO RODRIGUES DE ARAUJO

¹ FAA - FACULDADE ANHANGUERA DE ANÁPOLIS

leandronutri@yahoo.com.br

Introdução

Alimentos seguros são aqueles que não estão contaminados, seja por microrganismos ou químicos em uma quantidade que venha a causar doenças alimentares (OMS, 2001). A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) criou regulamentos técnicos de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados para serviços de alimentação buscando uma qualidade sanitária dos produtos produzidos pelas indústrias de alimentos (PEREIRA et al., 2016). A ANVISA define boas práticas como ações que garantem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e a conformidade com a legislação sanitária (ANVISA, 2004). As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são obrigatórias no Brasil e estão amparadas nas portarias 1428/1993, 326/1997 e CVS 5/2013 e nas RDC 275/2002 e RDC 216/2004 (FERRAZ et al., 2015). A RDC 275 de 2002 é um conjunto de regulamentos técnicos de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) a serem aplicados em locais produtores e/ou indústrias de alimentos (ANVISA, 2002). A RDC 216 estabelece normas de procedimentos de Boas Práticas para que se tenha um controle higiênico e sanitário nas preparações dos alimentos, afim que se evite contaminação pelos mesmos (ANVISA, 2004).

Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias de unidades das unidades de alimentação e nutrição de restaurantes em Goiânia, com aplicação do check-list

Metodologia

O trabalho caracteriza-se como um estudo qualitativo, exploratório, descritivo, focalizando a produção e comercialização de alimentos com qualidade e segurança. Foram aplicados check-lists em 10 Unidades de Alimentação e Nutrição nos meses de julho e agosto de 2017, estes foram referentes às Resoluções nº RDC 275 (2002) e Resolução nº RDC 216 (2004), os mesmos foram aplicados por uma nutricionista devidamente treinada para padronização dos resultados. Os resultados foram tabulados utilizando o Excel 2007.

Resultados

Com aplicação check-lists foi possível avaliar 129 itens divididos em 11 blocos. Foram encontrados no bloco de Recebimento 85,1% de adequação e 14,9% de inadequação; bloco de Armazenamento obteve 66,9% de adequação e 33,1% de inadequação; bloco de Processamento e Produção obteve 88,8% de adequação e 11,2% de inadequação; bloco de Distribuição obteve 94,2% de adequação e 5,8% de inadequação; bloco Equipamentos e Utensílios obteve 69,2% de adequação e 30,8% de inadequação; bloco de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios obteve 84,6% de adequação e 15,4% de inadequação; bloco Gerenciamento de Resíduos obteve 86,7% de adequação e 13,3% de inadequação; bloco Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas obteve 92,8% de adequado e 7,2% de inadequação; bloco Abastecimento de Água foi o único que obteve 100% de adequação; bloco de Controle de Qualidade obteve 91,8% de adequação e 8,2% de inadequação; bloco Pessoal: Higiene, Controle de Saúde e Capacitação obteve 82,3% de adequação e 17,7% de inadequação.

Conclusão

Mesmo sendo encontradas algumas falhas, as unidades seguem as adequações exigidas pelas RDC 275 (2002) e RDC 216 (2004), com 85,67% no total de adequações. Essas falhas podem ser corrigidas por meio de treinamento com funcionários, adequações de equipamentos e utensílios, e ações com os comensais. Em sua maioria são corrigidas diariamente para que cheguem ao mais próximo possível de 100% de adequações.

Referências

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 275, de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, seção I, p.126, out. 2002.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, set. 2004.

FERRAZ, Renato Ribeiro Nogueira; MATOS, Silvana Pereira; RODRIGUES, Francisco Sandro Menezes; ERRANTE, Paolo Ruggero; BARNABÉ, Anderson Sena; FORNARI, João Victor. Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Uma Indústria Paulista de Doces Tradicionais. **Revista UNILUS Ensino e Pesquisa**. v.12, n.26, p.17-21, jan./mar. 2015.

OMS – Organização Mundial da Saúde. **Cinco chaves para uma alimentação mais segura Manual**. Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge. 2001. 30p.

PEREIRA, Wanessa Alexandria de Sousa; SILVA, José Fernandes Batista; VIEIRA, Patrícia Pinheiro Fernandes. Gestão da Qualidade: Aplicabilidade de Boas Práticas de Fabricação nas Feiras Livres e Mercados Públicos do Município de João Pessoa. **Revista Applied Tourism**. v.1, n.3, p.41-52, dez. 2016.

Palavras-chave: check-list; boas práticas; adequação da unidade de alimentação; segurança alimentar

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO DO NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL

CARIZA TEIXEIRA BOHRER; CARLA DANIELA MACHADO SCHMIDT; JULIANA DAL FORNO MARQUES; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL; VANESSA RAMOS KIRSTEN

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, ² SME - Secretaria Municipal de Educação
carizatb@gmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem como um dos seus objetivos garantir a segurança alimentar e nutricional. Por isso as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar devem estar aptas a elaborar refeições com qualidade nutricional, sensorial e seguras quanto às condições higiênico-sanitárias.

Objetivos

Avaliar as condições sanitárias de unidades de alimentação e nutrição escolares de um município do noroeste do Rio Grande do Sul.

Metodologia

Para a coleta de dados foi utilizada a Lista de Verificação em Boas Práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares elaborada e validada pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul e Universidade Federal de São Paulo, em parceria com Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Entre agosto e dezembro de 2015 foram avaliadas todas as unidades de um município do noroeste do Rio Grande do Sul, tanto do meio rural como urbano. Os dados foram analisados por frequência simples e para verificar o grau de risco sanitário, utilizou-se o aplicativo Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar.

Resultados

Como resultado geral, as unidades tiveram uma pontuação média de $49,80 \pm 4,86$. Portanto, verificou-se que das 10 unidades avaliadas, 40% foram classificadas em situação de risco sanitário regular (pontuação 51 a 75%) e 60% em risco sanitário alto (pontuação 26 a 50%). Quando avaliados edifícios e instalações (Bloco 1), itens da estrutura física da área de preparo de alimentos foram examinados. As dez unidades visitadas tiveram pontuação média $52,86 \pm 5,31$ (Risco Sanitário Regular). No Bloco 2, sobre equipamentos de temperatura controlada, buscou-se identificar avaliar a quantidade de freezers e geladeiras, a temperatura desses equipamentos e a existência de termômetro nas unidades. Todas as unidades avaliadas apresentaram média de classificação de $33,30 \pm 9,43$ (Risco Sanitário Alto). Quanto aos Manipuladores (Bloco 3), foram coletadas informações sobre a uniformização dos manipuladores, presença de adornos, proteção adequada para os cabelos e participação em treinamentos sobre segurança de alimentos. Os resultados indicam que as unidades apresentaram pontuação média de $39,17 \pm 15,74$ (Risco Sanitário Alto). No Bloco 4, investigou-se o processo de recebimento de matéria-prima (verificação de características organolépticas dos alimentos, integridade das embalagens e prazo de validade dos alimentos) e todas as escolas investigadas apresentaram conformidade (Risco Sanitário Muito Baixo). Para analisar os processos e a forma de produção de alimentos de cada unidade, os itens constantes no Bloco 5, referentes à higienização das mãos, procedimentos usados na preparação de alimentos, formas de descongelamento dos produtos, entre outros, foram investigados. Os resultados indicam que esse bloco apresentou média geral de $44,91 \pm 5,16$ (Risco Sanitário Alto). Para investigar o tema higienização ambiental, referente ao Bloco 6, questões sobre lixo, higienização das instalações, utensílios, equipamentos e controle de pragas foram investigadas. Neste bloco obteve-se uma média de $62,53 \pm 8,81$, com classificação de risco sanitário regular.

Conclusão

As unidades das escolas investigadas não estão em adequadas condições sanitárias. Portanto, é necessária uma atenção maior das autoridades sobre as inconformidades observadas, a fim de realizar novos investimentos, com o objetivo de diminuir o risco de contaminação dos alimentos e prevenir doenças alimentares.

Referências

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

BRASIL. Ministério da Educação / Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução N°26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, 2013.

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE) / Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar. CECANE/FNDE. Brasília, 2013.

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE) / Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar, versão 1.0. CECANE/FNDE. Brasília, 2013.

Palavras-chave: Condições sanitárias ; Lista de Avaliação de Boas Práticas; Unidade de Alimentação Escolar

AVALIAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DOS RESTAURANTES POPULARES EM SÃO LUÍS – MA

ISABELA LEAL CALADO; RAYSSA SOUSA DA SILVA; ANDERSON RUANEY GOMES RAMALHO; SAMYA REGINA SILVA LIMA; RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA

¹ UFMA - Universidade Federal do Maranhão

belacalado@uol.com.br

Introdução

Os Restaurantes Populares estão incorporados à rede de ações estruturantes, que surgem como um instrumento favorável à promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (SOBRINHO et al., 2014), reduzindo o número de pessoas em situação de insegurança e combatendo a fome (BRASIL, 2004). O acesso aos Restaurantes Populares é universal, porém, a prioridade é a população de baixa renda, que se encontra em estado de insegurança alimentar. São implantados em regiões de grande movimentação diária, em regiões metropolitanas ou em áreas periféricas, onde há maior concentração de população em situação de risco ou vulnerabilidade alimentar e nutricional (BRASIL, 2007). Segundo a legislação vigente, uma alimentação segura, do ponto de vista higienicossanitário, é aquela onde são aplicadas as “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”. Para tal, a Unidade de Alimentação e Nutrição deve possuir uma estrutura física adequada, com manipuladores treinados, com uso equipamentos de proteção individual apropriados, que possua controle integrado de pragas, destino adequado de resíduos sólidos e abastecimento de água, assim como utilização de gêneros alimentícios de qualidade e armazenamento adequado (ANVISA, 2004). A avaliação periódica das instalações de uma Unidade de Alimentação e Nutrição se apresenta como condição fundamental para a operacionalização das “Boas Práticas para Serviços de Alimentação”. Considerando este fato, e conhecendo a importância dos Restaurantes Populares na redução da insegurança alimentar dos indivíduos que vivem em situação econômica desfavorável, é que se propôs o desenvolvimento deste estudo.

Objetivos

Avaliar as instalações e condições higienicossanitárias dos Restaurantes Populares existentes na cidade de São Luís - MA.

Metodologia

Estudo transversal, realizado em seis Restaurantes Populares existentes em São Luís. Para avaliação, foi utilizado o *checklist* da RDC N°216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, constituído de dez blocos. A análise dos dados obtidos do *checklist* foi realizada em planilhas no programa *Microsoft Excel*®. Para a avaliação das condições estruturais e higienicossanitárias foram atribuídos pesos a cada bloco do roteiro, utilizando o método da Organização Mundial de Saúde, adotado por Oliveira (2009) em seu estudo.

Resultados

A avaliação do *checklist* revelou quatro Restaurantes Populares classificados como bom e dois como regular. O “percentual de adequação das condições higienicossanitárias” dos restaurantes variou de 69,5 a 82,5%. Dos dez blocos avaliados, quatro apresentaram melhores resultados. No bloco “manipuladores”, todos os restaurantes obtiveram conceito bom. Outros cinco restaurantes populares seguiram este conceito nos blocos: “controle integrado de vetores e pragas urbanas”, “armazenamento e transporte do alimento preparado” e “exposição ao consumo do alimento preparado”. Os blocos que apresentaram maior número de conceito deficiente foram: “higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios”, “documentação e registro” e “responsabilidade”. O conceito regular foi evidenciado nos blocos “edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios” e “abastecimento de água”.

Conclusão

A análise do *checklist* aplicado aos seis Restaurantes Populares possibilitou concluir, pelo método aplicado, que suas instalações e condições higienicossanitárias são boas. Apesar deste resultado, todos os restaurantes necessitam de uma reavaliação, uma vez que não obtiveram 100,0% de adequação em todos os blocos.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional. Departamento de Promoção de Sistemas Descentralizados. **Manual Programa Restaurante Popular**. 2004. 78 p.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Restaurante Popular**: Apresentação do Programa. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2007. 11 p.

OLIVEIRA, A. G. M. **Condições higiênico-sanitárias na produção de refeições em Restaurantes Públicos Populares localizados no Estado do Rio de Janeiro**. Dissertação (Mestrado em Vigilância Sanitária) -- Programa de Pós-Graduação em Vigilância Sanitária, Fundação Oswaldo Cruz, Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, Rio de Janeiro, 2009.

SOBRINHO, F. M. et al. Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 5, p. 1601-1611, 2014.

Palavras-chave: Higiene dos Alimentos; Inocuidade dos Alimentos; Perfis Sanitários; Restaurantes; Segurança Alimentar e Nutricional

AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS CONSUMIDOS EM INDÚSTRIAS DO MUNICÍPIO DE JABOATÃO DOS GUARARAPES ATENDIDAS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

GUILHERME MATHEUS PESSOA DE ARRUDA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; PEDRO CÉSAR ANDRADE DO NASCIMENTO

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
guilhermepessoaufpe@gmail.com

Introdução

O Programa de Alimentação do Trabalhador, instituído pela Lei nº 6.321 de 14 de abril de 1976 (MTE, 1976), tem por objetivo fornecer refeições adequadas nutricionalmente, além de garantir maior produtividade e bem-estar aos trabalhadores de baixa renda (SALVETTI; POSSA, 2017).

Objetivos

O objetivo do estudo foi avaliar quantitativamente os cardápios consumidos no almoço de UAN's em relação aos parâmetros nutricionais preconizados pelo PAT em indústrias do município de Jaboatão dos Guararapes – PE.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, que faz parte da pesquisa “Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador na Região Metropolitana do Recife (1976 – 2013)”, aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco, CAAE nº 37098814.0.0000.5208. Foram analisados os cardápios do almoço consumidos em 9 UAN's, seguindo três etapas: 1) Coleta do consumo dos comensais e conversão das medidas caseiras em gramas; 2) Análise quantitativa dos cardápios e 3) Avaliação da adequação do consumo em relação aos parâmetros nutricionais do PAT. A análise quantitativa de cada cardápio foi realizada em Microsoft Office Excel versão 2013. Foram calculados os valores percentuais de cada macronutriente e realizada a análise da adequação nutricional considerando as recomendações do PAT e da Portaria Interministerial nº 66 (MTE, 2006).

Resultados

A análise quantitativa dos 9 cardápios revelou um consumo mínimo de 754,98 e máximo de 1.315,71 calorias, estando 8 indústrias em adequação à recomendação de energia do PAT, de 600 a 800 calorias sendo permitido um acréscimo de até 400 calorias. Em relação aos carboidratos, foi observado que mais da metade das indústrias tinham consumo excessivo deste macronutriente, o que pode ser explicado pela ingestão à livre demanda de sobremesas industrializadas. Quanto as proteínas, todos os cardápios apresentaram consumo superior ao recomendado, o que pode ser devido ao consumo, além dos pratos principais, de saladas e guarnições, elaboradas com alimentos fontes de proteína como lentilha, grão-de-bico e ovos. O consumo de lipídeos e gorduras saturadas demonstrou-se acima do recomendado em mais da metade da amostra, podendo estar atrelado também ao alto consumo de proteínas de origem animal, que na maioria das vezes eram preparadas com molhos ou fritas. A estimativa do consumo de fibras demonstrou-se inadequada em todas as indústrias analisadas, estando 6 delas com consumo superior ao recomendado. Isso pode ser explicado pelo consumo de alimentos ricos em fibras como lentilha e grão-de-bico ofertados durante o almoço, além do percentual proveniente do feijão, podendo estes alimentos terem aumentado o teor de fibras da refeição. Nas indústrias que o consumo foi inferior ao recomendado, foi observado o consumo de alimentos reduzidos em teor de fibras, como preparações à base de massas. Por fim, o consumo de sódio esteve inadequado em 6 indústrias, estando superior ao recomendado em 2 delas. Isso pode ser explicado pelo consumo de alimentos processados ou ultra processados como almôndegas, molhos industrializados e embutidos. Além disso, foram analisados apenas o teor de sódio intrínseco dos alimentos, não sendo considerado o sal de adição.

Conclusão

Sendo assim, considerando a metodologia aplicada neste estudo, é possível afirmar que a execução do PAT vem sendo falha na amostra analisada devido ao consumo excessivo de energia, macronutrientes, fibras e sódio.

Referências

1. MINISTÉRIO DO TRABALHO E DO EMPREGO (Brasil). Portaria Interministerial nº 66. 2006. Disponível em: . Acesso em: 18 de set. 2017.
2. MINISTÉRIO DO TRABALHO E DO EMPREGO (Brasil). Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. 1976.

Disponível em: . Acesso em: 18 set. 2017.

3. SALVETTI, Laura Helena; POSSA, Gabriela. Programa de alimentação do trabalhador e qualidade nutricional das refeições. *Ciência & Saúde*, [s.l.], v. 10, n. 1, p.23-27, 23 fev. 2017.

Palavras-chave: Alimentação; Cardápio; Trabalhador

AValiação de Consumo de Saladas em um Restaurante Institucional Hospitalar

VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG; CENIRA RODRIGUES; ANDREA CRISTINA SILVA GONZALES; IVETE DE DEOS FONTOURA; DENISE EBERHARDT

¹ HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre , ² UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul
agonzales@hcpa.edu.br

Introdução

A Organização Mundial da Saúde recomenda um consumo mínimo de pelo menos cinco porções diárias de frutas, legumes e verduras (FLV), o que equivale a 400g ou mais por dia como medida protetora no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (WHO, 2003). A edição anterior do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2006) já apontava que o consumo de FLV é baixo, mesmo sendo o Brasil um grande produtor desses alimentos. Num contexto de alimentação para coletividades a verificação do hábito de consumo desses alimentos também é fundamental.

Objetivos

Avaliar a preferência dos usuários e o consumo per capita de saladas de uma unidade hospitalar de Porto Alegre/RS.

Metodologia

Estudo descritivo transversal realizado durante período de estágio curricular em Alimentação Coletiva. Foram colhidos dados através da pesagem das quantidades de saladas recebidas, para fornecimento no buffet, e da sobra após consumo do horário de atendimento do almoço. Estes dados foram obtidos em nove dias não consecutivos, no mês de outubro de 2017. As pesagens foram realizadas em balança da marca Urano com capacidade de 5 quilogramas e precisão de 10 gramas. Foram avaliadas nesse estudo as saladas manipuladas pela seção de produção de refeições. As saladas folhosas não foram verificadas por serem recebidas higienizadas e prontas para consumo. A média de consumo per capita foi realizada considerando o consumo total do dia de cada tipo de salada (em kg) dividido pelo número de usuários do serviço.

Resultados

O refeitório da unidade hospitalar investigada serve aproximadamente 110 almoços ao dia. No período investigado as saladas oferecidas foram: alface, beterraba, chuchu, rabanete e tomate. Verificamos que a salada com maior consumo foi a de tomate, que teve o valor de consumo per capita variando entre 36g e 72g. Quando o tomate foi ofertado também com a salada de repolho cozido, o per capita de consumo ficou em 23g. O repolho cozido por sua vez, teve consumo de aproximadamente 40g. Seguindo dela está a salada de beterraba cozida, com consumo em torno de 67g. Salada de repolho cru teve consumo entre 20g e 28g e chuchu acima de 35g. Já a salada com menor consumo foi a de rabanete ralado, com o per capita de 19g. O local também oferece eventualmente uma fruta picada (banana) como opção de salada. Essa, por sua vez, teve a menor aceitação entre todas as opções ofertadas no período de investigação, com apenas oito gramas de consumo per capita.

Conclusão

Estes resultados demonstram as preferências dos comensais do refeitório e podem ser utilizados como guia para a elaboração dos cardápios fornecidos. No entanto são necessárias ainda a avaliação do consumo de outros tipos de saladas além da implicação de algumas combinações da salada com a refeição ofertada, chegar a conclusões efetivas.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável [recurso eletrônico]. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210 p.

WHO. World Health Organization. Diet nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva: World Health Organization; 2003. (WHO Technical Report Series, 916).

Palavras-chave: per capita; saladas ; refeições

AVALIAÇÃO DE CONTAMINAÇÃO POR GLÚTEN EM ALIMENTOS SEM GLÚTEN PROVENIENTES DE PANIFICADORAS DE BRASÍLIA - DISTRITO FEDERAL

PRISCILA FARAGE DE GOUVEIA; YANNA KARLA DE MEDEIROS NÓBREGA; RICCARDO PRATESI; LENORA
GANDOLFI; PEDRO FARAGE ASSUNÇÃO; RENATA PUPPIN ZANDONADI

¹ UNB - Universidade de Brasília

pri_farage@hotmail.com

Introdução

A doença celíaca consiste em uma enteropatia imunomediada causada pelo consumo de glúten em indivíduos geneticamente predispostos que atinge aproximadamente 1% da população mundial. Apesar dos avanços da pesquisa na área, o único tratamento seguro e eficaz disponível até então é a dieta de total exclusão de glúten da alimentação. A adesão à dieta na doença celíaca fica comprometida em função da possível contaminação cruzada por glúten em alimentos supostamente isentos, desencadeando uma ingestão involuntária de glúten e problemas graves de saúde para o indivíduo com doença celíaca. Estabelecimentos onde ocorre extensa manipulação de farinha de trigo e outros cereais com glúten, como as panificadoras, podem estar mais suscetíveis a um risco de contaminação na produção de alimentos isentos de glúten. Gera preocupação o fato de que a população de uma forma geral frequenta bastante esse tipo de estabelecimento e a disponibilidade de produtos sem glúten produzidos a partir do polvilho pode justificar a procura das panificadoras também por indivíduos com doença celíaca.

Objetivos

Logo, o objetivo deste estudo foi avaliar a segurança do consumo de alimentos sem glúten comercializados em panificadoras para indivíduos com doença celíaca.

Metodologia

Coletaram-se 130 amostras de alimentos provenientes de 25 panificadoras de Brasília-DF. A análise do teor de glúten foi realizada por meio do ensaio imunoenzimático indireto e os resultados foram expressos em ppm, considerando-se o limite de 20 ppm de glúten permitido para alimentos classificados como isentos, conforme estabelecido no Codex Alimentarius. Alimentos com teor de glúten acima de 20 ppm foram então considerados como contaminados.

Resultados

Os resultados da análise apontaram um total de 21,50% de amostras contaminadas. Ainda, 64% das panificadoras apresentaram contaminação em algum de seus produtos analisados, ou seja, apenas nove estabelecimentos entre os 25 visitados não apresentaram nenhum alimento contaminado em todas as suas análises. Entre os tipos de alimentos avaliados, observa-se que “bolo” foi o item que apresentou maior percentual de contaminação (66,70%), seguido por “biscoitos” (31,80%) e “pão de queijo” (8,30%).

Conclusão

Os achados deste estudo revelam que a contaminação cruzada por glúten em panificadoras é um problema real para indivíduos com doença celíaca. O consumo de alimentos provenientes desses estabelecimentos representa um risco à saúde dos celíacos, já que a literatura mostra que a presença de traços de glúten na alimentação pode causar alterações na mucosa intestinal e trazer consequências graves relacionadas a não adesão ao tratamento da doença. Ressalta-se a urgência de elaboração e implementação de estratégias e políticas públicas que viabilizem a produção segura de alimentos isentos de glúten para os celíacos, colaborando, dessa forma, para a qualidade de vida desses indivíduos.

Referências

- ARAÚJO, H.M.C.; et al. Doença celíaca, hábitos e práticas alimentares e qualidade de vida. *Revista de Nutrição*, v.23, n.3, p.467-474, 2010.
- BICUDO, Milene Oliveira Pereira. Avaliação da presença de glúten em produtos panificados para celíacos - estudo de caso. 2010. 87 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2010.
- CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. Draft Revised Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten, Joint FAO/WHO Food Standards Program, 30th Session, ALINORM08/31/26 Appendix III, 2008.
- GERMANO, M.I.S.; et al. Padarias: a visão do consumidor sobre as condições higiênico-sanitárias. *Higiene Alimentar*, v.23, n.172-173, p.87-93, 2009.

SAPONE, A.; et al. Spectrum of gluten-related disorders: consensus on new nomenclature and classification. BMC Medicine, vol.10, n.13, p.1-12; 2012.

Palavras-chave: Contaminação; Contaminação cruzada; Doença celíaca; Glúten; Segurança alimentar

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE MANIPULADORES DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO OFFSHORE

LEONÍDYA ISABELLA AZEVEDO CUNHA BASTOS; ROBERTA SOARES CASAES; LAÍZ APARECIDA AZEVEDO SILVA; GILSON IRINEU DE OLIVEIRA JUNIOR; MÔNICA DE SOUZA LIMA SANT'ANNA

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

betacasaes@gmail.com

Introdução

No Brasil, estima-se que, 31% das pessoas consumam alimentos fora de casa. Esses números indicam que pode haver um grande aumento e desenvolvimento dos locais que produzem refeições para consumo imediato no país. Tais estabelecimentos incluem unidades de produção de porte e tipos de organização diferentes entre si. Segundo levantamentos, esses serviços representam locais que têm se destacado na epidemiologia dos surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). A qualificação dos funcionários que trabalham na manipulação dos alimentos é de fundamental importância. Sendo assim, devido à escassez de estudos na área de alimentação coletiva offshore torna-se importante avaliar a dinâmica de serviços realizados, bem como, o perfil dos colaboradores e seus conhecimentos de boas práticas de fabricação, visto que, em situação de confinamento, surtos de DTAs podem causar um grande transtorno nas unidades de hotelaria marítima offshore.

Objetivos

Avaliar o conhecimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF) dos funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição offshore.

Metodologia

Estudo seccional, descritivo, observacional, de caráter quantitativo, desenvolvido através de respostas às perguntas interpretativas em questionários semi-estruturados realizado com manipuladores de 19 UANs offshore localizadas na baía de Campos, Rio de Janeiro. O nível de conhecimento sobre BPF foi classificado em: conhecimento “insuficiente” quando de 0 a 50% das respostas estavam corretas; “regular” se estavam corretas 51 a 75% das respostas; e “adequado” acima de 75% das respostas corretas. Os manipuladores assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Rio de Janeiro – Campus Macaé, CAAE 63565416.7.0000.5699.

Resultados

Foi avaliado o conhecimento de 71 manipuladores. Verificou-se que a maior parte pertencia ao sexo masculino (95,8%), com idade média de $37,45 \pm 10,29$ anos. Quanto ao nível de escolaridade 68% dos manipuladores apresentaram o ensino médio completo e 78% recebiam dois salários mínimos. Todos já haviam recebido treinamento sobre BPF. Em relação ao conhecimento todas as respostas atingiram mais de 75% de acertos. Não foi encontrada relação significativa ($p < 0,05$) entre conhecimento de BPF com tempo de profissão, grau de escolaridade e realização de treinamento

Conclusão

Os resultados demonstraram que o conhecimento sobre BPF e treinamentos obtiveram porcentagens de acertos consideradas satisfatórias, mostrando que os manipuladores das UANs offshore apresentaram bom nível de conhecimento sobre o assunto.

Referências

- BADARÓ, A. C. L. Boas práticas para Serviços de Alimentação: um estudo em restaurantes comerciais do município de Ipatinga, Minas Gerais. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição) – Departamento de Nutrição e Saúde da Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, 2007
- SACCOL, A. L. F. Sistematização de ferramentas de apoio para boas práticas em serviços de alimentação. 2007. 188 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Maria, Rio Grande do Sul, 2007.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação; Unidades de Alimentação e Nutrição; offshore; Manipuladores de Alimentos; Alimentação Coletiva

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE COLABORADORES SOBRE ALÉRGENOS PRESENTES EM REFEIÇÕES COMERCIAIS

FERNANDO CESAR RODRIGUES BRITO; ANA FABIOLA DE SOUSA DE OLIVEIRA CUNHA; ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA MENDES; MARTA DA ROCHA MOREIRA; VERLAINE SUENIA SILVA SOUSA; VANESSA DUARTE DE MORAIS

¹ ESTÁCIO-FIC - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTACIO DO CEARÁ
fernandocrbrito@hotmail.com

Introdução

Observam-se iniciativas e preocupação dos serviços de alimentação em informar a qualidade nutricional das refeições. Do outro lado os consumidores têm se demonstrado mais exigentes na procura de informações mais completas, verdadeiras e esclarecedoras no âmbito dos produtos alimentares (FERREIRA, 2012). A importância do direito a esta informação fica ainda mais evidente no referente grupo, eis que como forma de tratamento, os alérgenos devem ser excluídos de sua dieta, o que depende da possibilidade de reconhecimento de informações claras e exata a respeito desses componentes nos rótulos e/ou junto aos canais de serviço ao consumidor (CHADDAD,2014). Diante deste contexto a pesquisa tem como ponto fundamental avaliar o conhecimento de colaboradores, manipuladores de alimentos, em relação à presença de alergênicos em refeições comerciais.

Objetivos

Avaliar o conhecimento de colaboradores, manipuladores de alimentos de uma empresa produtora de refeições comerciais sobre a presença de alergênicos no cardápio ofertado à clientela.

Metodologia

A pesquisa foi realizada no período de abril a julho de 2017 em onze lojas de uma rede de restaurantes em Fortaleza-Ce. Participaram da pesquisa manipuladores de alimentos de ambos os sexos, com idade de 18 a 59 anos, que possuem algum nível de alfabetização, contratados a mais de 3 meses pelo estabelecimento. Foi utilizado um questionário estruturado com perguntas de múltipla escolha com informações gerais sobre escolaridade e experiência profissional, perguntas sobre alergias alimentares e sobre a composição química do cardápio ofertado pelo estabelecimento. Os colaboradores foram abordados no período de descanso da jornada de trabalho por apenas um entrevistador. As questões sobre alergias foram baseadas na Resolução ANVISA/DC N° 26 DE 02/07/2015 que expõem os principais alergênicos alimentares. A pesquisa foi aprovada no comitê de ética e pesquisa sob o n° de 053927/2017

Resultados

A amostra foi constituída por 65 manipuladores de alimentos sendo 15 (n= 23,08%) do sexo feminino e 50 (n= 76,92%) do sexo masculino. Em relação à Escolaridade 28 manipuladores, representando 43,1% possuíam apenas Ensino fundamental completo, 14 destes, representando 21,54% tem o Ensino Fundamental Incompleto, 15 manipuladores apresentaram Ensino médio completo, representando 23,1% da amostra. A maior parte da amostra afirmou saber o que significa um alérgeno (96%), embora um percentual parecido (93%) erraram as alternativas corretas quando questionados se a temperatura de cocção do alimento pode destruir as substâncias alérgenas e/ou se substâncias alérgenas poderiam ser transmitidas de um alimento a outro (92%). Em contrapartida 96% dos participantes da afirmaram que uma ingestão de pequena quantidade de substâncias alergênicas pode causar uma reação física no indivíduo. Também foram questionados quais os principais sintomas de uma possível reação alérgica. Sobre a presença de produtos alergênicos no cardápio oferecido, os colaboradores citaram apenas as refeições que utilizam lactose.

Conclusão

Obtivemos percentuais significativos de erros, no qual pode estar relacionado ao baixo nível de escolaridade ou a falta de desenvolvimentos de estratégias que possibilitem a melhoria e manutenção destes conhecimentos. Faz-se necessário incluir esse tema nos treinamentos e capacitações dos manipuladores para que possamos oferecer um alimento seguro em todos os aspectos e para todas os públicos.

Referências

BRASIL. Constituição (2016). Resolução n° 510, de 07 de Abril de 2016. Conselho Nacional de Saúde, Homologo a Resolução CNS no 510, de 07 de abril de 2016, nos termos do Decreto de Delegação de Competência de 12 de novembro de 1991. Disponível em: . Acesso em: 05 maio 2017.

CAVALLI, S. B.; SALAY, E. Gestão de pessoas em Unidades Produtoras de Refeições comerciais e a Segurança Alimentar. Revista de Nutrição, Campinas, v. 20, n.6, nov./dez. 2007. Disponível em: . Acesso em: 20 out. 2016.

CHADDAD, Maria Cecília Cury. Informação sobre a presença de alérgenos nos rótulos de alimentos: responsabilidade do estado na garantia dos direitos à saúde e à alimentação adequada da população com alergia alimentar. 2014. Demetra Alimentação, Nutrição e Saúde; 2014; 9 (Supl.1); 369-392 Artigos Temáticos. Disponível em: . Acesso em: 11 nov. 2016.

CHOI JH, Rajagopal L. Food allergy knowledge, attitudes, practices, and training of foodservice workers at a university foodservice operation in the Midwestern United States. Food Control. 2013; 31(2):474-81.

CUNHA DT da, Stedefeldt E, de Rosso VV. The role of theoretical food safety training on Brazilian food handlers' knowledge, attitude and practice. Food Control. 2014; 43:167-74.

Palavras-chave: alérgenos; alimentação coletiva; serviços de alimentação

AValiação DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE DOIS A QUATRO ANOS DE IDADE DO ESTADO DO MARANHÃO

THAIANA LIMA SILVA DA CONCEIÇÃO; LILIAN FERNANDA FEMININO CAVALCANTE; THAIS GOMES HELAL SALES; AMANDA VALÉRIA MORAES VERDE; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO SANTOS; LUANA LOPES PADILHA

¹ FACSALUIS - Faculdade Estácio, ² UFMA - Universidade Federal do Maranhão
liliancavalcante03@gmail.com

Introdução

As crianças representam um grupo de grande vulnerabilidade devido ao crescimento rápido e à imaturidade fisiológica e imunológica. Em adição, doenças cardiovasculares e obesidade têm sido apontados como uma pandemia e estão sendo cada vez mais observados em crianças. Existe uma associação entre tais eventos e o consumo de alimentos industrializados com excesso de gordura, sal, açúcar, entre outros. Aliado a isso, sabe-se que hábitos alimentares de crianças nos primeiros anos de vida são influenciados pelos hábitos dos pais e esses maus hábitos estão relacionado com o aumento de doenças e mortalidade da população infantil.

Objetivos

Analisar o consumo de alimentar de crianças de dois a quatro anos acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional no estado do Maranhão.

Metodologia

Estudo descritivo do consumo alimentar correspondendo ao ano de 2016, com crianças de dois a quatro anos de idade, de ambos os sexos, todas as escolaridades, todas as raças/cores de pele, de todas as regiões de saúde e todos os povos e comunidades no estado do Maranhão. A amostra corresponde a dados secundários oriundos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional que apresenta informações sobre o consumo alimentar da população brasileira de verduras e legumes, frutas, feijão, macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote e biscoitos salgados, bebidas adoçadas hambúrguer e embutidos e por fim biscoitos recheados, doces ou guloseimas. Cada um desses consumos alimentares foi obtido em relatórios individuais na plataforma pública no site do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Como se tratou de dados secundários de acesso público, não houve necessidade de aplicação de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, nem de aprovação por um Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados

Foram obtidos dados de 4.926 crianças de dois a quatro anos de idade avaliadas o estado do Maranhão no ano de 2016. Em relação ao consumo das mesmas, os itens observados foram o consumo de frutas em que obteve um percentual de 58% do total, 49% consumiam verduras e legumes e 76% consumiam feijão. Em relação ao consumo de alimentos não saudáveis obteve os seguintes percentuais, 58% consumiam bebidas açucaradas, já o consumo de biscoitos recheados, macarrão instantâneo e doces ou guloseimas foi de 51%, já os salgadinhos de pacote e biscoitos salgados apresentaram 48% e o consumo de hambúrgueres 24%.

Conclusão

A alimentação apresentou-se inadequada para importantes grupos alimentares, como consumo de vegetais e legumes, bem como consumo elevado de alimentos ultraprocessados. O consumo de bebidas açucaradas encontra-se elevado, porém as recomendações nutricionais preconizam a não utilização de açúcar de adição e alimentos adoçados na alimentação infantil, desde a alimentação complementar. Os alimentos ultraprocessados apresentam relação positiva com ingestão de sódio, colesterol e gorduras e associação com risco de doenças cardiovasculares, bem como a relação negativa com a ingestão de fibras. Assim, os resultados alertam para a necessidade monitoramento do consumo de alimentos ultraprocessados e evidenciam a necessidade de políticas públicas com estratégias mais eficientes para a promoção da alimentação saudável.

Referências

BORTOLINI, G. A.; GUBERT, M. B.; SANTOS, L. M. P. Consumo alimentar entre crianças brasileiras com idade de 6 a 59 meses. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.28, n.9, p.1759-1771, set. 2012.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. PNAN: Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2013.

DE ONIS, M; BLÖSSNER, M; BORGHI, E. Global prevalence and trends of overweight and obesity among preschool children. *Am J Clin Nutr*, v. 92, n. 5, p. 1257-1264, nov. 2010.

DE SOUZA, E.B. Transição nutricional no Brasil: análise dos principais fatores. *Cadernos UniFOA*, v. 5, n. 13, p. 49-53, ago. 2017.

OWEN, C.G. et al. Effect of infant feeding on the risk of obesity across the life course: a quantitative review of published evidence. *Pediatrics*, v.15, n. 5, p. 1367-1377, may. 2005.

PALMEIRA, P. A; SANTOS, S.M.C; VIANNA, R. P.T. Feeding practice among children under 24 months in the semi-arid area of Paraíba, Brazil. *Revista de Nutrição*, v. 24, n. 4, p. 553-563, jul-ago. 2011.

SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Brasil, 2017. Disponível em: . Acesso em 13 de out. 2017.

Palavras-chave: segurança alimentar e nutricional; obesidade; saúde pública

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DA MERENDA OFERECIDA EM UMA ESCOLA PÚBLICA E O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

NAYARA ALVES DE SOUZA; ADRIANA MÁRCIA SILVEIRA; JULIANA COSTA LIBOREDO

¹ UNIFEM - Centro Universitário de Sete Lagoas
adrinutrick@gmail.com

Introdução

A alimentação escolar ou merenda escolar é definida como qualquer tipo de alimento ofertado dentro da escola, sem considerar a sua origem. Atualmente, existe o Programa de Alimentação Escolar (PNAE) criado pelo governo federal com a finalidade de ofertar alimentação adequada do ponto de vista nutricional e auxiliar na formação de hábitos saudáveis. Entretanto, muitos adolescentes rejeitam a merenda oferecida nas escolas por diversos motivos.

Objetivos

Avaliar o consumo da merenda oferecida em uma escola pública e o desperdício de alimentos.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado no período de agosto a outubro de 2017 com adolescentes matriculados em uma escola pública de Sete Lagoas – Minas Gerais. Foram incluídos no estudo estudantes entre 10 e 20 anos incompletos, de ambos os sexos. Para avaliar a aceitação da merenda escolar os estudantes responderam um questionário composto por onze perguntas de múltipla escolha sobre a frequência de consumo, quantidade consumida, hábito de repetir a merenda, satisfação em relação à aparência, cor, aroma, textura e ao sabor e satisfação em relação à temperatura. Para todas as questões os adolescentes tinham que marcar uma das seguintes opções de resposta: “sempre”, “nunca” e “às vezes”. A avaliação do desperdício foi realizada por meio do cálculo do índice de resto-ingestão e avaliação da sobra limpa durante 5 dias consecutivos. A participação dos adolescentes no estudo foi aprovada pelos pais ou responsáveis que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Além disso, os adolescentes assinaram o Termo de Assentimento em duas vias. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética sob parecer número 2.106.543.

Resultados

Dos 201 alunos matriculados no período matutino, 78 aceitaram participar da pesquisa, sendo que apenas 60 estudantes entregaram o termo assinado pelos pais e/ou responsáveis. Desse total, a maioria era do sexo feminino (76,7%, n=46) e a idade média dos adolescentes era 12,6 anos. Em relação ao consumo da merenda escolar, foi observado que apenas um aluno não possuía o hábito de consumir a alimentação que a escola oferece, mas afirmou já ter experimentado a merenda. A maioria dos adolescentes (61,67%, n=37) afirmou não consumir todos os dias a merenda, sendo que desses 83,33% (n=30) disseram consumir dois ou três dias na semana. Em relação à aparência, cor, aroma, textura e sabor dos alimentos, 80% dos adolescentes consideraram que às vezes são do seu agrado e 55 % (n=33) consideraram que, às vezes, a temperatura dos alimentos servidos era agradável. Nos cinco dias avaliados, foram desperdiçados 11,15 Kg de alimentos, o que correspondeu a 8,2% do total de preparações distribuídas. Apenas em um dos dias avaliados o índice de resto-ingestão foi elevado 22,8%. A média de sobra limpa foi 1,9± 1,3 Kg.

Conclusão

Diante do exposto, pode-se concluir que a maioria dos adolescentes não consome a merenda da escola todos os dias e considerou que os atributos da refeição avaliados às vezes estão de acordo com o seu gosto. O desperdício de alimentos foi elevado em apenas um dia da semana.

Referências

- CARVALHO, J.G.; LIMA, J. P. M.; ROCHA, A. M. C. N. Desperdício alimentar e satisfação do consumidor com o serviço de alimentação da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, Portugal. Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde. v. 10, n. 2, p. 405- 418, 2015.
- CRUZ, L. D. et al. Análise de aceitação da alimentação escolar dos alunos das escolas municipais urbanas de Itabaiana-SE. Scientia Plena, v.9, n. 10, p.1-6, 2013.

DIAS, P. H. A.; KINASZ, T. R.; CAMPOS, M. P. F. F. Alimentação escolar para jovens e adultos no município de Cuiabá-MT: Um estudo sobre a qualidade, aceitação e resto ingestão. Alim.Nutr. = Braz. J. Food Nutr.; v. 24, n. 1, p. 79- 85,

2013.

Palavras-chave: Desperdício; Merenda; Adolescente; Resto-ingestão; Alimentação escolar

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE SAL EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO EXTREMO SUL DO BRASIL

JOSEANE CASTANHEIRA MACHADO; MICHELE KRUGER VAZ MOREIRA; GISELE FERREIRA DUTRA; FERNANDA DE CASTRO SILVEIRA; CLARICE LAGES DE LA ROCHA

¹ UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, ² FURG - Universidade Federal do Rio Grande
michelekrugernutricao@gmail.com

Introdução

Durante a adolescência e início da vida adulta, muitos jovens acabam realizando suas principais refeições em Restaurantes Universitários (RUs), em virtude do desempenho de atividades acadêmicas. Esses estudantes, tendem a piorar seus hábitos alimentares, durante a permanência no ensino universitário, em razão de atitudes como a omissão de refeições e escolha de alimentos mais calóricos e ultraprocessados (DAVY et al, 2006). Dessa forma, oferecer uma alimentação equilibrada nos Restaurantes Universitários pode contribuir para minimizar problemas dessa espécie.

Objetivos

O objetivo do presente estudo foi avaliar o consumo de sal de adição, pelos usuários de um Restaurante Universitário em uma Universidade Pública do Sul do Brasil.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional realizado em um dos Restaurantes da Universidade Federal do Rio Grande. Neste local, os discentes tem acesso ao sistema de *Buffet*, onde servem-se à vontade, exceto sobremesas e carnes, as quais são limitadas a uma porção individual. Ainda assim, a estes são disponibilizados, de forma livre, sachês de 1g de sal e molhos variados como shoyo, pimenta, alho e vinagre. Para quantificar a utilização de sal de adição, foi controlado o número de sachês, disponibilizados no *buffet* e, também, o número de comensais que os utilizaram. Após isso, a quantidade de sachês utilizada foi dividida pelo número de pessoas que as arrecadaram. Os dados coletados foram comparados aos parâmetros recomendados pela Organização Mundial de Saúde (OMS, 2007) e pela Dietary Reference Intakes (DRIs, 2017).

Resultados

A pesquisa foi executada em agosto de 2017, durante o almoço. O consumo de sal por adição foi observado em um terço dos comensais, apresentando uma média de 1,5g *per capita*. Segundo orientações da Organização Mundial de Saúde, o uso do sal de adição deve ser desencorajado por representar um agravante para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (OMS, 2007). Além disso, de acordo com as Dietary Reference Intakes (2017), o consumo de sódio, para homens e mulheres de 19 a 30 anos, não deve ultrapassar 2,3g por dia, o que equivale a 5,75g de sal. Desse modo, o acadêmico que possui essa prática no almoço e jantar, atingiria mais da metade do seu consumo diário total, em apenas duas refeições. Em relação à utilização de sal por adição e de condimentos, constatou-se que 18% dos comensais utilizaram algum tipo de molho para temperar sua refeição e 33% acrescentaram sal ao seu almoço. Desse modo, pode-se observar que mais da metade utilizou algum tipo de condimento para temperar, adicionalmente, sua comida, refletindo em um público que possui um paladar pouco sensível a alimentos hiperssódicos. Os molhos oferecidos são ricos em sódio, mineral cujo consumo está relacionado a doenças cardiovasculares (SCHMIDT et al., 2011). Somado a isso, estudo realizado com universitários demonstrou, através de recordatório de 24 horas, que estes possuem elevado consumo de sódio proveniente de produtos em conserva, carnes processadas e molhos prontos (CARDOSO, G. A., 2016).

Conclusão

Desse modo, faz-se necessário atividades relacionadas à educação nutricional a fim de orientar e estimular esse público a aderir hábitos mais saudáveis. Além disso, não ofertar sal de adição, assim como, substituir molhos prontos por naturais, contribui para diminuir o consumo de sódio, condimentando a refeição de maneira mais adequada. Desencorajar a utilização de sal de adição poderá refletir positivamente na saúde desses indivíduos.

Referências

CARDOSO, G. A. Consumo alimentar e estilo de vida: um estudo longitudinal com estudantes universitários, 2016. Tese (doutorado em Ciências e Tecnologia de alimentos) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade Federal de São Paulo, Piracicaba, 2016

DAVY, S. R. BENES, B. A.; DRISKELL, J. A. Sex differences in dieting trends, eating habits, and nutrition beliefs of a group of midwestern college students. *Journal of the American Dietetic Association* Bethesda, v. 106, n. 10, p. 1673-1677, 2006.

INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for water, potassium, sodium, chloride, and sulfate. Washington (DC): National Academy Press; 2004.

SCHMIDT M. I.; DUNCAN B. B.; AZEVEDO E SILVA, G.; MENEZES, A.M., MONTEIRO, C. A.; BARRETO, S. M. et al.; Chronic non-communicable diseases in Brazil: burden and current challenges. *Lancet* 2011; 377:p. 1949-61.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Reducing salt intake in populations. Report of a WHO forum and technical meeting. Geneva: WHO, 2007.

Palavras-chave: Alimentação; Hipertensão; Nutrição

AValiação DO CONSUMO DE SÓDIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO HOSPITALAR EM BRASÍLIA - DF

ISABELA NOGUEIRA MARTINS SENA RIOS; IGOR CHIANCA ALVES; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS

¹ UNB - Universidade de Brasília

belanmsrios@gmail.com

Introdução

Unidades de alimentação e nutrição são de grande importância para o fornecimento da alimentação dos indivíduos. Tratando-se de Unidades de Alimentação e Nutrição de caráter hospitalar, é possível afirmar que, já que o ambiente hospitalar visa em suas características proporcionar serviços de recuperação de indivíduos, é importante dar atenção redobrada aos aspectos de serviço dentro de tais unidades, uma vez que o meio em que a Unidade se localiza além de oferecer a promoção à saúde, também tem como foco devolver e manter o estado saudável dos indivíduos. A administração de unidade de alimentação e nutrição tem se mostrado um forte elemento no bom funcionamento destes serviços, ao passo que o nutricionista, ao realizar suas atividades dentro destas unidades precisa levar em conta não somente o fornecimento de alimentos aos consumidores. Faz-se necessário que este profissional procure, entre outras atividades, disponibilizar um serviço mais completo e que abranja outros aspectos ligados ao tema, e não somente o fornecimento de alimentos em si.

Objetivos

Avaliar, sob aspecto nutricional, a quantidade de sódio de selecionadas preparações de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar em Brasília - DF.

Metodologia

Estudo observacional, descritivo, do tipo transversal realizado em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar, localizada no centro de Brasília-DF. A avaliação foi realizada durante 3 dias (13,14 e 17 de março de 2017). A avaliação do cardápio ocorreu de forma randomizada. Avaliou-se em cada dia 7 preparações, sendo 1 prato principal, 1 guarnição, 1 arroz branco, 1 feijão com caldo e 3 saladas. Avaliou-se a quantidade de sódio das preparações a partir das Fichas Técnicas de Preparação, durante a preparação das refeições na unidade de alimentação e nutrição.

Resultados

Sabendo-se da importância de um consumo adequado e dentro dos padrões, a avaliação dos percentuais de sal de adição dentro de uma unidade de alimentação e nutrição mostra-se muito relevante. Os valores da quantidade de sódio por preparação todos os dias ficaram acima de 1200mg por dia. O valor limítrofe estipulado é de 960mg. Identificou-se que o arroz que é servido diariamente também foi um dos grandes responsáveis pelo excesso de sódio dos alimentos disponibilizados pela unidade de alimentação e nutrição em questão, com uma média de 620mg de sódio para apenas 120g de consumo médio (estipulado por cálculo de porção a partir das fichas técnicas de preparação).

Conclusão

Observou-se, de um modo geral, que nos 3 dias de avaliação a quantidade de sódio apresentou-se acima do recomendado. A redução da quantidade de sal de adição utilizada nas refeições poderia contribuir para uma oferta de alimentos mais saudáveis pela unidade de alimentação e nutrição.

Referências

SÁVIO, K. E. O. S. *et al.* Avaliação do almoço servido a participantes do programa de alimentação do trabalhador. **Revista Saúde Pública**. v. 39, n. 2, p. 148-55. 2005.

Palavras-chave: gestão ambiental; unidade de alimentação e nutrição; coletividades; nutrição

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NA ÁREA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EM UMA REDE DE HOTÉIS EM PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL

JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE; GABRIELA PACHECO CARNIEL; JÚLIA BACCHI CANCELLA; RAYZA CAMILLO

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

janaina.venzke@ufrgs.br

Introdução

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (2013), 1,3 bilhões de toneladas de alimentos são desperdiçados anualmente. O Brasil é considerado um dos dez países que mais desperdiça comida em todo o mundo. No gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição o desperdício é um fator de grande relevância. Desperdício é sinônimo de falta de qualidade e deve ser evitado por meio de um planejamento adequado, a fim de que não existam excessos de produção e consequentes sobras. As sobras são os alimentos que foram distribuídos, mas não foram consumidos pelos comensais. Alguns autores indicam que a quantidade aceitável de sobras de uma refeição é de 3%.

Objetivos

Avaliar o desperdício de alimentos do café da manhã em duas unidades de uma rede hoteleira em Porto Alegre, Rio Grande do Sul.

Metodologia

O estudo de caráter transversal foi realizado em dois hotéis executivos, sendo um com bandeira internacional, de uma rede hoteleira de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, na categoria Premium. Foram usadas planilhas preenchidas diariamente pelo serviço, que servem para controle do que foi produzido, o que restou na cozinha (sobras limpas) e o que restou do buffet (sobras), entre os dias 15/08/2016 e 28/08/2016. Para o cálculo do percentual das sobras foi utilizada a seguinte fórmula: $\text{sobras/produção (quantidade produzida - sobras limpas ou aproveitáveis)} \times 100$. Os dados foram apresentados em frequências relativas. A coleta foi realizada após a assinatura da Autorização Institucional pela direção administrativa da Rede de Hotéis.

Resultados

A quantidade média de sobras nos dois hotéis foi de 7,3% e de 8,4% respectivamente. Os alimentos que mais sobram nos dois hotéis (sobras acima de 20%) foram principalmente: cuca alemã, pão caseiro, pão massinha, molho de tomate, goiabada e laranja. Apesar de os resultados encontrados serem mais do que o dobro do ideal proposto por alguns autores em Unidades de Alimentação e Nutrição, que é de 3%, outros estudos realizados em unidades do ramo da hotelaria, foram encontrados percentuais de 37,22% e em unidades comerciais média de 29,65%. Valores bem mais altos do que os encontrados no presente estudo. Uma das possibilidades para os valores estarem tão diferentes dos encontrados por outros pesquisadores pode ser devido ao fato de que essa planilha preenchida nos hotéis fornece um controle de quanto é consumido, além de ser utilizada para programar as compras e quantidade de alimentos produzidos. As planilhas são revisadas semanalmente, em busca de possíveis erros e também para adequação das quantidades previstas para a produção. Esse controle mais frequente pode auxiliar na hora de diminuir a quantidade de alimentos que sobram do buffet.

Conclusão

O estudo demonstra a importância do registro e monitoramento das sobras do café da manhã como fator preponderante para possíveis adequações diárias nos porcionamentos ou mesmo no planejamento de ações concretas de redução do desperdício.

Referências

- FAO. Desperdício de alimentos tem consequências no clima, na água, na terra e na biodiversidade. Disponível em: . Acesso em: 29 ago. 2016.
- CASTRO, M.H.C.A. Fatores determinantes de desperdício de alimentos no Brasil: Diagnóstico da situação. 2002. 93p. Monografia (Especialização em Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação) – Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2002.
- AMORIM, K. N. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidades produtoras de refeições (UPRS) dos hotéis do município de caruaru. Monografia (Bacharelado em Nutrição) Faculdade do Vale do Ipojuca – FAVIP. Caruaru – PE,

(2010).

VAZ, S., C. Alimentação de coletividade, uma abordagem gerencial. Ed.Brasília, 2006.

Palavras-chave: alimentação coletiva; hotelaria; planejamento de cardápio; resíduos de alimentos

AValiação DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS PELOS USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

CARIZA TEIXEIRA BOHRER; ANDRESSA LOHMANN; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

carizatb@gmail.com

Introdução

Com as transformações do mundo contemporâneo e o aumento do desenvolvimento econômico, a partir da metade do século XX, os seres humanos passaram a usufruir cada vez mais dos restaurantes para realizar suas refeições, e, como consequência, se observa o aumento das refeições fora do lar e o crescimento do setor. Porém, o grande desafio da prestação de serviços pelas Unidades de Alimentação e Nutrição é a formulação e o fortalecimento de normas ambientais relacionadas à adoção de práticas sustentáveis no processo produtivo de refeições. Muitos benefícios envolvem a implementação de métodos sustentáveis, entre eles, destacam-se a economia, pela redução de custos, consumo racional de recursos naturais, de matérias-primas e a redução da geração de resíduos e desperdício. Diante disso, destaca-se a importância de conscientizar as pessoas que frequentam restaurantes, quanto ao desperdício de alimento, a fim de desenvolver projetos que auxiliem os restaurantes no controle de desperdício desde a concepção dos alimentos até sua distribuição.

Objetivos

Avaliar o desperdício de alimentos pelos frequentadores de um Restaurante Universitário.

Metodologia

A pesquisa foi realizada no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria, Campus Palmeira das Missões-RS, como atividade do projeto de extensão intitulado "Práticas educativas em restaurantes para a promoção de ações de sustentabilidade", registrado sob o nº 045320. Durante uma semana (cinco dias) realizou-se a pesagem de todas as preparações oferecidas no almoço pelo restaurante, também, pesou-se as sobras (alimentos produzidos e não distribuídos), restos (alimentos distribuídos que devem ser descartados) e o resto-ingesta. Calculou-se o percentual de resto-ingesta, utilizando-se a seguinte equação: peso do resto-ingesta em kg x 100 / quantidade consumida em kg. Também, foi calculado o resto-ingesta per capita.

Resultados

Verificou-se que a unidade de alimentação e nutrição não produz sobras e durante o período de avaliação, em média, 341 comensais frequentaram o restaurante. No primeiro dia de avaliação, foram distribuídos 231,4 kg de alimentos, consumiu-se 210,9 kg, o per capita de resto-ingesta foi de 39,46 g de alimentos e o percentual de resto-ingesta de 7,32%. No segundo dia foram distribuídos 255,7 kg de alimentos, consumiu-se 250 kg e o desperdício per capita foi de 18,15 g, sendo o percentual de resto-ingesta de 3%. No terceiro dia 179 kg de alimentos foram distribuídos, 174,41 kg consumidos, sendo o resto-ingesta per capita de 65,58 g e o percentual de resto-ingesta de 8,45%. No quarto dia, foram distribuídos 157 kg de alimentos, consumiu-se 143,5 kg e verificou-se resto-ingesta per capita de 63,62 g e percentual de resto-ingesta de 13,38%. No no quinto dia, distribuiu-se 180 kg de alimentos, foram consumidos 164,1 kg e o desperdício per capita foi de 28,03 g e percentual de resto-ingesta de 6,28%. No total da semana, foram desperdiçados 67,65 kg de alimentos pelos comensais, o que poderia ter alimentado cerca de 117 pessoas.

Conclusão

Por meio dos resultados, identifica-se que há a necessidade de desenvolver estratégias de intervenções para conscientizar os comensais quanto ao desperdício de alimentos, pois a observação diária, o incentivo e a implantação de campanhas de orientação, por meio da educação dos clientes, tornam possível a diminuição da taxa diária de resto-ingestão, diminuindo, assim, o desperdício de alimentos dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição.

Referências

BARBIERI, T. et al., Consumer attitudes toward information displayed at food buffets in commercial restaurants. *Ciência Tecnologia dos Alimentos*, Campinas, v. 32, n. 4, p. 789- 803, out.- dez., 2012.

DELLA LUCIA, C.M.; SANT'ANA, H.M.P. Introdução ao planejamento físico de unidades de alimentação e nutrição. In: SANT'ANA, H.M.P. (editor). *Planejamento Físico Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição*. Rio de

Janeiro:Editora Rubio, 2012.p.2.

QUEIROZ, P. W. V., Alimentação fora de casa: uma análise do consumo brasileiro com dados da POF 2008-2009. 2015. 139 P. Dissertação (Mestrado em Magister Scientiae)- Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, 2015.

Palavras-chave: desperdício; resto-ingesta; sustentabilidade

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA REVISÃO.

THALITA MARQUES DA SILVA; JOANNE RIBEIRO RODRIGUES; FERNANDA LOPES SOUZA; SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO; LUIZA MARIA SILVA DE OLIVEIRA; NAYANE REGINA ARAÚJO PIEROTE

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí, ² FSA - FACULDADE SANTO AGOSTINHO

thalhitamarquesnutri@hotmail.com

Introdução

Em decorrência do aumento do volume de refeições produzidas fora do lar, tem sido observada uma crescente produção de resíduos sólidos em Unidades de Alimentação e Nutrição, o que pode significar desperdício de matéria-prima alimentar e não alimentar. Há resíduos sólidos provenientes das etapas de recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição (POSPISCHEK; SPINELLI; MATIAS, 2014), a exemplo de papel, latas, partes comestíveis e não comestíveis de alimentos. Na gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, o controle do desperdício é dever de todos (CARNEIRO, 2014), sendo um aspecto de grande importância com reflexos sobre as organizações envolvidas, os profissionais da área de alimentação coletiva, os comensais e o meio ambiente.

Objetivos

Realizar uma revisão sobre o desperdício de matéria-prima alimentar e não alimentar em Unidades de alimentação e Nutrição.

Metodologia

Foi realizada uma revisão narrativa e as buscas ocorreram nas bases indexadas LILACS e SCIELO e na ferramenta de pesquisa Google acadêmico, sendo utilizados os descritores: “Serviço de alimentação”, “Desperdício de Alimentos” e “Desenvolvimento Sustentável”. A pesquisa incluiu artigos em português publicados no período de 2012 a 2017. Após triagem do material encontrado, foi criado um banco de dados com os documentos selecionados, sendo excluídos os que não tratavam diretamente sobre o escopo deste trabalho, além de resumos de teses e dissertações, relatórios e documentos não disponíveis na íntegra.

Resultados

Em Unidades de Alimentação e Nutrição, o ato de desperdiçar pode ter como agentes os trabalhadores do serviço, bem como, os comensais. Estudos apontaram a superprodução de refeições ocasionando desperdício de alimentos, água, energia elétrica, etc. Este fato pode ser explicado pela falta de planejamento do cardápio executado. Outra forma de desperdício reportada relaciona-se ao pré-preparo de alimentos, a exemplo do descarte de partes comestíveis de carnes e vegetais, evento controlável por meio de treinamentos sistemáticos dos funcionários e uso de preparações culinárias com aproveitamento integral dos alimentos. Além disso, muito se fala do excesso de restos alimentares, habitualmente, observado em pratos e bandejas de comensais, configurando desperdício externo. Isto pode ser atribuído às seguintes causas: falta de interação entre o serviço e a clientela; falta de conscientização dos comensais acerca das implicações do desperdício de alimentos; qualidade da preparação, incluindo a temperatura inadequada do alimento servido; apetite do cliente; uso de utensílios de servir impróprios; e falta de opção de porções menores. Índice de Resto-Ingestão abaixo de 10% é aceitável em coletividades sadias. O consumo desmedido de descartáveis, a exemplo de copos plásticos para água e café, é referido como desperdício com impacto financeiro e ao meio ambiente. Estudos demonstraram a necessidade de associar educação ambiental, segurança alimentar e sustentabilidade.

Conclusão

Pode-se concluir que o desperdício em Unidades de Alimentação e Nutrição ocorre em diversas fases do processo de produção/distribuição das refeições, possui agentes internos e externos ao serviço e diferentes causas. Nesse sentido, controlar o desperdício nesses serviços requer o envolvimento de todos os segmentos: organizações, trabalhadores e comensais.

Referências

CARNEIRO, C. L. Gerenciamento integrado de resíduos sólidos e sua aplicabilidade em produção de refeições: um diálogo interdisciplinar. **HOLOS**, ano 30, v.1, p.68-74, 2014.

POSPISCHEK, V. S.; SPINELLI, M. G. N.; MATIAS, A. C. G. Avaliação de ações de sustentabilidade ambiental em

restaurantes comerciais localizados no município de São Paulo. **Demetra**, v.9, n.2, p. 595-611, 2014.

Palavras-chave: Desenvolvimento Sustentável; Resíduos sólidos; Serviços de Alimentação

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS INDÍGENAS MENORES DE CINCO ANOS DE IDADE DO ESTADO DO MARANHÃO

ANA MARIA CONCEIÇÃO LIMA¹; LILIAN FERNANDA FEMININO CAVALCANTE; ALLINIE BIANKA DE SOUSA VIEIRA; GLEYCIANE AZEVEDO PEREIRA; THAIS GOMES HELAL SALES; LUANA LOPES PADILHA

¹ FACSALUIS - Faculdade Estácio, ² UFMA - Universidade Federal do Maranhão

liliancavalcante03@gmail.com

Introdução

A construção de indicadores biológicos em grupos indígenas apresenta-se como uma necessidade urgente. É consenso que o estado nutricional exerce influência decisiva no crescimento e desenvolvimento infantil. Por isso, a avaliação nutricional dessa população através de procedimentos que demonstrem a magnitude dos agravos nutricionais é de fundamental importância, assim como identificar intervenções adequadas para essa população. Além disso, os grupos indígenas encontram-se em um processo rápido e intenso de modificação nos seus padrões socioeconômicos, ambientais e culturais que precisam ser monitorados.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional de crianças indígenas menores de cinco anos de idade acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional no estado do Maranhão.

Metodologia

Tratou-se de um estudo transversal, com uma amostra de crianças menores de cinco anos de idade, acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, de ambos os sexos, todas as escolaridades, de raça/cor indígena, de todas as regiões de saúde e todos os povos e comunidades no estado do Maranhão. Foram utilizados quatro indicadores antropométricos para a classificação do estado nutricional das crianças, a saber: peso/idade; altura/idade; índice de massa corporal/idade e peso/altura. As variáveis categóricas foram apresentadas por meio de frequências. Para a verificação da diferença do estado nutricional entre sexos utilizou-se o teste Qui-Quadrado de Pearson. O nível de significância adotado foi de 5%. Os dados foram analisados no programa estatístico STATA® 14.0. Como se tratou de dados secundários de acesso público, não houve aplicação de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, nem aprovação por Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados

Das 2.078 crianças indígenas avaliadas, 49,4% eram do sexo feminino e 50,6% do sexo masculino. Para o indicador Altura/Idade observou-se que das crianças do sexo feminino 34,6% apresentavam altura muito baixa e altura baixa para a idade e 65,4% altura adequada. Considerando o mesmo indicador, para crianças do sexo masculino, 38,7% apresentavam altura muito baixa/baixa altura e 61,3% altura adequada. Quanto ao indicador Peso/Altura, as meninas apresentaram percentual de eutrofia próxima a dos meninos, 60,1% para as meninas e 57,9% para os meninos. Para o indicador índice de massa corporal/idade, para ambos os sexos, observou-se 54% de eutrofia, 36,6% para risco de sobrepeso, sobrepeso e obesidade. Enquanto, o indicador Peso/Idade foi o que apresentou o maior índice de eutrofia 81,8%, sendo dessas 50,9% do sexo feminino e 49,1% do sexo masculino. Na comparação entre sexos dos indicadores avaliados, altura/idade ($p=0,053$), peso/altura ($p=0,575$), índice de massa corporal/idade ($p=0,114$) e peso/idade ($p=0,192$) observou-se que não houve diferença estatística significativa entre sexos.

Conclusão

As crianças avaliadas apresentaram prevalência de baixa estatura, sem comprometimento do peso, o que sugere quadro de desnutrição pregressa. Entretanto, não foi observada diferença estatisticamente significativa entre sexos. Mesmo a população indígena sendo amparada por legislações específicas, torna-se necessário, diante dos dados apresentados, que seja dispensada a essa população estratégias mais eficientes para a promoção da alimentação saudável, que alie a preservação de hábitos culturais com prevenção de agravos nutricionais, bem como o monitoramento adequado do desenvolvimento dessa população.

Referências

RIBAS, D.L.B.et al. Nutrição e saúde infantil em uma comunidade indígena Teréna, Mato Grosso do Sul, Brasil. Cad.de Saúde Pública, v. 17, n.2, p323-33, mar-abr, 2001.

CAPELLI, J.C. S; KOIFMAN, S. Avaliação do estado nutricional da comunidade indígena Parkatêjê, Bom Jesus do Tocantins, Pará, Brasil Evaluation of the nutritional status of the Parkatêjê indigenous community. Cad. Saúde Pública, v. 17, n. 2, p. 433-437, mar-abr, 2001.

MINISTÉRIO DA SAÚDE – Coordenação Geral de Atenção Primária à Saúde Indígena – CGAPSI/DASI/SESAI. Relatório Final – 2014. Área Técnica de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2014.

Castro T.G, et al . Caracterização do consumo alimentar, ambiente socioeconômico e estado nutricional de pré escolares de creches municipais. Rev Nutr, v. 18, n. 3, p. 321-330, jun, 2005.

SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Brasil, 2017. Disponível em: . Acesso em 13 de out. 2017.

Palavras-chave: estado nutricional; população indígena; antropometria; saúde pública

AVALIAÇÃO DO HÁBITO DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS DE COLABORADORES DE UMA FÁBRICA DE PRODUTOS CONGELADOS LOCALIZADA NA CIDADE DE MACEIÓ/AL

NATÁLIA ARAÚJO MALTA DOS SANTOS; RAQUEL PORTO CABÚS; DOUGLAS CAETANO DE OLIVEIRA; PATRÍCIA MARIA DE MENDONÇA JORGE; ELIANE COSTA SOUZA; WALÉRIA DANTAS PEREIRA

¹ CESMAC - CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC

nataliaaraujomalta_@hotmail.com

Introdução

As mãos representam um dos principais meios de contaminação e transferência de microrganismos. A higienização das mãos é uma atividade amplamente comum e aconselhada em todos os aspectos e atividades, com propósito de retirar sujidades e possíveis microrganismos patogênicos e assim impedir prováveis contaminações cruzadas reduzindo o risco de uma infecção, principalmente quando relacionados à saúde e alimentação. A limpeza das mãos é fundamental para impedir a multiplicação de microrganismos principalmente da espécie *Staphylococcus aureus* em ambientes e alimentos.

Objetivos

Foi observar o hábito e o procedimento da higienização das mãos por colaboradores de uma fábrica de produtos congelados localizada na cidade de Maceió/AL no horário do almoço.

Metodologia

Foi realizado à medida que os colaboradores adentravam ao refeitório no horário matutino (11 horas às 13 horas), (horário de almoço), através da aplicação de um check-list observacional contendo dados relacionados ao gênero, atividade (colaboradores da produção de alimentos e outras áreas) e procedimento de higienização das mãos (correto e incorreto).

Resultados

Dos 59 colaboradores, 34 (57,5%) são do gênero masculino (22 da produção e 12 outras áreas) e 25 (42,5%) do gênero feminino (1 produção e 24 outras áreas). Foi observado que do total de 59, apenas 1 (1,6%) colaborador do gênero feminino que trabalha em outras áreas realizou a higiene das mãos e utilizou corretamente o procedimento. Existem outros locais dentro da indústria para higienização das mãos, existindo a possibilidade dos colaboradores terem realizado a higienização prévia, porém segundo a legislação, as mãos devem ser higienizadas antes de iniciar as refeições, para que as mãos não se tornem veículos de contaminação microbiana. O local possui Responsável Técnico e Manual de Boas Práticas, porém foi observado que não existem disponíveis cartazes educativos para higienização dentro do refeitório, como preconiza a legislação.

Conclusão

Apesar do procedimento de higienização das mãos ser uma técnica rápida, simples e bastante eficaz para a segurança da saúde, foi observado a desatenção e a baixa participação dos colaboradores para a realização da lavagem correta das mãos. É necessário que a empresa faça uma atuação treinamento e conscientização sobre a importância da higienização das mãos, principalmente com os colaboradores que trabalham diretamente na produção dos alimentos, para que os mesmos não se tornem uma fonte de contaminação podendo causar prejuízos a saúde dos mesmos e a empresa.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Higienização das mãos em serviços de saúde/ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. – Brasília : Anvisa, 2007.

SANTOS, B.N.; SERAFIM, A.L.; MEDEIROS, L.B.; PEIXOTO, C.S.; LOPES, N. Stangarlin-Fiori L. Diagnóstico e adequação das Boas Práticas em área de alimentos e bebidas de hotéis: aspectos relacionados à higiene pessoal e ambiental. Rev Inst Adolfo Lutz, São Paulo, vol. 75, p. 1699, 2016.

ZANDONADI, R.P.; BOTELHO, R.B.A.; SÁVIO, K.E.O.; AKUTSU, R.C.; ARAÚJO, W.M.C.; Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. Rev. Nutr., Campinas, vol. 20, n. 1, p. 19-26, 2007.

RESENDE, F.R.; FERNANDES, F.M. Incidência de *Staphylococcus aureus* em mãos de manipuladores de alimentos de

unidades de alimentação e nutrição de Leopoldina (MG). Revista Científica da Faminas, vol. 12, n. 1, p. 17-25, 2017.

Palavras-chave: Boas Práticas; Contaminação Biológica ; Manipulador de Alimentos

AVALIAÇÃO DO PADRÃO DE PORCIONAMENTO DAS PREPARAÇÕES OFERECIDAS NOS CARDÁPIOS DE RESTAURANTES POPULARES DO RIO GRANDE DO NORTE

JOCIONE MARA DE MEDEIROS; RAYSSA ARAÚJO GOMES; ANDRÉ MATHEUS COSTA DUARTE; DINARA LEYSLIE DE MACÊDO CALAZANS; NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO

¹ UFRN/FACISA - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí, ² UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Departamento de Nutrição
duarteandree@gmail.com

Introdução

A alimentação é algo essencial para saúde e manutenção do ser humano, sendo necessário o consumo de uma ingestão adequada. Isso é ainda mais evidente quando se trata de grupos socialmente vulneráveis, onde a alimentação desempenha papel importante na consolidação dos direitos humanos (BARTHICHOTO et al, 2015; COSTA et al., 2011; ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013). O Programa Restaurantes Populares tem como finalidade a produção e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas, em qualidade e quantidade, considerando as necessidades energéticas da população. O alcance desse resultado só é possível por meio de processos adequados de produção das refeições, dentre eles a padronização da quantidade ofertada das preparações planejadas para o cardápio através do porcionamento durante a distribuição das refeições. A padronização é uma das formas de se obter padrão de qualidade, além de assegurar que as necessidades energéticas necessárias sejam alcançadas. (BARTHICHOTO et al, 2015; COSTA et al., 2011).

Objetivos

Avaliar o padrão de porcionamento das preparações dos cardápios oferecidos em Restaurantes Populares do Rio Grande do Norte.

Metodologia

Estudo transversal desenvolvido em Restaurantes Populares do estado do Rio Grande do Norte no primeiro semestre de 2017, os quais foram selecionados por conveniência. A amostra foi constituída de 3 unidades localizadas em 3 regiões diferentes do estado. O cardápio para todo o estado é único, devendo ser executado conforme o termo de referência (TR) constante do processo licitatório para contratação das empresas fornecedoras de refeições para o Programa. Para avaliar o porcionamento quanto ao peso, identificaram-se os grupos de preparações servidas diariamente nos cardápios ofertados: salada, prato principal, guarnição, arroz ou/macarrão e feijão, não sendo analisado, contudo, sobremesas e líquidos. Cada porção foi pesada separadamente com utensílios próprios dos locais e porcionamento habitual. Os pesos obtidos foram comparados ao Termo e quanto ao padrão do cardápio unificado entre as unidades. Utilizou-se a estatística descritiva para tratamento dos dados.

Resultados

Os dados obtidos demonstraram que o porcionamento que mais variou entre os restaurantes pesquisados foi a guarnição com média de $147,5g \pm 92,1g$, seguido do prato principal com $150g \pm 64,1g$, e o feijão com $145,3g \pm 46,4g$. As porções do arroz e salada (crua) foram os que menos variaram, apresentando, respectivamente, $88,8g \pm 11,1g$ e $60,1g \pm 6,4g$. Percebeu comprometimento da padronização do porcionamento entre as unidades analisadas, fato este que pode levar ao não atendimento do planejamento nutricional efetivo. Observou-se que o porcionamento pode ser influenciado por alguns fatores, sendo estes, o rendimento da preparação, treinamento do manipulador, além da não padronização de utensílios utilizados para o porcionamento bem como pelas medidas caseiras diferentes adotadas, tanto entre as unidades, quanto no decorrer da distribuição da mesma unidade.

Conclusão

Conclui-se que há a necessidade de padronização nos utensílios para servir, pois implica diretamente na diferença do porcionamento entre as unidades, bem como é necessário o treinamento periódico dos manipuladores responsáveis por servir. A falta de padronização entre as unidades de alimentação analisadas que fazem parte do Programa pode levar a porções diferentes das planejadas e conseqüentemente, comprometimento da meta nutricional, além de possibilidade de desperdício, gerando uma diversificação dos custos entre as mesmas.

Referências

COSTA, et al. Promoção da saúde e diabetes: discutindo a adesão e a motivação de indivíduos diabéticos participantes

de programas de saúde. **Ciênc Saúde Coletiva**, v. 16, n. 3, p. 2001-2009, 2011.

ABREU E.S.; Spinelli M.G.N.; PINTO A. M. S. **estão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. v. 1. 5a ed. São Paulo: Metha; 2013.

BARTHICHOTO, M. et al. Avaliação da padronização do porcionamento de uma unidade de alimentação e nutrição de um centro educacional infantil. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 2, p. 419-428, 2015

Palavras-chave: Serviços de alimentação; Padronização; Tamanho de Porção

AValiação DO PLANEJAMENTO DE REFEIÇÕES EM UM HOSPITAL PRIVADO EM PORTO ALEGRE / RS

KARINA DE MOURA BORGES; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

vjstrasburg@terra.com.br

Introdução

Para que o fornecimento de refeições aconteça, é necessário à execução de vários processos. Entre as atividades, está a elaboração do cardápio, ferramenta com o qual é possível planejar as refeições considerando a disponibilidade financeira, perfil da clientela, hábitos alimentares locais, safra de alimentos, condições do local de preparo e distribuição das refeições, recursos humanos disponíveis, entre outros (AKUTSU et al., 2005). O nutricionista é o profissional qualificado para gerir Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Na descrição de suas atividades consta o planejamento, organização, gerenciamento, supervisão e avaliação dos serviços de alimentação e nutrição em instituições públicas e privadas (CFN, 2005).

Objetivos

Avaliar e comparar o histórico da previsão versus o consumo das refeições almoço e jantar do serviço de nutrição de um hospital privado na cidade de Porto Alegre/RS.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal descritivo com dados secundários avaliando as frequências de programação e consumo das refeições de um hospital privado de Porto Alegre / RS relativo ao ano de 2014. Os dados coletados de cada dia da semana (domingo a sábado) para o almoço e jantar, foram lançados em frequência e média em planilha eletrônica do programa Microsoft Excel 97-2003®. Esta pesquisa foi realizada dentro do Projeto nº 28403 /2014 - Avaliação de aspectos na interface de gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) aprovada pelo Comitê de Pesquisa da Faculdade de Medicina da UFRGS.

Resultados

Os serviços de almoço e jantar, utilizam um cardápio mensal, elaborado pela nutricionista e que se repete nas duas refeições. O cardápio padrão é composto por uma salada verde e outros dois tipos de saladas, um tipo de sopa, arroz, feijão, uma guarnição, um tipo de carne, ovo (como 2ª opção a carne), e sobremesa (fruta ou doce). Na avaliação comparativa entre os dois tipos de refeições o serviço de almoço apresentou uma previsão média anual foi de 841,6 serviços ao dia, sendo a execução de 96,3% desse total. Para a refeição jantar a previsão média anual ficou em 308,9 serviços ao dia. No entanto, a execução mostrou um valor médio de 72,5% na frequência de usuários, o equivalente a 224 pessoas. Um planejamento inadequado, com estimativas equivocadas para o número de refeições pode resultar em sobras excessivas, além de sobrecarga da equipe no preparo urgente de refeições, uso inadequado de equipamentos, afetando a segurança microbiológica e comprometimento da qualidade do alimento (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2011).

Conclusão

Observou-se, pelos resultados encontrados, a dificuldade no monitoramento do planejamento e execução do número de refeições no serviço, especialmente para o jantar, o que pode levar a desperdícios de recursos materiais e ambientais.

Referências

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª ed. São Paulo: Metha, 2011.

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Rev. Nutr., v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução nº 380, de 9 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação. Brasília, DF. Disponível em: < http://www.cfn.org.br/inicial/resolucao_380.pdf >. Acesso em 09 jun. 2015.

Palavras-chave: refeições; serviço de alimentação; unidades hospitalares

AVALIAÇÃO DO RESTO INGESTÃO E PREJUÍZO GERADO PELO DESPERDÍCIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE BRASÍLIA

HUGO LIMA MASCARENHAS; GEOVANA DO NASCIMENTO FARIAS; FABRÍCIA SECUNDINO SANTOS; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS

¹ UNIEURO - Centro Universitário Euro americano
hlmamascarenhas@gmail.com

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição têm como objetivo contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde de seus clientes, oferecendo uma alimentação balanceada e segura do ponto de vista higiênico-sanitário, além de visar como em toda empresa, o lucro para o proprietário. Em nível mundial, a atual produção de alimentos seria mais do que o suficiente para suprir a necessidade de todos os habitantes da terra. O desperdício é uma prática comum e caracterizada pela perda exacerbada de alimentos em toda a cadeia alimentar e têm causas econômicas e culturais abrangendo todas as etapas da cadeia de movimentação, como na colheita, no transporte e principalmente durante o pré-preparo.

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo analisar os resíduos gerados em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em um órgão público de Brasília visando mostrar onde a maior parte dos alimentos é desperdiçada e assim propor medidas buscando a redução da quantidade de resíduos.

Metodologia

Foram analisados os resíduos referentes há três dias consecutivos resultantes da produção, distribuição e descarte das refeições. As refeições foram pesadas em balança de 30 kg assim que preparadas e em balança de 100 kg no fim da distribuição aos comensais, assim como o resto-ingestão dos mesmos. Em seguida foi criado um banco de dados comportando essas informações, podendo assim ser realizada uma análise estatística para avaliar o desperdício de alimentos.

Resultados

Nos dias avaliados foram produzidos 686 kg de alimentos, sendo 468,2 kg a quantidade vendida o equivalente a 68,2 % da produção. Foram descartados do balcão de distribuição cerca de 70 kg de alimentos acarretando em um prejuízo financeiro de aproximadamente R\$ 2.300,00, o que representa um prejuízo de 14% em relação ao faturamento arrecadado. O resto-ingestão foi de 36,6 kg, o que representa um total de 7,8% do que foi vendido. Durante os dias avaliados 1060 clientes foram atendidos durante o almoço. As sobras devem estar entre 7 a 25 g por pessoa, ou até 3% de desperdício ao dia, na Unidade de Alimentação e Nutrição em questão foram encontrados valores acima da referência, o que representa um desperdício de 11,2% maior do que o esperado na literatura.

Conclusão

É de suma importância o uso de medidas de controle de desperdício visando uma redução de resíduos e de práticas que geram aumento dos gastos e diminuição dos lucros, criando mecanismos que visam o cumprimento das metas estipuladas de acordo com a realidade de cada Unidade, favorecendo assim o menor desperdício, a maior otimização dos recursos, e um maior lucro.

Referências

ABREU, E. S.; DIAS, D. H. S.; RIBEIRO, F. R. O.; SIMONY, R. F.; AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR NA PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DE UM HOSPITAL DE SÃO PAULO. Revista Simbiologias, São Paulo, v. 5, n. 7, p.42-50, dez. 2012.

SILVÉRIO, G. A.; OLTRAMARI, K. Desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição brasileiras. *Ambiência - Revista do Setor de Ciências Agrárias e Ambientais*, Guarapuava, v. 10, n. 1, p.125-133, fev. 2014.

ZANINI, M. A.; Redução do desperdício de alimentos: estudo em um restaurante universitário. 2013. 160 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2013.

Palavras-chave: Desperdício; Reaproveitamento; Reciclagem; Resto-ingestão; Resíduos

AVALIAÇÃO DOS CUSTOS DOS CARDÁPIOS OFERECIDOS NA MERENDA ESCOLAR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – CAMPUS TABULEIRO DO NORTE

PAULA THÁIS DOS SANTOS SOARES

¹ IFCE - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/ IFCE - Campus Tabuleiro do Norte
nutripts@hotmail.com

Introdução

A merenda escolar tem como principal objetivo suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos, melhorar a capacidade de aprendizagem, formar bons hábitos alimentares e prevenir a evasão escolar. Na alimentação escolar, os cardápios devem ser balanceados e calculados dentro das recomendações diárias (BRASIL, 2008). É importante ressaltar que o planejamento dos cardápios deve visar não apenas ao atendimento das necessidades nutricionais dos usuários, mas também ao custo definido das refeições (MÁRCIA, 2006).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi analisar o custo direto da produção dos diferentes tipos de preparações disponibilizados nos lanches ofertados aos alunos durante a merenda do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Tabuleiro do Norte.

Metodologia

Foram avaliados os custos diretos (gêneros alimentícios, gás e mão de obra) da produção de 16 pratos principais, 4 bebidas e 4 frutas, totalizando 24 preparações que são ofertados para uma média de 70 alunos durante o período da merenda. Os preços dos gêneros adquiridos foram os valores estabelecidos nos contratos vigentes.

Resultados

A partir dos cálculos efetuados, constatou-se que a média do custo da merenda por aluno dos pratos principais foi de R\$ 1,71(±1,17), sendo cuscuz com ovo a preparação mais barata (R\$ 0,51) e a mais cara peixe com baião (R\$ 5,03). Dentre as bebidas a média foi de R\$ 0,72(±0,35), onde o mais barato foi o suco em polpa (R\$ 0,23) e o mais caro foi o suco individual (R\$ 1,05). Na análise do custo das frutas foi possível observar que a média dos valores foi de R\$ 0,24 (±0,18), sendo a maçã a fruta mais cara (R\$ 0,48) e a melancia a fruta mais barata (R\$ 0,07). O custo médio da produção de cada refeição considerando as preparações (prato principal, fruta e bebida) gás e mão de obra foi de R\$ 3,66(±0,42). Atualmente, o valor repassado pela União a estados e municípios através do Programa Nacional de Alimentação Escolar por dia letivo para cada aluno do ensino fundamental e médio é R\$0,36, valor inferior ao demonstrado no resultado. O financiamento do PNAE pelo governo federal existe em caráter suplementar, para exclusiva compra de gêneros alimentícios, cabendo aos estados e municípios a complementação financeira no fornecimento da alimentação escolar (BEZERRA, 2009).

Conclusão

O custo unitário das refeições escolares é um tema que requer maiores discussões no plano da gestão federal, uma vez que as diferenças regionais do custo de alimentos não são contempladas. Além disso, há carência de bibliografia no que tange o custo das refeições ofertadas em escolas e instituições de ensino, uma vez que foco dos trabalhos científicos que estudam alimentação escolar são a composição das refeições e o impacto social dos programas assistencialistas.

Referências

- BRASIL, Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União. 2009 16 jun.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas. Brasília, 2008; 152p
- MARIETTO F. P. Alimentação escolar. Rev. Nutrição. n. 14, p. 21- 23, 2002
- MÁRCIA, Jean; et.al. Avaliação da composição nutricional dos cardápios e custos da alimentação escolar da rede municipal de Conceição do Jacuípe, BA. Sitientibus, Feira de Santana, n.35, p.75-90, jul./dez. 2006.
- BEZERRA JAB. Regionalização de cardápios, fortalecimento das economias locais e participação da população na gestão descentralizada da merenda escolar. Educ Debate. 2006; 28(51/5):86-93
- MACHADO, Patrícia Maria de Oliveira et al . Characterization of the National School Food Program in Santa Catarina

Palavras-chave: alimentação escolar; avaliação de custo; merenda escolar

AVALIAÇÃO DOS ELEMENTOS DA CULTURA DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS EM INSTITUIÇÕES MILITARES: O IMPACTO DAS FORMAÇÕES

LAÍS MARIANO ZANIN; DIOGO THIMOTEO DA CUNHA; ELKE STEDEFELDT

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo, ² UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas

zanin.lais@gmail.com

Introdução

Estima-se que uma cultura de segurança de alimentos positiva pode propiciar melhores práticas na manipulação de alimentos, conseqüentemente reduzindo o risco sanitário. A cultura de segurança dos alimentos é definida como "atitudes compartilhadas, valores e crenças em relação aos comportamentos de segurança dos alimentos que são rotineiramente demonstrados na manipulação de alimentos", e pode ser avaliada por sistemas de gestão, estilo e processo; liderança; comunicação; comprometimento; ambiente; e percepções de risco.

Objetivos

Discutir a interação da avaliação de alguns elementos da cultura de segurança dos alimentos (percepção de risco, viés otimista e comprometimento) de líderes e manipuladores de alimentos com o grau de risco sanitário em serviços de alimentação militares, como subsídio para a formação dos manipuladores de alimentos e para a formação de uma cultura positiva em segurança de alimentos.

Metodologia

Em parceria com o Ministério da Defesa, foi realizado um diagnóstico da cultura de segurança de alimentos em um serviço de alimentação do exército, a fim de propor ações para um programa de formação baseado no risco sanitário. A percepção de risco foi avaliada por meio de uma escala estruturada com sete opções ancoradas nos descritores de intensidade -3 (extremamente baixo) a +3 (extremamente alto); a partir deste questionário foi identificado o viés otimista. Para a avaliação do grau de risco sanitário foi utilizada uma lista de verificação para avaliação das condições higiênico-sanitárias baseada em critérios de risco. As avaliações foram realizadas em dois momentos (momento inicial, como estratégia diagnóstica e momento posterior a formação para os manipuladores de alimentos). As formações realizadas tiveram o objetivo de trabalhar conceitos de segurança dos alimentos e a incorporação dos conceitos de risco e perigo, por meio de ferramentas educativas. Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa (Protocolo n. 2.040.338) e todos os sujeitos que aceitaram participar da pesquisa assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

O serviço de alimentação foi avaliado com grau de risco muito alto em um primeiro momento e com grau de risco alto em segundo momento, devido às inadequações na utilização do binômio tempo e temperatura e na higienização dos alimentos. Foi encontrada em primeiro momento uma baixa percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos em líderes e manipuladores de alimentos, contudo, não foi percebido o viés otimista/pessimista entre eles, demonstrando que entendem o baixo risco na sua forma de manipular alimentos e na forma em que seus pares os manipulam. A ausência do viés otimista/pessimista fortalece o comprometimento existente entre os integrantes do grupo e a formação de equipe que emerge no grupo estudado, vinculada à formação militar. Em momento posterior foi encontrado uma baixa percepção de risco para situações que envolviam o local, por entenderem que o grau de risco sanitário havia diminuído.

Conclusão

Minimizar o viés otimista, trabalhar a formação de equipe, o comprometimento do grupo e incrementar a percepção de risco são fatores que apontam um novo olhar para a formação dos manipuladores de alimentos baseada nas premissas do modelo de formação sistemática com influência positiva na cultura de segurança de alimentos diminuindo o risco sanitário.

Referências

DA CUNHA, D.T. et al. Food safety of food services within the destinations of the 2014 FIFA World Cup in Brazil: development and reliability assessment of the official evaluation instrument. **Food Research International**, v. 57, n. 3, p. 95-103, 2014.

DA CUNHA, D.T. et al. The existence of optimistic bias about foodborne disease by food handlers and its association with training participation and food safety performance. **Food Research International**, v. 75, n. 3, p. 27-33, 2015.

GRIFFITH, C. J. et al. Food safety culture: the evolution of an emerging risk factor? **British Food Journal**, v. 112, n. 4, p. 426-438, 2010.

RAATS, M. et al. The effects of providing personalized dietary feedback. **Patient Education and Counseling**, v. 37, n. 2, p. 177-189, 1999.

Palavras-chave: Risco sanitário; Percepção de risco; Viés otimista; Manipuladores de alimentos; Estratégias diagnósticas

AValiação Nutricional de Lanches Oferecidos em uma Escola de Educação Infantil Particular no Município de Vitória, ES

LUCIANA ALMEIDA COSTA

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

luciana_almeida84@yahoo.com.br

Introdução

A oferta de alimentação adequada no ambiente escolar permite o aporte de nutrientes necessários para uma boa nutrição além de promover hábitos alimentares saudáveis. O lanche é uma refeição intermediária realizada entre duas refeições principais (FISBERG et al., 2015). Conforme o Programa Nacional de Alimentação Escolar, as refeições oferecidas devem suprir entre 20 e 70% das necessidades nutricionais diárias durante a permanência nas escolas (BRASIL, 2012).

Objetivos

Avaliar o valor nutritivo de lanches oferecidos aos alunos de uma escola de educação infantil particular no município de Vitória, ES.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal quantitativo para a avaliação nutricional de lanches oferecidos aos alunos. A avaliação foi realizada por meio da elaboração de fichas técnicas dos lanches oferecidos conforme o cardápio do mês de Setembro de 2017. Foram avaliados os macronutrientes carboidratos, proteínas e lipídios. Esses nutrientes avaliados foram comparados às recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar e Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013. O cardápio escolar é elaborado por um nutricionista. A escola particular avaliada atende alunos de 6 meses a 5 anos, porém a faixa etária considerada para este estudo foi entre 2 e 3 anos, utilizando os parâmetros nutricionais específicos para essa faixa etária (20% das necessidades diárias para alunos que permanecem em período parcial com idade de 1 a 3 anos). Para a elaboração das fichas técnicas, foram utilizadas a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos e a Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química dos Alimentos. Após a realização das fichas técnicas, os dados foram apresentados em formas de tabelas e comparados às recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Para a análise estatística foi utilizada análise descritiva.

Resultados

Os lanches eram geralmente compostos por uma fruta, um tipo de carboidrato, um tipo de proteína e uma bebida. Dos 19 dias avaliados foram observados os seguintes valores das médias: 34,1 g de carboidratos; 5,7 g de proteínas e 4,8 g de lipídios. A proteína nos lanches eram provenientes de produtos lácteos como requeijão, queijos e creme de ricota, além de preparações contendo carnes e ovos (sanduíches a base de frango, quibe assado com carne bovina moída e tortas). Considerando os valores citados acima, referente aos macronutrientes, os lanches avaliados cumprem as recomendações da referida resolução. Isto porque, é considerada aceitável uma variação de 10% para mais ou para menos do valor nutricional de referência.

Conclusão

As crianças são atendidas com uma oferta adequada de macronutrientes nos lanches, garantindo o desenvolvimento do potencial de crescimento adequado e a manutenção da saúde. É indispensável o trabalho do profissional nutricionista de forma a garantir que as recomendações nutricionais preconizadas sejam cumpridas e, conseqüentemente, os alunos possam ser atendidos com uma alimentação adequada.

Referências

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos. Brasília: DF, 2012.

BRASIL. Resolução CD/FNDE Nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, 44 p., 2013.

FISBERG, M.; DEL'ARCO, A.P.W.T.; PREVIDELLI, A.; TOSATTI, A.M.; ALMEIDA, C.A.N. Hábito alimentar nos lanches

intermediários de crianças pré-escolares brasileiras: estudo em amostra nacional representativa. *International Journal of Nutrology*, v.8, n.4, p. 58-71, 2015.

Palavras-chave: alimentação infantil; lanches; planejamento de cardápio

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DO PROJETO BÁSICO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

AMARYLLIS DE ALMEIDA CARVALHO; CAMILA SANTOS ROBLES; GEILA CERQUEIRA FELIPE; MARISTELA DE SOUZA ARAUJO DA CUNHA; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA

¹ UNIRIO - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, ² INAD - Instituto de Nutrição Annes Dias
aspnutri@gmail.com

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem grande relevância no que diz respeito a ações de alimentação (GUEDES, 2009). No ambiente hospitalar a UAN tem a finalidade de produzir refeições para pacientes e funcionários e para isso deve-se considerar os aspectos de segurança microbiológica e físico-química dos alimentos, além dos seus valores dietético e nutricional (WENDISCH, 2010).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar nutricionalmente o projeto básico que normatiza a alimentação da rede hospitalar pública do município do Rio de Janeiro.

Metodologia

Trabalho transversal, analítico, pautado no Projeto Básico elaborado pelo Instituto de Nutrição Annes Dias, órgão técnico responsável pelas ações de alimentação e nutrição do município do Rio de Janeiro. O projeto básico tem como princípio estabelecer as normas para elaboração dos cardápios para servidores e pacientes da rede pública municipal, por cada UAN, de forma a garantir uma alimentação adequada e saudável considerando a especificidade das áreas. A partir do Projeto Básico, foram planejados e calculados os cardápios de uma semana, tanto para pacientes como para servidores. Além disso, foram listados todos os alimentos descritos no projeto básico e posterior análise da classificação de acordo com o Guia Alimentar para a população brasileira (2014). Foram quantificados os valores médios de: energia (kcal), macronutrientes (g) e ferro e vitamina C (mg) utilizando-se tabelas de composição nutricional (IBGE, 2010; TACO, 2011) e comparados com valores recomendados pela Dietary Reference Intakes (DRIs).

Resultados

O Cardápio da dieta normal de pacientes ou usuários adultos apresentou valores médios de 3.098,40±514,99 kcal para energia, 399,40±58,74 g para carboidrato, 141,39±15,33 g para proteína, 103,92±28,45 g para lipídeos, 35,94±3,01 g para fibras, 269,09±86,95 mg para vitamina C e 17,11±2,34 mg para ferro. Com relação à classificação pelo guia, o cardápio apresentou 48% de alimentos minimamente processados, 23% de alimentos in natura, 13% de alimentos ultraprocessados, 12% de ingredientes culinários e 4% de alimentos processados. Com relação à distribuição dos macronutrientes em relação ao VET, observou-se que apenas a participação dos lipídios ficou inferior (12%) ao recomendado que é de 20-35%, cabendo ressaltar que não foi considerado o azeite de adição. O Cardápio da Dieta Servidores e Acompanhantes apresentou os valores médios de 2.345,22±123,66 kcal para energia, 328,46±23,91 g para carboidrato, 122,89±8,72 g para proteína, 60,01±7,91 g para lipídeos, 35,55±3,96 g para fibras, 222,94±53,17 mg para vitamina C e 17,31±1,74 mg para ferro. A dieta prevista teve 48% de alimentos minimamente processados, 32% de alimentos in natura, 3% de alimentos ultraprocessados, 9% de ingredientes culinários e 8% de alimentos processados. Na previsão de participação dos macronutrientes na média diária do VET foi observada inadequação apenas na participação dos lipídios que ficou inferior (12%) ao recomendado que é de 20-35%.

Conclusão

Observou-se que tendo o projeto básico foi possível realizar cardápios equilibrados, a exceção da percentual de gordura em relação ao VET e quanto ao teor de gordura saturada. Tanto para servidores quanto para pacientes com dieta normal, pode-se observar que o projeto acaba por promover maior inclusão de alimentos in natura e minimamente processados. A presença de ultraprocessados foi maior no cardápio de pacientes, em virtude de questões higiênico-sanitárias.

Referências

GUEDES, Tatiana Serpa. Avaliação das Condições Higiênico-sanitárias de Cozinhas Hospitalares da Asa Sul no Distrito Federal. Monografia (Especialização) – Universidade de Brasília, Brasília, 2009.
WENDISCH, Carlota. Avaliação da qualidade de unidades de alimentação e nutrição (UAN) hospitalares: construção de

um instrumento. Dissertação (Mestrado) – Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Rio de Janeiro, 2010.

Palavras-chave: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL; ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR; GUIA ALIMENTAR POPULAÇÃO BRASILEIRA

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA ESCOLA EM RECIFE - PE

IGOR GABRIEL ARAÚJO MEDEIROS; TACIANA FERNANDA DOS SANTOS FERNANDES; YURI VINICIUS ARAUJO DO NASCIMENTO

¹ UNIVERSO - Universidade Salgado de Oliveira
tacimest@hotmail.com

Introdução

A boa alimentação nas primeiras fases da vida é de extrema importância, pois devido a ela, o indivíduo irá ter crescimento e desenvolvimento satisfatório ou não (ROSSI et al., 2008). Devido a crescente associação entre a má alimentação nas primeiras fases da vida e patologias apresentadas na vida adulta, o estudo do cardápio escolar passou a ter tanta importância, já que é ele que vai ajudar a construir os hábitos alimentares dos indivíduos (YGNATIONS et al., 2017). O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), adaptado de Veiros e Proença (2003), permite avaliar qualitativamente os aspectos nutricionais e sensoriais do cardápio. (FERNANDES & MEDEIROS, 2017).

Objetivos

Avaliar qualitativamente os alimentos e preparações oferecidos em cardápio de uma escola de nível fundamental da cidade do Recife – PE.

Metodologia

A avaliação do cardápio foi realizada por meio de observação, totalizando 23 dias, usando o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). Foi avaliado a presença de frutas, legumes e vegetais, a cor das preparações e os alimentos empregados no cardápio, presença de alimentos flatulentos, presença de carnes gordurosas, doces e/ou carboidratos simples e presença de frituras isoladas e/ou associadas a dias com oferta de doces. Quanto à cor, os cardápios foram considerados monótonos quando apresentavam preparações com cores similares no mesmo dia e/ou mesma refeição. Optou-se por utilizar o método AQPC, classificando os itens do cardápio em “Ótimo”, “Bom”, “Regular”, “Ruim” e “Péssimo” de acordo com o percentual de ocorrência.

Resultados

A avaliação do cardápio indica baixa presença de frutas, verduras e legumes servidos durante o período de avaliação. A monotonia de cores foi observada, sendo prevalentes as cores branca e amarela nas preparações oferecidas, como por exemplo, servir na mesma refeição: pão branco com requeijão e maçã. O cardápio apresenta elevada presença de alimentos flatulentos, tais alimentos aparecem em 68,2% dos dias avaliados, e verificou-se também alto percentual de carboidratos simples, com 47,6% de ocorrência. Entretanto, o cardápio também possui aspectos positivos como a baixa incidência de carnes gordurosas, aparecendo apenas em 22,7% dos dias observados e a total ausência de frituras, visto que o alto consumo desses alimentos pode levar o indivíduo a desenvolver de Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

Conclusão

Diante dos resultados observa-se a baixa oferta de alguns alimentos como frutas e oleaginosas, a monotonia de cores, a presença massiva de alimentos flatulentos e principalmente a grande oferta de açúcares. Segundo o método AQPC o cardápio foi classificado como “ruim”, sendo portanto necessário melhorias no planejamento dos mesmos, visto que trata-se de uma alimentação oferecida para público que encontra-se em crescimento e desenvolvimento, crianças e adolescentes.

Referências

- FERNANDES, C.; MEDEIROS, I. ANÁLISE AQPC DE CARDÁPIO DE UMA ILPI NA CIDADE DO RECIFE-PE. Revista de Trabalhos Acadêmicos – UNIVERSO RECIFE, v. 4, n. 2, 2017.
- ROSSI, A.; MOREIRA, E. A. M.; RAUEN M. S. Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. Rev Nutr, v. 21, n. 6, p. 739-748, 2008
- VEIROS, M. B, PROENÇA, R. P. C. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição-método AQPC. Nutrição em Pauta, v. 11, n. 62, p. 36-42, 2003.

YGNATIOS, N. T. M.; LIMA, N. N.; PENA, G. G. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma escola privada em um município do interior de Minas Gerais. RASBRAN – Revista da Associação Brasileira de Nutrição, v. 8, n.

1, p. 82-89, 2017.

Palavras-chave: Método AQPC; cardápio; alimentos

AValiação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da Cidade do Rio de Janeiro.

NATHALIA CESAR NUNES

¹ IFRJ - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
nattynunes@hotmail.com

Introdução

O cardápio consiste na sequência de preparações culinárias que compõem as refeições de determinado período. Para atender às necessidades dos comensais, é imprescindível que o cardápio seja colorido, contendo alimentos de todos os grupos alimentares, tenha texturas equilibradas, possua alimentos comuns da região em que vivem, seja seguro do ponto de vista higiênico-sanitário e obedeça aos limites financeiros disponíveis, além de se adequarem à capacidade de produção do local onde as refeições estão sendo produzidas, entre outros critérios. (PROENÇA et al., 2005; SILVA e MARTINEZ, 2008; ABREU e SPINELLI, 2009; TEICHMANN, 2009; BOAVENTURA et al., 2013). Um importante método que pode auxiliar o nutricionista na atividade de planejamento de cardápios é a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). Através deste, o profissional consegue elaborar cardápios mais adequados do ponto de vista nutricional e sensorial (VEIROS, 2002; VEIROS e PROENÇA, 2003; VEIROS et al., 2006).

Objetivos

O objetivo do presente estudo foi avaliar a qualidade das preparações do cardápio pelo método AQPC de uma UAN, localizada na cidade do Rio de Janeiro.

Metodologia

Pesquisa de caráter qualitativo, descritivo no período de 7 de dezembro de 2015 a 15 de janeiro de 2016. Foram analisadas as preparações oferecidas no almoço de 6 semanas, totalizando 28 dias de estudo, com base no método proposto por Veiros e Proença (2003) e desenvolvido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada na cidade do Rio de Janeiro. Essa unidade é caracterizada por ser um restaurante popular, fornecendo aproximadamente mil almoços diariamente. Os critérios definidos como os itens de avaliação desse método são os seguintes: técnicas de cocção, frequência de frituras, de forma isolada ou juntamente com oferta de doces; cor das preparações; presença de alimentos ricos em enxofre; presença de frutas, folhosos e doces; carne gordurosa. A avaliação do cardápio foi realizada a partir da observação do percentual de ocorrência diária dos alimentos ou preparações relativas a cada critério. Em seguida, foi contabilizado, por semana e por mês, o número de dias em que houve a ocorrência de cada critério analisado. Os resultados indicaram percentuais indicativos da qualidade nutricional do cardápio.

Resultados

Observou-se um maior percentual de folhosos (100%), carnes gorduras (78,7%), doces industrializados (64,28%), alimentos ricos em enxofre (57,14%), que podem acarretar desconforto gástrico nos comensais devido ao acúmulo de gases, principalmente pela associação de feijão, com repolho e ovo e frituras (50%). A associação entre doces e frituras (39,28%) também foi considerada alta, pois podem tornar a alimentação fonte de gorduras e açúcares simples. As frutas foram ofertadas em 35,71% do período avaliado. Sobre as cores do cardápio, as preparações apresentaram monotonia em 39,28% dos dias. Merece destaque que a significativa apresentação de carnes gordurosas no cardápio pode acarretar em doenças crônicas não transmissíveis como obesidade, doenças cardiovasculares, entre outras (PRADO, NICOLETTI e FARIA, 2013). A presença de frituras reforça ainda mais este cenário. Os dados obtidos no presente estudo são corroborados por outros autores (VIEIRA e PRADO, 2003; PASSOS, 2008).

Conclusão

O cardápio tenta oferecer alimentos saudáveis pela presença de folhosos, porém há elevada quantidade de gordura saturada e doces industrializados.

Referências

Abreu ES, Spinelli MGN. A unidade de alimentação e nutrição. In: Abreu ES, Spinelli MGN, Zanardi AMP. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha; 2009. p. 33-40.

ABERC - Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. História, objetivos e mercado [Internet]. 2015. [acesso set. 2015]. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/conteudo.asp?IDMenu=18>

BOAVENTURA, P. S., et al. Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos em escolas de educação infantil da grande São Paulo. *Demetra*; 2013; 8(3); 397-409.

COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. *Cad. Saúde Públ.*, v. 23, p. 3011-20, 2007.

Costa SEP, Mendonça KAN. Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos para pré-escolares de creches do Distrito Federal. *Universitas: Ciências da Saúde*. 2012;10(1):33-40.

Fernandes AC et al. A opinião dos comensais sobre a refeição servida em uma Unidade de Alimentação e Nutrição sob a ótica do saudável. *Rev Nutrição em Pauta* 2009; 99 [online].

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

KRAEMER, Fabiana Bom. Significados da alimentação em programas de distribuição de refeições: o caso dos restaurantes populares no Brasil e dos “comedores sociais” na Espanha. 2014. 124 p. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde). Instituto de Nutrição. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro. 2014.

Lock K, Pomerleau J, Causer L, Altmann DR, McKee M. The global burden of disease attributable to low consumption of fruit and vegetables: implications for the global strategy on diet. *Bull World Health Organ* 2005;83(2):100-8.

MATOS, C.H.; PROENÇA, R.P.C. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 16, n. 4, p.493-502,2003.

OLIVEIRA, Z. M. C. A Unidade de alimentação e nutrição na empresa. In: TEIXEIRA S. M. F. G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. p. 13-77.

Passos ALA. Análise do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília-DF segundo o método “Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio”. Monografia [Especialização e Nutrição] - Universidade de Brasília; 2008.

Proença RPC, Sousa AA, Veiros MB, Hering B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. *Rev Nutrição em Pauta* 2005; 13(75): 4-16.

São José, J. F. B. Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitória-ES. *Demetra*; 2014; 9(4); 975-984.

SEASDH. Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos. Restaurante Popular. Disponível em:<http://200.156.42.162/webpopular/> Acesso em: 25 Jan. 2016.

SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para elaboração. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 279p.

Teichmann ITM. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS; 2009. 151p.

Teixeira SMF et al. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu; 2000.

Veiros MB. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso [dissertação]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 2002.

VEIROS, M. B. et al. How to analyse and develop healthy menus in foodservice. *J. Foodserv.*, v. 17, p. 159-165, 2006.

Veiros MB, Proença RPCP. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição - método AQPC, 2003. *Nutr. Pauta* 2003; 11(1):36-42.

Vidal GM, Baseggio AM, Silva AT, Muller J, Sousa AA. Avaliação do cardápio de uma unidade de alimentação e Nutrição

institucional de Florianópolis, Santa Catarina. In: Anais do Conbran. Florianópolis; 2012.

WHO - World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a joint WHO/FAO Expert Consultation, Geneva, 28 January - 1 February 2002. Geneva; 2002.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. World health statistics 2012: noncommunicable diseases: a major health challenge of the 21st century. Geneva, 2012.

Palavras-chave: alimentação coletiva; cardápio; AQPC

AValiação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação Escolar no Município de Mar de Espanha – MG.

SÂMILA MARQUES MUNIZ; CRISTIANE GONÇALVES DE OLIVEIRA FIALHO; MIRELLA LIMA BINOTI

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora
nutricao21@hotmail.com

Introdução

A nutrição é um dos principais determinantes da saúde e do bem estar do ser humano. A adequação nutricional é de extrema importância nos primeiros anos de vida devido ao rápido crescimento corporal, que impõe grandes necessidades nutricionais, e à formação dos principais hábitos alimentares, que se desenvolvem no período pré-escolar e são carregados durante toda vida (RIGO, et al., 2010). O panorama da obesidade tem se revelado como um novo desafio para a saúde pública. A mudança do perfil nutricional, que se desenha no Brasil, revela a importância de um modelo de atenção à saúde que incorpore ações de promoção da saúde, prevenção e tratamento da obesidade (BRASIL, 2006). Nesse contexto, as escolas devem assumir uma posição de incentivo à promoção de comportamentos alimentares que auxiliem a formação de hábitos saudáveis, assegurando assim, em seus cardápios, a oferta de alimentos e refeições nutricionalmente equilibrados (VIEIRO; MARTINELLI, 2012).

Objetivos

O objetivo do presente trabalho foi avaliar qualitativamente as preparações dos cardápios oferecidos às crianças em uma escola do município de Mar de Espanha – MG.

Metodologia

Foram avaliados 149 cardápios do almoço, de oito meses (maio a dezembro), de segunda-feira a sexta-feira, oferecidos para crianças com faixa etária entre 3 a 5 anos, utilizando uma adaptação da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, proposto por Vieiros e Proença (2003). Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel®, e os resultados apontaram, segundo os itens avaliados, percentuais indicativos da qualidade nutricional do cardápio.

Resultados

Os cardápios analisados apresentaram prevalência na técnica de cocção cozida em 82% dos dias analisados, notando-se que a cocção assada foi usada em 26%, fritura em 14%, e chapeado em 1,3%. Foi possível observar também a presença de carnes gordurosas e embutidos em 26,17% e 20,80%, respectivamente. Verificou-se que a presença de frituras, com exceção dos pratos principais, e a combinação de doce e fritura não foram apresentadas nos cardápios. A diversidade de cores nos cardápios analisados foi satisfatória, se apresentando em 46,7%. Constatou-se a presença de folhosos em 39,5% dos cardápios, e de alimentos ricos em enxofre em 34,8%. Uma vez constatada as inadequações, estas devem ser corrigidas (COSTA; MENDONÇA, 2012).

Conclusão

O planejamento dos cardápios da escola em questão mostrou-se adequado na maioria dos itens avaliados, porém, o uso de embutidos nas preparações e a baixa oferta de folhosos merece uma maior atenção, uma vez que a utilização de embutidos não é recomendada e o aumento do consumo de folhosos se faz necessário para uma refeição com maior qualidade nutricional, afim de melhor atender às necessidades das crianças. Para manter a adequação dos cardápios, são necessárias avaliações periódicas, e para garantir que o planejado seja executado, são necessárias avaliações da qualidade da alimentação infantil, garantindo uma refeição equilibrada e saudável aos escolares, principalmente levando-se em consideração que os hábitos alimentares saudáveis são formados desde a infância e a escola representa um ambiente propício para desenvolver e estimular esses hábitos. O método da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio é um bom instrumento, pois permite avaliar a qualidade das refeições no quesito nutricional em conjunto com suas características sensoriais.

Referências

- 1.RIGO NN, et al. Educação Nutricional com crianças residentes em uma associação beneficente de Erechim, RS. Revista Eletrônica de Extensão da URI. v. 6, n.11, p. 112-118, 2010.
- 2.BRASIL - Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde/Departamento de Atenção Básica. Caderno de atenção básica – Obesidade. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2006.
- 3.VIEIROS MB, MARTINELLI SS. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. Nutrição

em Pauta. v. 20, n. 114, p 1-6. 2012

4.VIEIROS MB, PROENÇA RPC. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. Nutrição em Pauta. v. 11, n. 62, p. 36-42, 2003.

5.COSTA SEP, MENDONÇA KAN. Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos para pré-escolares de creches do Distrito Federal. Universitas: Ciências da Saúde. v. 1; n. 10, p. 33-40; 2012.

Palavras-chave: Qualidade; Planejamento; Saudável; Peso

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE CARDÁPIOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA E DA CASA DE CUSTÓDIA DO SISTEMA PENITENCIÁRIO DE MATO GROSSO

BÁRBARA GRASSI PRADO; SIRLENE IZABEL PINHEIRO DE ALMEIDA; EUDISLENE LAURA CORREA DE CARVALHO

¹ UNIVAG - Centro Universitário Várzea Grande
prado.barbaragrassi@gmail.com

Introdução

O Direito Humano à Alimentação Adequada é considerado um direito social de suma importância para a sobrevivência e manutenção ou recuperação da saúde dos indivíduos. Para assegurar este direito, o Estado torna-se constitucionalmente responsável pela realização de políticas e programas sociais universais, com públicos como os escolares e reeducandos. Assim, analisar a efetividade do cumprimento deste direito por meio de análise de cardápios pode trazer resultados associados à saúde destes indivíduos.

Objetivos

Avaliar a qualidade dos cardápios de uma escola pública e da casa de custódia do sistema penitenciário de Mato Grosso.

Metodologia

Trata-se de um estudo de caso documental, em que foram avaliados o cardápio de um mês de uma escola pública e de uma casa de custódia, utilizando-se o método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio, adaptado de Veiros e Proença (2003). Os cardápios foram classificados considerando os pontos positivos (frutas, legumes e folhosos) ou negativos (presença de cores semelhantes, duas ou mais preparações ricas em enxofre, carne gorda, fritura, doce e fornecimento de doce e fritura no mesmo dia) e, posteriormente, categorizados como ótimo, bom, regular, ruim ou péssimo. Os responsáveis da escola e da secretaria de justiça assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

A classificação dos folhosos para casa de custódia foi ótima e na merenda escolar como péssimo, sendo a frequência estatisticamente maior na casa de custódia ($p < 0,001$). Observou-se na merenda que as frutas e legumes (20%) nos cardápios diários, obtiveram resultados negativos, classificados como péssimo, sendo que as frutas foram ausentes em todo o período de análise em ambos locais. Na escola houve 90% de oferta de carnes gordurosas, classificadas como péssimo e a fritura (60%) considerada ruim. Já na casa de custódia observou-se que 80% de oferta das carnes gordurosas, classificadas como péssimo e a fritura como regular (30%). Os itens oferta de doce, alimentos ricos em enxofre, e de doce e fritura ofertados no mesmo dia foram classificados como ótimos. A oferta de cores semelhantes apresentou frequência de 60%, para os escolares (ruim) e, na casa de custódia, 10% (ótimo). Além disso, o cardápio da casa de custódia apresentou mais variedades de preparações em comparação ao da escola, pois a escola serviu macarrão com linguça em três dias e arroz branco e carne moída com batata em dois dias. Em contrapartida a oferta de doces nos lanches, foram observados em todos os dias na casa de custódia (100%) e 30% na merenda escolar. Averiguou-se o consumo de bolo simples (massa pronta) e consumo frequente de suco de polpa de fruta na merenda escolar.

Conclusão

O cardápio da escola analisado demonstrou resultados positivos em relação a oferta de doce, e de alimentos com açúcares junto com frituras ofertados no mesmo dia e alimentos ricos em enxofre. Porém, apresentou resultados negativos na maioria dos itens, dentre eles, os folhosos, legumes, frutas, carnes gorduras, frituras e cores semelhantes. Na casa de custódia notou-se resultados positivos na oferta de folhosos, legumes, de doce, e a combinação de doce e fritura ofertados no mesmo dia, alimentos ricos em enxofre e cores semelhantes. Entretanto, houve alta oferta de carnes gordurosas e frituras e, ausência de frutas. Assim, é importante o acompanhamento mais rigoroso na escola, averiguando as situações dos escolares, assim como ocorre na secretaria de justiça, conferindo se tais direitos de fato são garantidos.

Referências

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de

Alimentação e Nutrição – Método AQPC. Revista Nutrição em Pauta, v. 11, n. 62, p. 36-42, 2003.

Palavras-chave: Alimentação; Qualidade dos alimentos; Alimentação escolar

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS OFERECIDOS NO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO MUNICÍPIO DE NATAL/RN

HEMINELLY SOUZA BARROSO DE HOLANDA; LORENA DOS SANTOS TINOCÔ

¹ UNI-RN - CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE

lorena_tinoco@yahoo.com.br

Introdução

Na infância, os hábitos alimentares influenciam consideravelmente o desenvolvimento da criança. Nesse sentido, a constituição da alimentação escolar é um fator relevante para a garantia de um crescimento e desenvolvimento adequado, já que as crianças passam boa parte do seu dia na escola.

Objetivos

diante dos riscos de inadequação da alimentação, o presente estudo objetivou avaliar qualitativamente os cardápios de um Centro Municipal de Educação Infantil do município de Natal-RN, averiguando o cumprimento do que prever o Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE na qualidade da alimentação escolar

Metodologia

Foi realizada a análise qualitativa do cardápio por refeição, dividindo os alimentos em duas categorias (controlados e recomendados).O preenchimento foi feito de acordo com alimentos que compõem as preparações e sua classificações nos itens pertinentes, conforme a recomendação do método. Finalizada a refeição de um dia, seguiu-se para o próximo, até verificar todos os dias da semana. Procedendo a análise até concluir todas as semanas do mês.Foi pontuado o número de vezes que cada item apareceu na semana (n) e feito o percentual (%) de acordo com os dias analisados. Foi esperado que os percentuais dos alimentos Recomendados como, frutas, vegetais e alimentos integrais, estejam presentes nos cardápios em percentual mais elevado que a categoria Controlados.

Resultados

Os resultados sugerem um alerta para os itens da categoria controlados, pois estiveram presente em mais de 30% das refeições analisadas. Vieiros e Martineli (2012) caracterizam um percentual maior ou igual a 20% como alerta de inadequação.O consumo de fruta apresentou baixo percentual nas refeições do tipo lanche da manhã e lanche da tarde, com 40% de adequação, sendo ofertada duas vezes associadas à adição de açúcar, já na refeição tipo almoço apresentou um percentual de 95% de adequação. Segundo o PNAE deve-se ofertar no mínimo três porções semanais de frutas in natura, dessa forma, de acordo com metodologia, as refeições do tipo almoço apresentaram bons percentuais em relação ao item analisado. Com relação ao consumo de hortaliças, verduras, legumes e vegetais não amiláceos, há presença de salada nas preparações para acompanhar o almoço apresentando uma refeição colorida e rica nutricionalmente. Quanto a oferta de cereais, pães, massas e vegetais amiláceos a presença de alimentos como batata doce, macaxeira e inhame ressalta a importância de se ofertar esse tipo de alimento, uma vez que possuem melhores características nutricionais e representam uma importante fonte de energia, sendo o principal componente da maioria das refeições.

Conclusão

Conclui-se de modo geral, que os alimentos da categoria controlados apresentaram alto percentual. Se faz necessário rever as preparações que compõem os cardápios da escola, afim de não prejudicar o desenvolvimento dos escolares, adequando-os as diretrizes do PNAE, que levam também em consideração o direito à alimentação adequada (adequado a cada faixa etária) produção sustentável de alimentos (utilização dos produtos provindos da agricultura familiar) e diversidade cultural. O método AQPC é um bom instrumento de avaliação da qualidade das refeições, pois os alimentos não são ingeridos apenas por sua qualidade nutricional, mas em conjunto com suas características sensoriais, além disso, o cardápio pode ser utilizado como ferramenta para auxiliar na educação alimentar, na promoção da saúde, na formação de hábitos alimentares saudáveis e na qualidade de vida dos escolares

Referências

ALBIERO, K. A.; ALVES, F. S. Formação e desenvolvimento de hábitos alimentares crianças pela educação nutricional. Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, v.15, n. 82, p. 17-21. 2007.

CHRISTMANN, A.C., Avaliação qualitativa das preparações do cardápio – método AQPC- de um colégio em regime

internato no Pará. Guarapuava: Universidade Estadual do Centro Oeste; 2011.

BARRETO, S. M., et al. Análise da Estratégia Global para Alimentação, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial da Saúde. *Epidemiologia e Serviços de Saúde*, v.14, n.1, p.41-68. 2005

BRASIL. Ministério da Educação. Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos/[organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...et al.] – 2. ed. - Brasília: PNAE: CECANE-SC, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE: Cardápios na Alimentação Escolar. Pesquisa realizada no Nordeste 2009-2013.

BRASIL. Resolução/CD/FNDE n 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília, DF: Ministério da Educação. 2013a.

BRASIL. Resolução/CD/FNDE n 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília, DF: Ministério da Educação. 2013b.

BRASIL. Lei nº 12.892, de 28 de maio de 2014. Altera a Lei Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre a determinação do provimento da alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica. 2014.

PORTO; S.E.C; ARAGÃO; K.N.M. Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos para pré-escolares de creches do Distrito Federal Universitas. *Ciências da Saúde*, Brasília, v. 10, n. 1, p. 33-40, jan./jun. 2012.

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

REIS, N.T. Nutrição clínica: sistema digestório. Rio de Janeiro: Livraria Rubio, 2003.

VIEIROS, M.B; MARTINELLI, S.S. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio escolar–AQPC Escola. *Nutrição em Pauta*, v. 20, n. 114, p. 3-12, 2012.

VIEIROS; M.B; PROENÇA; R. P. D. C. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição – método AQPC. *Nutri Pauta*, 2005.

VIEIROS, M. B., et al. How to analyse and develop healthy menus in foodservice. *Journal of Foodservice*, v.17, p.159–165. 2006.

WHO. Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. 57^a World Health Assembly. Geneva: World Health Organization. Eighth plenary meeting, Committee A, third report: 3855 p. 2004.

Palavras-chave: saúde escolar; consumo alimentar; nutrição

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS SERVIDOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO

GABRIELLE DA SILVA VARGAS SILVA; IONÃ PEREIRA GOMES DOS SANTOS; PRISCILA SANTOS SILVA; LOURRAN ARAUJO DE SOUZA; FERNANDA DE ALMEIDA TEIXEIRA; JULIANA FURTADO DIAS

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

gabrielle_vargas22@hotmail.com

Introdução

Com o início da vida universitária, os hábitos alimentares dos jovens podem sofrer alterações, pois em alguns casos os mesmos passam a ser responsáveis por prover sua própria alimentação sem a orientação dos pais, e diversos outros fatores podem influenciar como, novas relações sociais, estresse, instabilidade emocional, omissão de refeições devido à falta de tempo (MONTEIRO et al, 2009). Neste contexto a existência do restaurante universitário pode minimizar o impacto que a mudança do domicílio familiar acarreta e contribuir para a manutenção da saúde do indivíduo, viabilizando o acesso a uma refeição saudável com um baixo custo.

Objetivos

O objetivo desse estudo foi avaliar a qualidade do cardápio e a frequência de usuários do Restaurante Universitário de uma universidade pública da zona sul do Rio de Janeiro.

Metodologia

Para a avaliação dos cardápios, analisou-se o cardápio de 105 dias corridos contendo preparações elaboradas para o cardápio de 22 semanas entre os meses de junho a outubro de 2017. Foi utilizado o método AQPC, adaptado de Veiros & Proença (2003). Para a avaliação da frequência de usuários, foi realizado uma coleta de dados com o auxílio do sistema de gerenciamento de refeições da própria instituição, que diariamente fornece o quantitativo de refeições servidas. Foram selecionados os relatórios desde a inauguração, setembro de 2016 até outubro de 2017. Todos os dados obtidos foram tabulados no programa Microsoft Excel®. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, sob número CAEE: 42747115.1.0000.5285.

Resultados

A ausência de frutas no cardápio ocorre em razão de que não foi um item preconizado no edital de contratação da empresa fornecedora de refeições. Apesar da não oferta de frutas, salienta-se que em 100% dos dias aparecem folhosos no cardápio, revelando uma preocupação em estimular o consumo de vitaminas, minerais e fibras. Foram classificados como aspectos negativos a monotonia de cores, a presença de bebidas açucaradas, a oferta de dois ou mais alimentos ricos em enxofre e a repetição da técnica de preparo. Os valores obtidos para os mesmos respectivamente foram 50%, 100%, 50% e 43%. Esses fatores afetam diretamente na satisfação do indivíduo e podem desestimular a vontade de consumir as preparações, além interferirem na qualidade nutricional das preparações. A baixa ocorrência de frituras (4%), de oferta de carnes gordurosas (16%) e a ausência de doces são pontos que merecem destaques, pois se caracterizam como itens positivos que colaboram para a manutenção, prevenção e promoção da saúde dos comensais. Com relação a frequência dos usuários, observasse que houve um declínio de refeições servidas nos meses de recesso escolar o que já era de se prever. A previsão inicial era de servir 1500 refeições diárias, até o momento a maior média de refeições servidas foi no mês de maio de 2017, chegando a média de 977 refeições diárias sendo inicialmente a média igual a 806 refeições. Esse aumento na frequência nos mostra a importância do RU na alimentação e nutrição dos usuários.

Conclusão

A partir dos resultados mostrados pela aplicação do método AQPC permitem concluir que existem pontos positivos e negativos e que esses pontos podem estar influenciando diretamente na frequência dos usuários. Dessa forma entende-se que alguns quesitos precisam ser revistos e melhorados no cardápio, para assim aumentar ainda mais a qualidade das refeições servidas e consequentemente a frequência dos usuários.

Referências

MONTEIRO, M. R. P.; ANDRADE, M. L. O.; ZANIRATI, V. F.; Silva, R. R. Hábito e consumo alimentar de estudantes do sexo feminino dos cursos de Nutrição e de Enfermagem de uma universidade pública brasileira. Revista APS, v. 12, n. 3, p. 271-277, jul./set. 2009.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição–Método AQPC. *Nutrição em Pauta*, v. 11, n. 62, p. 36-42, 2003.

Palavras-chave: Universitários; AQPC; Cardápios

AVALIAÇÃO QUANTITATIVA DO DESPERDÍCIO DAS PREPARAÇÕES DE UM SELF-SERVICE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COMERCIAL EM FORTALEZA-CE.

CHRISTIANE PINEDA ZANELLA; RAFAELLA MARIA MONTEIRO SAMPAIO; ISABELA RANGEL DE CASTRO ALVES; MARIANA COSTA FONSECA

¹ CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE SÁ - Centro Universitário Estácio de Sá, ² UNIFOR - Universidade de Fortaleza
chriszanella@unifor.br

Introdução

Quando não há um planejamento adequado do volume da produção dos alimentos, o desperdício é mais expressivo. A quantidade do desperdício pode estar associada ao número de preparações servidas e à margem de segurança, determinada durante o planejamento. É necessário registrar as quantidades das sobras, pois são fundamentais para o controle de desperdício e podem contribuir para implantação de medidas de racionalização e otimização da produtividade (AUGUSTINI et al., 2008; RICARTE et al., 2008).

Objetivos

Avaliar o percentual de desperdício das preparações de um self service.

Metodologia

Caracteriza-se como um estudo exploratório, descritivo focalizando no desperdício das sobras de um self-service. O estudo foi desenvolvido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) comercial em Fortaleza, Ceará no mês de novembro de 2016. A UAN produz e comercializa alimentos para população sadia. O levantamento dos dados foi realizado por acadêmicos do curso de graduação em Nutrição. Foi realizada durante cinco dias, no horário do almoço da instituição. A pesagem foi realizada em todas as preparações antes de serem comercializadas, pesando-se também as reposições das preparações e por fim as sobras. Ao analisar os cinco dias foram comparados o peso da preparação servida com o peso das sobras, podendo assim calcular a porcentagem de desperdício diária. Além disso, foi feita uma divisão das preparações servidas em grupos (prato principal, acompanhamentos, guarnições e saladas), com o objetivo de revelar qual grupo apresenta uma maior quantidade de desperdício, e a porcentagem de desperdício de cada grupo. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel 2013 para a obtenção dos resultados.

Resultados

No presente estudo, em relação ao desperdício a UAN é classificada com um bom desperdício uma vez que apresentou uma média de 7,70% durante os cinco dias avaliados. A maior porcentagem de desperdício em relação à produção foi das guarnições com 10,68% seguida do desperdício da salada com 10,32%. A quantidade de sobras de pratos principais e acompanhamentos foram os menores com valores de 5,44% e 4,37% de desperdício, respectivamente.

Conclusão

Apesar de a UAN ser considerada adequada no quesito desperdício, o estudo indica considerável desperdício de alimentos no self-service dessa unidade de alimentação, além de um prejuízo significativo a empresa. Um planejamento adequado é necessário antes da elaboração do cardápio, numa empresa de alimentos, pois esses alimentos desperdiçados influenciam no desempenho da UAN e afetam o meio socioambiental, contribuindo para um impacto negativo.

Referências

AUGUSTINI, V.C.M.; et al. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba/SP. Revista Simbio-Logias, v.1, n.1, p.99-110, 2008.

RICARTE, M.P.R.; et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Fortaleza-CE. Saber Científico, v.1. n.1. p.158-75, 2008.

Palavras-chave: Unidades de alimentação; Desperdício; Alimentos

BEM-ESTAR NO TRABALHO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOSPITAIS UNIVERSITÁRIOS BRASILEIROS

SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; SUELEM TORRES DE FREITAS; RITA DE CÁSSIA COELHO DE ALMEIDA AKUTSU

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí, ² UFPA - Universidade Federal do Pará, ³ UNB - Universidade de Brasília
csantiago.suely@gmail.com

Introdução

O Bem-estar no trabalho consiste na prevalência de emoções positivas no ambiente laboral e a percepção do indivíduo de que ele desenvolve suas habilidades e avança no alcance de suas metas (PASCHOAL; TAMAYO, 2008). Cargas excessivas de trabalho podem desencadear afetos negativos, como raiva e ansiedade. Contudo, uma gestão que valoriza ideias do trabalhador pode favorecer o Bem-estar no trabalho (PASCHOAL; TORRES; PORTO, 2010). Estudos com categorias profissionais específicas são úteis para subsidiar as políticas necessárias. Nessa perspectiva, foi demonstrado que nutricionistas da área de alimentação coletiva percebem menor Bem-estar que os das áreas clínica e de saúde coletiva (AKUTSU; PAZ, 2011).

Objetivos

Analisar o Bem-estar de nutricionistas, em Unidades de Alimentação e Nutrição de hospitais universitários brasileiros, considerando aspectos sociodemográficos e organizacionais.

Metodologia

Realizou-se estudo quantitativo, transversal e exploratório. A amostra foi composta por nutricionistas (n=145) de Unidades de Alimentação e Nutrição de hospitais universitários brasileiros (n=18). Aplicou-se um instrumento com questões sociodemográficas e organizacionais e uma escala de Bem-estar no trabalho, de Paschoal e Tamayo (2008), contendo trinta itens, englobando três fatores: 1) Afeto positivo ($\alpha = 0,95$); 2) Afeto negativo ($\alpha = 0,94$); e 3) Realização ($\alpha = 0,92$). Para os afetos, a escala do tipo *Likert* utilizada varia de um (nem um pouco) a cinco (extremamente). Para o fator realização, a escala varia de um (discordo totalmente) a cinco (concordo totalmente). Prevalecendo aspectos positivos do construto, evidencia-se Bem-estar. Quanto maior o valor médio do escore, maior a percepção de Bem-estar. O instrumento foi aplicado *in loco*. Houve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (parecer nº 772.388). Os participantes assinaram duas vias do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Prevaleceram os aspectos positivos nas respostas, sem diferenças entre as percepções de Bem-estar de nutricionistas, considerando gênero (Traço de Pillai = 0,958), etnia (Traço de Pillai = 0,598), idade (Traço de Pillai = 0,436), escolaridade (Traço de Pillai = 0,332), área de atuação (Traço de Pillai = 0,317), cargo (Traço de Pillai = 0,189), carga horária semanal (Traço de Pillai = 0,653), carga horária diária (Traço de Pillai = 0,173), vínculo contratual (Traço de Pillai = 0,232), região geográfica do hospital (Traço de Pillai = 0,894) e porte do hospital (Traço de Pillai = 0,890). O nutricionista com companheiro (n=93) apresentou menor percepção de afeto positivo ($p=0,027$) e maior percepção de afeto negativo ($p = 0,043$), mas não houve diferença na percepção de Bem-estar (Traço de Pillai = 0,076) em relação ao sem companheiro. O nutricionista com menos de 7 anos no local (n=76) apresentou maior percepção de afeto positivo ($p=0,009$) e menor percepção de afeto negativo ($p = 0,013$), sendo verificadas diferenças na percepção de Bem-estar (Traço de Pillai = 0,002) em relação àquele com mais tempo de instituição. Chefes (n=33) apresentaram maior percepção de realização ($p = 0,038$), mas não houve diferença na percepção de Bem-estar (Traço de Pillai = 0,208) em relação aos nutricionistas não chefes.

Conclusão

Os nutricionistas apresentam Bem-estar no trabalho e, dentre os aspectos sociodemográficos e organizacionais avaliados junto aos trabalhadores nas Unidades de Alimentação e Nutrição, somente o tempo na instituição influencia a percepção de Bem-estar.

Referências

AKUTSU, R.C.; PAZ, M.G.T. Valores y bienestar de los dietistas brasileños. **Revista Latinoamericana de Psicología**, v.43, n. 2, p.307-318, 2011.
PASCHOAL, T.; TAMAYO, A. Construção e validação da escala de bem-estar no trabalho. **Avaliação Psicológica**, v.7,

n.1, p.11-22, 2008.

PASCHOAL, T.; TORRES, C. V.; PORTO, J. B. Felicidade no trabalho: relações com suporte organizacional e suporte social. **RAC**, v.14, n.6, p.1054-1072, 2010.

Palavras-chave: Afeto; Dados demográficos; Nutricionistas

BENEFÍCIOS E DIFICULDADES PARA COMPRA DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR: OPINIÃO DE GESTORES DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

GABRIELA VIEIRA; RAFAELA KAREN FABRI; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; VITÓRIA ULIANA BIANCHINI; SUZI BARLETTO CAVALLI

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
sbcavalli@gmail.com

Introdução

Desde 2016, órgãos da administração federal pública que servem refeições, dentre esses os restaurantes universitários, são obrigados a investir pelo menos 30% do valor financeiro recebido para a aquisição de alimentos, em produtos da agricultura familiar. Essa compra ocorre via modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (BRASIL, 2015). Os restaurantes universitários estão presentes nas mais de 130 universidades federais e estaduais brasileiras. Somente uma unidade de Santa Catarina oferta aproximadamente 10 mil refeições diárias. A grande demanda de alimentos sugere a potencialidade desses equipamentos públicos no fortalecimento da agricultura familiar e promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (MARTINELLI et al, 2015; DENTZ; RAMBO, 2015).

Objetivos

Analisar os benefícios e as dificuldades para aquisição de alimentos da agricultura familiar em Restaurante Universitário do sul do Brasil, na opinião de agentes envolvidos no processo.

Metodologia

Estudo descritivo, exploratório com abordagem qualitativa, realizado no maior Restaurante Universitário do estado de Santa Catarina no ano de 2016. Realizou-se entrevistas com uso de roteiro semi-estruturado. Foram entrevistados servidores da universidade envolvidos no processo de compra de alimentos: nutricionista, pró-reitor de assuntos estudantis, diretora do restaurante e responsável pelo setor financeiro. Utilizou-se a técnica de análise de conteúdo (BARDIN, 2006). A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética (processo 1.722.442).

Resultados

O restaurante não realizava a compra via Programa de Aquisição de Alimentos, no entanto, 4 chamadas públicas já haviam sido elaboradas. A análise das entrevistas gerou 3 temas para benefícios e 2 para dificuldades. Os temas relacionados aos benefícios em caso de efetivação da compra foram: (1) Melhoria da qualidade da refeição; (2) Fortalecimento do agricultor (3) Fortalecimento de tradições alimentares. As falas que justificaram o tema 1 englobaram: aumento na diversidade de vegetais e frutas; oferta de alimentos mais saudáveis (menor quantidade de agrotóxicos); oferta de alimentos mais frescos (menor distância percorrida). O tema 2 relacionou-se ao incentivo a sistemas agroalimentares locais e a manutenção do agricultor no campo. No 3 foi apontada a preservação de alimentos tradicionais, parte da cultura alimentar. As dificuldades que precisam ser transpostas para a efetivação da compra foram agrupadas nos temas (1) Informação e Comunicação e (2) Preço. No 1 ficou clara a necessidade de: aproximar o agricultor do processo produtivo do restaurante e de discussão participativa dos gestores em relação ao programa. O tema 2 surgiu principalmente em função das perspectivas políticas e econômicas atuais, que dificultariam a aquisição de produtos com preço superior ao de mercados.

Conclusão

Os entrevistados reconheceram os benefícios da aquisição de alimentos da agricultura familiar para o restaurante. Contudo, a incerteza do cenário político e econômico atual foi uma das limitações apontadas para a compra da agricultura familiar, principalmente em relação aos recursos necessários, independente do interesse dos gestores. Esse resultado vai de encontro aos benefícios expostos pelos atores e ao cumprimento do decreto nº 8.473/2015, o qual prevê a obrigatoriedade do investimento. Ademais, é necessário fomentar articulação, diálogo e envolvimento de todos os agentes fundamentais no processo de aquisição de alimentos, inclusive para transpor barreiras financeiras.

Referências

BARDIN, Laurence. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70 (original publicado em 1977), 2006.

BRASIL. Decreto nº 8.473/15, de 22 de junho de 2015. Estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações,

empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e dá outras providências.

MARTINELLI, S.S; SOARES, P.; FABRI, R.K.; CAMPANELLA, G. A.; ROVER, O.J.; CAVALLI, S. B. Potencialidades da compra institucional na promoção de sistemas agroalimentares sustentáveis: o caso de um restaurante universitário, *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 22, n. 1, p. 558-573, 2015.

DENTZ, E.; RAMBO, A. G. Mercados institucionais e novos usos do território: considerações sobre o Pnae em Santa Catarina. SOBER. 2015.

Palavras-chave: Compras públicas; Agricultores familiares; Compra local; Programa de Aquisição de Alimentos

BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

ROSÂNGELA SANTOS DA SILVA; ANA CARLA PINTO DA SILVA; JAMILIE SUELEN DOS PRAZERES CAMPOS;
THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; PILAR MARIA DE OLIVEIRA MORAES; XAENE MARIA
FERNANDES DUARTE MENDONÇA

¹ HOL - Hospital Ophir Loyola, ² UNICSUL - Universidade Cruzeiro do Sul, ³ UFPA - Universidade Federal do Pará, ⁴
FSCMP - Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará
rosansil@yahoo.com.br

Introdução

O desenvolvimento social e econômico, o crescimento da população mundial, o processo de urbanização e as revoluções tecnológicas foram responsáveis por diversas alterações no modo de consumo e produção da sociedade ao longo do processo evolutivo. O resultado pode ser observado pelo grande aumento da geração de resíduos sólidos, principalmente em áreas urbanas, a nível domiciliar (GOUVEIA, 2012). No Brasil, cerca de 71,3 milhões de toneladas de resíduos sólidos foram gerados no ano de 2016, dos quais, cerca de 7 milhões de toneladas não são coletados adequadamente, e, por conseguinte, se destinam a locais inapropriados (SANTOS, 2012). A quantidade de lixo e o mau gerenciamento, além de provocar gastos financeiros significativos, pode provocar graves danos ao meio ambiente e comprometer a saúde e o bem-estar da população (CARNEIRO et al., 2010). Preocupado com as questões ambientais e de saúde relacionada aos resíduos sólidos, o Governo Brasileiro publicou em 2010 a Política Nacional de Resíduos Sólidos, que reúne o conjunto de diretrizes e ações a ser adotado com vistas à gestão integrada e ao gerenciamento adequado dos resíduos sólidos (BRASIL, 2012). Na área de alimentação coletiva, a produção de resíduos sólidos faz parte de todo o processo que vai desde a produção da refeição até sua distribuição, sendo necessário que os serviços se ajustem adotando práticas que preservem os recursos naturais e diminuam os danos ao ambiente (BARTHICHOTO, 2013).

Objetivos

Avaliar a adoção das boas práticas ambientais no serviço de nutrição e dietética de um hospital público de grande porte do município de Belém-PA.

Metodologia

Trata-se de estudo transversal, descritivo e quantitativo realizado em um serviço de nutrição e dietética de um hospital público de grande porte do município de Belém, o qual foi autorizado pela gerência do mesmo. Para avaliar a adoção de boas práticas ambientais, realizou-se observação direta no mês de outubro de 2017 e foi aplicada a lista de verificação de boas práticas ambientais em serviços de alimentação proposta por Colares et al. (2014), a qual é subdividida em 4 tópicos: resíduos sólidos, água, energia e documentação contendo 120 perguntas, cujas opções de respostas são: sim, não e não se aplica. O processamento dos dados foi realizado através do programa da Microsoft Office Excel, versão, 2010 e a análise através da estatística descritiva com geração de figuras e tabelas.

Resultados

Na avaliação quanto à adoção de boas práticas ambientais, o serviço alcançou 59% de respostas negativas, demonstrando que as boas práticas ambientais ainda não foram adotadas pelo serviço. Analisando-se cada tópico, percebe-se que nos tópicos relacionados aos resíduos sólidos, energia e documentação, o percentual de respostas negativas foi de 55,2%, 60% e 55,5%, respectivamente, semelhante à média geral. Apenas no tópico relacionado ao uso racional da água, o percentual de resposta negativa foi superior, alcançou 75% das respostas.

Conclusão

Os resultados demonstram que o serviço avaliado ainda não aderiu às boas práticas ambientais, deixando de implementar medidas importantes com vistas a preservação do meio ambiente. Destacamos que a gestão do serviço de exerce um papel como incentivador da implantação do gerenciamento dos resíduos sólidos produzidos pelo serviço de alimentação, o qual pode propor mudanças na instituição, ações educativas com os colaboradores e clientes a fim de contribuir para minimizar o desperdício, a geração de resíduos sólidos e garantir a sustentabilidade.

Referências

1. BARTHICHOTO, M.; MATIAS, A. C. G; SPINELLI, M. G. N.; ABREU, E. S. Responsabilidade ambiental: perfil das práticas de sustentabilidade desenvolvidas em unidades produtoras de refeições do bairro de Higienópolis, município de

São Paulo. Qualit@s Revista Eletrônica. v.14, n.1, 2013.

2. BRASIL. Lei n. 12.305, de 2 de agosto de 2010. Política Nacional de Resíduos Sólidos [recurso eletrônico]. – 2. ed. – Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2012.

3. CARNEIRO, C. M. L.; LIMA, A. M.; AZEVEDO, J. B.; CASTRO, M. G.; SILVA, K. M. B. Diagnóstico de resíduos sólidos produzidos no restaurante universitário da UFRN. In: XXX Encontro Nacional de Engenharia de Produção Maturidade e desafios da Engenharia de Produção: competitividade das empresas, condições de trabalho, meio ambiente, 12 a15 de outubro de 2010, São Carlos, SP, Brasil, 2010.

4. GOUVEIA, N. Resíduos sólidos urbanos: impactos socioambientais e perspectiva de manejo sustentável com inclusão social. Ciência & Saúde Coletiva, v.17, n. 6, 2012.

5. SANTOS, J. G. A logística reversa como ferramenta para a sustentabilidade: um estudo sobre a importância das cooperativas de reciclagem na gestão dos resíduos sólidos urbanos. Reuna, v. 17, n. 2, 2012.

Palavras-chave: serviço de nutrição e dietética; boas práticas ambientais; resíduos sólidos

“BOAS PRÁTICAS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR”: AÇÕES RECONHECIDAS E PREMIADAS PELO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

LILIAN CÓRDOVA ALVES; LILIAN CÓRDOVA ALVES

¹ PM TAQUARA - Prefeitura Municipal de Taquara-RS

lilianalves.nutri@gmail.com

Introdução

A Agricultura Familiar produz 70% dos alimentos consumidos no Brasil. Diversos programas federais colaboram para sua ampliação e fortalecimento, entre eles o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o qual propõe que no mínimo 30% dos recursos repassados sejam para compra destes produtos.

Objetivos

O objetivo deste relato de experiência é descrever as ações relacionadas à Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar, as quais renderam a Taquara-RS um prêmio de reconhecimento nacional, no concurso que selecionou os 25 melhores relatos sobre o tema.

Metodologia

Taquara-RS possui cerca de 6 mil alunos, distribuídos em 37 escolas municipais. O panorama da alimentação escolar em 2013 era de baixo consumo de hortigranjeiros, reclamações constantes das merendeiras sobre a qualidade dos gêneros da agricultura familiar e não cumprimento do cardápio. O plano de ação abrangeu toda a comunidade escolar, iniciando com a qualificação dos profissionais envolvidos. Através de cursos de formação para os professores, utilizando a horta como ferramenta pedagógica, os mesmos aprenderam a trabalhar com o tema alimentação saudável e participar na melhora dos hábitos alimentares dos alunos. As formações com as merendeiras abordaram, além das diretrizes do PNAE _ como por exemplo a importância do cardápio _ critérios de aceitação e de troca dos produtos recebidos, armazenamento e aproveitamento adequado dos alimentos. A nutricionista participou diretamente de diferentes ações de educação alimentar e nutricional com os alunos, por meio de palestras, atividades lúdicas e oficinas culinárias. Outra estratégia importante foi a articulação do Setor de Alimentação Escolar com os agricultores familiares, que são organizados em uma Associação Municipal. A participação do Setor em reuniões, fazendo a interlocução das queixas apresentadas pelas escolas, e, juntamente com a Secretaria de Agricultura e assessoria técnica da EMATER, buscou soluções para os problemas apresentados na produção e fornecimento dos alimentos. Também fomentou-se a diversificação no plantio, incentivando diferentes culturas para a soberania alimentar local. Como exemplo tem-se o feijão preto, que não era cultivado, e, frente a estes diálogos, atualmente é produzido em quantidade suficiente para suprir toda a demanda escolar (cerca de 6 toneladas ao ano).

Resultados

A compra da Agricultura Familiar em 2013 correspondeu a 46% dos recursos do PNAE, e ultrapassou 75% em 2015. Este é um dado que permite avaliar a eficácia das ações realizadas em prol da alimentação escolar e da agricultura familiar local. Além disso, há outros resultados relevantes: escolas trabalhando com a horta escolar, envolvendo também os pais e a comunidade nas atividades; diminuição e sistematização das trocas de produtos da agricultura familiar; melhora no consumo de alimentos saudáveis; e a correta execução do cardápio.

Conclusão

Este amplo conjunto de ações, além de refletirem na maior qualidade da alimentação escolar, culminaram com o reconhecimento e premiação municipal pelo Ministério da Educação, no concurso “Boas Práticas da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar”.

Referências

BRASIL. Agricultura familiar produz 70% dos alimentos consumidos por brasileiro. Disponível em . Brasília, 2017. Acesso em 02/08/17.

Palavras-chave: Premiação; Agricultura Familiar; Alimentação Escolar

BREVE REFLEXÃO SOBRE O MODO DE CONSUMO DO FEIJÃO NO BRASIL E NO JAPÃO: RELATO DE CASO

ANITA AKIKO TAKAHASHI; RUTSUKO KAJITA; SATOMI ISHII

¹ JICA - Agência Cooperação Internacional do Japão, ² RGU - Rakuno Gakuen University
takah_anita@yahoo.com.br

Introdução

O Brasil é o terceiro maior produtor de feijão, ficando atrás apenas de Myanmar e da Índia. Produz em média 3,1 milhões de toneladas por ano, e aproximadamente 90% desta produção é para o consumo interno (BRASÍLIA, 2016). Apesar dos dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2008/2009 (IBGE, 2011) apresentar uma tendência decrescente de consumo do tradicional arroz e feijão, os brasileiros ainda são os maiores consumidores desta leguminosa, aproximadamente 16,5kg/hab/ano, fazendo parte da base da alimentação coletiva (SOUZA et al, 2013). Os feijões, de modo geral, apresentam inúmeros aspectos nutricionais positivos, porém o consumo destes em países desenvolvidos é baixo (LUJÁN et al, 2008). Isso se deve ao grande consumo nos países produtores, não havendo assim excedente exportável, e também devido às diferentes culturas alimentares e padrão de consumo (LEONARDO, 2009; BRASÍLIA, 2016).

Objetivos

Verificar as diferenças culturais em relação ao consumo do feijão entre os brasileiros e os japoneses, a partir de experiências e percepções profissionais.

Metodologia

Trata-se de um relato de caso baseado em um diário de campo realizado no período de junho a agosto de 2017 no Japão. O presente estudo teve o incentivo financeiro da Agência de Cooperação Internacional do Japão (JICA) e contribui para a pesquisa sobre identificação genética de feijões brasileiros e japoneses. O diário de campo foi realizado através de observações das preparações em restaurantes, pesquisa observacional em mercados e acompanhamento da rotina de especialistas na área de leguminosas. Os dados de consumo do Brasil foram verificados através de pesquisa na literatura.

Resultados

No Japão não há uma cultura em relação ao consumo de feijões, porém há uma produção de aproximadamente 122 variedades. O feijão é consumido, na maioria dos casos, como sobremesa, petiscos ou ingrediente nas preparações salgadas. Como esperado, o tipo mais consumido e produzido no Japão é o azuki, que está presente na maioria dos doces tradicionais japoneses como *yokan*, *anmitsu*, *shiruko* e *anko*, que é uma pasta de feijão que pode conter ou não partes do feijão que não foram maceradas, utilizada como recheio de doces como o *manju*, *anpan*, *anmochi* e *dorayaki*. O azuki, em preparações salgadas, é colocado no arroz para fazer o *seikihan*. Já a alimentação do brasileiro tem influência de muitos países, principalmente dos portugueses, porém o costume de se consumir feijão vem dos indígenas. No Brasil, o tipo e modo de preparo dos feijões variam de acordo com o estado e ou região, os mais consumidos são o carioca, roxinho, fradão, mulatinho, de corda, fradinho, preto, branco, cavalo, jalo e rosinha. As preparações mais populares são feijão cozido, que pode ser feito com o feijão carioca ou com o feijão preto, e a feijoada. Os feijões de corda, fradinho, branco e jalo são consumidos na forma de guarnição como o baião de dois, acarajé, feijoada branca e feijão tropeiro respectivamente, e em relação aos feijões roxinho, fradão e cavalo são servidos como salada.

Conclusão

Os japoneses possuem um paladar mais adocicado, desta forma muitas das preparações misturam ingredientes doces com salgados. Por esse motivo o feijão, que normalmente é um acompanhamento do arroz para os brasileiros, se torna um ingrediente de sobremesas no Japão. Além disso devido ao elevado valor nutricional e de pesquisas de melhoramento genético, verifica-se um esforço no consumo de feijões pelos japoneses.

Referências

BRASÍLIA. Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB). **Perspectivas para a agropecuária. Feijão**. Brasília: CONAB, 2016.
INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares POF 2008-**

2009. Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

LEONARDO, M. Antropologia da alimentação. **Revista de Antropologia**. v.3, p.1-6, 2009.

LUJÁN, D.L.B. et al. Variedades de feijão e seu efeitos na qualidade protéica, na glicemia e nos lipídios sanguíneos em ratos. **Ciênc. Technol. Aliment.** supl. 28, p. 142-149, 2008.

SOUZA, A.M. et al. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. **Rev. Saúde Pública**. v. 47, n. 1, p. 190-195, 2013.

Palavras-chave: comida japonesa; consumo de feijão; cultura alimentar; diferenças culturais; preparações tradicionais

CAMPANHA EDUCATIVA CONTRA DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR

ISABELLA RODRIGUES BETTI; FLAVIA QUEIROGA ARANHA

¹ UNESP - Universidade Estadual Paulista "Julio de Mesquita Filho"

aranha@ibb.unesp.br

Introdução

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem como objetivo oferecer alimentos seguros quanto à responsabilidade higiênico-sanitária e que seus gastos estejam de acordo com o orçamento estipulado. O desperdício de alimentos aparece como indicativo de má qualidade e/ou gestão e deve ser evitado através de um planejamento conciso às necessidades da UAN com o objetivo de não haver sobras (ABREU et al, 2011). Diversos itens envolvem o desperdício tais como: alimentos que não foram utilizados, preparações que não foram distribuídas e alimentos que sobram nos pratos dos comensais (RICARTE et al, 2005). Os fatores que influenciam o desperdício de alimentos são o planejamento inadequado das refeições, preferências alimentares, modo de produção e porcionamento (NONINO-BORGES et al, 2006).

Objetivos

Reduzir o desperdício de alimentos através de uma campanha educacional.

Metodologia

A UAN hospitalar serve cerca de 420 refeições no almoço para funcionários do hospital. O sistema de porcionamento é self-service parcial, onde o prato principal é porcionado. Além do prato principal é oferecido prato base (arroz, feijão), uma sobremesa e suco. A guarnição não está presente todos os dias do cardápio. Os pesos de todas as preparações servidas foram aferidos em balança de 15 kg calibrada, sendo descontado o peso das cubas. Para avaliação de desperdício, os lixos da área de devolução de bandejas e as sobras na rampa foram pesados no final da distribuição. Itens como cascas, ossos e descartáveis foram alocados em lixos diferentes na área de devolução para não afetarem o cálculo. Todos os valores eram anotados em um impresso da unidade específico para esse fim. Para cálculo do índice do resto ingesta foi utilizada a seguinte fórmula: peso da refeição rejeitada dividido pelo peso refeição distribuída e posteriormente transformação para porcentagem (ABREU et al, 2011). Foram coletados dados de resto ingesta 5 dias antes, durante e depois da campanha educativa. Na semana em que a campanha foi realizada foram colados cartazes em pontos estratégicos do refeitório com os seguintes dizeres: "Você sabia? Os alimentos jogados no lixo diariamente no Brasil poderiam alimentar cerca de 10 milhões de pessoas? NÃO DESPERDICE!", "Sirva-se apenas do necessário. EVITE o desperdício!".

Resultados

Os resultados médios encontrados do índice do resto ingesta foram: antes da campanha de 19,00%±3,0, durante a campanha de 16,84%±5,01 e depois da campanha de 13,76%±5,31, observou uma diminuição no percentual encontrado durante e depois do desenvolvimento da campanha.

Conclusão

Como conclusão a necessidade de fazer campanha educativa contra o desperdício de alimentos dentro de uma UAN hospitalar de uma forma contínua.

Referências

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 4ª.ed., 2011. 352p.

NONINO-BORGES, C. B.; RABITO, E.I.; SILVA, K.; et al. Desperdício de alimentos intra hospitalar. Revista Nutrição, Campinas, v.19, n.3, p. 349-356, 2006.

RICARTE, M. P. R.; FÉ, M.A.B.M.; SANTOS, I.H.V.S.; et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE. Saber Científico, Porto Velho, v.1, n.1, p. 158-175, 2005.

Palavras-chave: Comensais; Resto ingesta; Orientação

CAPACITAÇÃO DE AGENTES PREPARADORES DE ALIMENTOS QUE ATUAM EM ESCOLAS DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

AMANDA CARVALHO PINHEIRO; LUISA PAULINO TANNURI; VERÔNICA OLIVEIRA FIGUEIREDO; JOYCE TARSIA GARCIA CAFIERO; LAURA KIYOKO IDE; VERÔNICA RAMIRO AMORIM

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² COMLURB - Companhia Municipal de Limpeza Urbana
dica.427@gmail.com

Introdução

A saúde escolar de crianças em todo o país é um fator determinante para seu desenvolvimento. Nessa fase são adquiridos hábitos que levarão por toda vida, portanto, é necessário que a alimentação seja adequada, saudável e sustentável. Os trabalhadores que atuam em cozinhas escolares possuem papel fundamental na formação de hábitos alimentares desse público, por meio do preparo de refeições adequadas quanto aos aspectos sensoriais. Sendo assim, o foco dessa capacitação está em torno das etapas de pré-preparo, preparo e consumo das refeições, numa perspectiva contínua de troca de saberes, viabilizando a construção coletiva do conhecimento e, assim, possibilitar a implementação de técnicas e ações sustentáveis nos ambientes alimentares das escolas.

Objetivos

Capacitar e sensibilizar Agentes Preparadores de Alimentos, trabalhadores da Companhia Municipal de Limpeza Urbana, nas questões voltadas para o preparo de refeições de forma adequada, saudável e sustentável.

Metodologia

Foi realizado um curso teórico-prático, com aula expositiva e interativa e realização de uma oficina culinária. Foram constituídas três turmas, totalizando 75 agentes. O curso foi realizado em 2017, cada turma com 2 dias de aulas, totalizando 16 horas de carga horária por turma (8h para a abordagem teórica participativa e 8h para oficina culinária). A ação foi no Laboratório de Técnica Dietética do Restaurante Universitário Central da UFRJ, com participação dos cursos de Nutrição e Gastronomia. No primeiro dia foi realizada aula expositiva, sendo abordados conteúdos como: panorama da saúde pública no Brasil; planejamento de refeições adequadas, saudáveis e sustentáveis; boas práticas de manipulação de alimentos; técnicas de pré-preparo e preparo de alimentos e a geração de resíduos sólidos e consumo de alimentos. Foi realizada, ainda, atividade prática quanto à higienização das mãos, superfícies e alimentos. Os participantes inocularam na placa de petri contendo agar TSA (incubada à 35°C por 48h) amostras coletadas das mãos, superfícies e alimentos antes e após a higienização, a fim de verificar o crescimento de microrganismos e compreender na prática a importância de realizar tal procedimento. No segundo dia procedeu-se a oficina culinária em que os participantes foram divididos em 5 grupos de 5 pessoas, cada grupo preparou 2 receitas, totalizando 10. Os grupos apresentaram as preparações elaboradas, relatando suas características, dificuldades e sugestões. Ao final, cada turma realizou a avaliação escrita e oral sobre a execução do curso.

Resultados

Participaram da ação 75 agentes preparadores de alimentos, sendo 25 por turma. O diálogo nas atividades propostas viabilizou a discussão dos temas tratados. A avaliação do crescimento microbiano fomentou o debate a respeito das técnicas de higienização adotadas em serviços de alimentação. As oficinas proporcionaram aos trabalhadores acesso às técnicas culinárias adequadas para a qualidade das preparações. Por meio dos relatos, observamos que as atividades estimularam a reflexão pelos participantes, no que tange ao trabalho que têm nas cozinhas escolares, demonstraram, ainda, satisfação pela realização do curso e se sentiram sensibilizados a iniciarem mudanças em suas práticas profissionais.

Conclusão

Foi observado o envolvimento e interesse dos participantes quanto às questões tratadas, bem como a mobilização dos mesmos para melhoria das refeições produzidas para todos os atores do espaço escolar.

Referências

PNAE. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Portal FNDE. Disponível em: Acesso em nov, 2017.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Oficina Culinária; Manipuladores de alimentos

CARACTERIZAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR SEGUNDO DISPONIBILIDADE E PREÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

GABRIELLE DA SILVA VARGAS SILVA; LEILA SICUPIRA CARNEIRO DE SOUZA LEÃO; LUANA AQUINO DE AZEVEDO; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; JULIANA FURTADO DIAS

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ² UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ³ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ⁴ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

gabrielle_vargas22@hotmail.com

Introdução

Os estudantes ao ingressarem na universidade estão sujeitos a modificações de seus hábitos, a depender de diversos fatores, dentre eles o ambiente alimentar. Ambiente alimentar é caracterizado pela acessibilidade a alimentos e bebidas, como resultado da associação entre os meios físicos, econômicos, políticos e socioculturais. Assim, a disponibilidade de tempo, recursos financeiros, variedade e qualidade dos alimentos, bem como as regulamentações e características culturais podem influenciar diretamente nas preferências alimentares (SWUINBURN et al. 2013).

Objetivos

Caracterizar o ambiente alimentar no entorno do Campus Reitoria de uma Universidade pública da zona sul do Rio de Janeiro, segundo a disponibilidade e os preços de alimentos e bebidas comercializados.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional descritivo, transversal e de campo, realizado durante o primeiro semestre do ano de 2017. Para delimitar a área de realização da presente análise foi adotada a distância de até 500 metros do campus da reitoria. Dessa maneira, foram selecionados aproximadamente 70 estabelecimentos aptos a serem incluídos no estudo. Destes elegíveis foram visitados 31 estabelecimentos. Foram averiguados aspectos relativos às características dos estabelecimentos segundo o preço. Todos os dados obtidos foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel®. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto da UERJ, sob parecer de número 1.320.075 e pelos responsáveis dos estabelecimentos analisados.

Resultados

O ambiente alimentar encontrado neste estudo é composto pela oferta de 52,4% de lanches e 47,6% de refeições. A média de preço encontrada para a venda de sanduíches e salgados foi de R\$8,76±9,03 sendo esse um valor inferior quando comparado com a média de preço das refeições porcionadas e a quilo (R\$38,6±16,15). Resultado similar foi encontrado ao comparar a média de preços dos refrigerantes e refrescos de R\$4,35±2,4, com os sucos naturais de R\$7,3±1,6. Tal fato pode vir a influenciar a escolha dos alimentos em população universitária é aspecto primordial para a aquisição dos alimentos, seguido de conveniência e sabor (BLANCK et al., 2009). Os estudantes da Universidade estudada que se encontram em vulnerabilidade social recebem uma bolsa de auxílio alimentação no valor de R\$ 200,00. Supondo-se que um mês possui 22 dias úteis, cada estudante que recebe a bolsa alimentação teria o correspondente a R\$ 9,09 por dia, para realizar todas as suas refeições. A Universidade estudada, também oferece bolsas de iniciação científica e de extensão recebidas por diversos estudantes. Os valores dessas bolsas correspondem à R\$ 400,00 por mês, que equivalem a R\$ 18,18 por dia. Com o valor das bolsas e o preço médio das refeições praticado pelos estabelecimentos, não é possível arcar com o custo da alimentação durante o mês inteiro. Tais fatos podem influenciar na substituição do almoço por lanches.

Conclusão

É possível concluir que as barreiras para a alimentação saudável são maiores do que os facilitadores, principalmente, pelos altos preços das refeições saudáveis em relação às opções de menor qualidade alimentar e nutricional, contribuindo negativamente para a alimentação dos estudantes.

Referências

- SWINBURN B. et al. INFORMAS (International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases Research, Monitoring and Action Support): overview and key principles. . Obesity Reviews; 14 (suppl 1): 1–12, 2013.
- BLANCK, H. M. et al. Factors influencing lunchtime food choices among working Americans. Health Education & Behavior, Vol. 36(2): 289-301. 2009

Palavras-chave: Universitários; Alimentos; Qualidade Nutricional; Preço

CARACTERIZAÇÃO DOS USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO LOCALIZADO EM UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO

JULIANA APARECIDA BARRETO GOMES; LEILA SICUPIRA CARNEIRO DE SOUZA LEÃO; LUANA AQUINO DE AZEVEDO; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS; JULIANA FURTADO DIAS; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

aspnutri@gmail.com

Introdução

O Restaurante Universitário (RU) tem grande importância na comunidade acadêmica (discentes, docentes, técnicos administrativos e visitantes) podendo obter impactos sociais que podem ser refletidos na saúde (HÄRTER et al., 2013). O RU é uma das estratégias do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2008), que tem como objetivo promover a igualdade entre os estudantes, melhora do desempenho acadêmico e redução da evasão (BRASIL, 2010). Conhecer o perfil dos usuários do serviço é uma importante ferramenta no que tange a determinação de estratégias ampliadas, como por exemplo, ações de Educação Nutricional.

Objetivos

Caracterizar o perfil de usuários que frequentam o Restaurante Universitário de uma instituição federal de ensino superior.

Metodologia

Estudo transversal, realizado no RU de uma Instituição Federal de Ensino Superior, localizada no município do Rio de Janeiro, parte do projeto intitulado: "Avaliação do impacto da implementação do restaurante universitário nas práticas alimentares de estudantes de graduação da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)" (CEP n° 42747115.1.0000.5285). O RU foi inaugurado em agosto de 2015 em um dos campi da universidade e tinha como previsão inicial o fornecimento de 1500 refeições por dia, distribuído em três refeições diárias: desjejum, almoço e jantar. A modalidade de distribuição de refeições é do tipo misto com self-service, exceto para o prato principal que é porcionado. A coleta de dados foi realizada com o auxílio do sistema de gerenciamento de refeições da própria instituição, que diariamente fornece o quantitativo de refeições servidas. O período de coleta de dados foi em junho de 2017 e analisou os relatórios de setembro de 2016 a maio de 2017. Foram analisados dados complementares coletados por meio de um questionário de satisfação dos usuários objetivando analisar o perfil do usuário. Para a análise e tratamento dos resultados foi utilizado o programa Microsoft Excel®.

Resultados

No início das atividades, o RU forneceu média de 806 refeições (53,7% da estimativa). Em de 2016 observou-se uma média de 977 (65,1% do esperado) refeições diárias, demonstrando um gradativo aumento dos usuários do RU. Ao se analisar as médias das refeições servidas segundo as duas grandes refeições – almoço e jantar – observaram-se que em todos os meses o jantar (456) apresentou menor média de consumo (448). A média mensal de frequência no almoço foi maior entre os discentes (466), enquanto que docentes e técnicos administrativos (50 refeições / mês). Quanto aos questionários de satisfação, 552 usuários responderam e observou-se que a maioria frequentava o RU de duas e quatro vezes na semana. Com relação à satisfação, 55% dos usuários julgavam “ótimo” o atendimento durante o serviço de alimentação e 42% julgavam “bom” o atendimento no ato da compra.

Conclusão

O maior público usuário do RU foram os discentes, demonstrando a importância dessa política como uma importante estratégia para a manutenção do aluno no curso. A média de refeições servidas diariamente vem aumentando, o que era esperado. O estudo teve relevância para o desenvolvimento institucional de ações que promovam o aumento da frequência dos usuários do RU, uma vez que esse vem a somar na promoção de uma alimentação adequada e saudável.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Plano Nacional de Assistência Estudantil. Brasília, 2010.
HARTER, A. C.; SILVA, C. E. S. F.; SNEYDER, D.; SIQUEIRA, R. F. Estudo de Caso Sobre a Satisfação dos Usuários do Restaurante Universitário-RU. Revista de Estudos Sociais, vol. 15, n. 13, p. 33. Ano 2013.

Palavras-chave: Restaurante universitário; universitários; Unidade de Alimentação e Nutrição

CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE HORTALIÇAS PROVENIENTES DO CULTIVO ORGÂNICO

PALLOMA RAMOS DE SIQUEIRA; ELIANE COSTA SOUSA; WALÉRIA PEREIRA DANTAS; PRISCILA BARROS DE ALMEIDA; MAYRA ALVES MATA DE OLIVEIRA; MIRELLY RAYLLA DA SILVA SANTOS

¹ CESMAC - Centro Universitário Cesmac
alvesmdoliveira@gmail.com

Introdução

Decorrente da valorização de uma dieta saudável por parte da população, na qual a produção orgânica de alimentos tem merecido destaque, e associada à escassez de dados relativos às questões envolvendo a qualidade sanitária de hortaliças orgânicas.

Objetivos

Esta pesquisa teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de hortaliças provenientes de cultivo orgânico da cidade de Maceió – AL.

Metodologia

Trata-se de um estudo analítico, prospectivo. Participaram cinco feiras de produtos orgânicos. Os hortifrúteis adquiridos foram: Feira I (Acelga, alface, repolho e beterraba); Feira II (Acelga, alface, repolho e beterraba); Feira III (Acelga, alface, couve e pimentão); Feira IV (Acelga, alface, cenoura e couve); Feira V (Cebola, cenoura, pimentão e tomate). Não foi possível manter um padrão dos mesmos devido à disponibilidade destes. Foram coletadas 04 amostras de cada feira totalizando 20 amostras. Foram realizadas análises microbiológicas para coliformes a 45°C e *Salmonella sp.*

Resultados

Das amostras 100% (20) obtiveram ausência de *Salmonella sp* e 90% (18) apresentaram-se com contaminação por coliformes a 45°C. Apesar da Resolução da Diretoria Colegiada nº 12 de 2 de janeiro de 2001 não preconizar a quantificação de coliformes a 45°C para hortifrúteis *in natura* sem sanificação, sua enumeração é importante, pois estes são indicadores de condições sanitárias inadequadas além de contaminação de origem fecal e provável presença de patógenos. Embora a *Salmonella sp* não tenha sido encontrada nas análises, existem outros patógenos de origem entérica importantes como a *Shigella*, *Yersinia enterocolitica*, rotavírus e vírus da hepatite A, que podem estar presentes em alimentos quando não se utilizam práticas de higiene. As feiras que apresentaram menor índice de contaminação foram a II/ambiente fechado e III/ambiente aberto. As feiras IV/ambiente aberto e V/ambiente fechado apresentaram altos índices de contaminação. A feira I, em ambiente fechado, apresentou uma amostra com altos índices de contaminação. As feiras em ambientes abertos são mais susceptíveis a ter hortifrúteis com maior nível de contaminação devido a maior manipulação do consumidor, porém, foi observado que a feira III tinha um fluxo menor de pessoas. Diferentemente desta, a feira IV havia uma maior diversidade de produtos orgânicos e manipulação por parte dos consumidores, podendo justificar o alto nível de contaminação. Os hortifrúteis das feiras II e V, que apresentaram baixa e alta contaminação respectivamente, eram comercializados em ambientes fechados e estavam embalados. É possível que os hortifrúteis da feira II tenham passado por uma pré-lavagem antes de serem embalados, onde o mesmo não ocorreu com a feira V, provavelmente houve contaminação na matéria prima. A feira I apresentou uma amostra com alto índice de contaminação, porém esta foi pesada na hora da coleta, portanto, pode ter ocorrido contaminação cruzada.

Conclusão

Conclui-se que o cultivo orgânico não melhora a qualidade sanitária do produto. A população pode minimizar a contaminação utilizando o processo de higiene, sendo este procedimento, um modo adequado para controlar um ponto crítico de controle na cadeia de comercialização e distribuição.

Referências

- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 12/2001, de 2 de janeiro de 2001**. Estabelece os padrões microbiológicos sanitários para alimentos. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_12_2001.pdf/15ffddf6-3767-4527-bfac-740a0400829b>. Acesso em: 04 jan. 2017.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.
- SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análises microbiológica de alimentos e**

água. São Paulo: Varela, 2010.

TAVARES, T. M.; CARDOSO, D. D. P.; BRITO, W. M. E. D. **Vírus entéricos veiculados por água: aspectos microbiológicos e de controle de qualidade da água.** Revista de Patologia Tropical, v. 34, n. 2, p 85-104, maio/ago. 2005.

Palavras-chave: Hortaliças orgânicas; Higiene; Contaminação microbiana

CLASSIFICAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NAS LANCHONETES DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL

MARCELA BORO VEIROS; KARINE ANDREA ALBIERO; NANJI DE WERGENES; PAOLA RUBIÊ GEWEHR
CARGNIN; ISADORA DOS SANTOS PULZ

¹ UFSC; PPGN/UFSC; NUPPRE/UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina | Programa de Pós-Graduação em Nutrição | Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições, ² UFSC; NUPPRE/UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina | Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições
marcelaveiros@gmail.com

Introdução

Estudantes passam grande parte do tempo na universidade, realizando suas refeições nesse ambiente. Essa condição expõe os estudantes ao amplo acesso a alimentos de baixa qualidade nutricional, como os ultraprocessados, ricos em gorduras, açúcares e sódio. Os alimentos mais consumidos fora de casa por adolescentes e adultos jovens são os salgadinhos, salgados fritos ou assados, chocolates e sanduíches, itens comumente encontrados nas universidades brasileiras. Desta forma, avaliar a qualidade nutricional desses itens disponíveis no ambiente da universidade é fundamental para a caracterização dos alimentos com maior acesso por estudantes.

Objetivos

Classificar qualitativamente os alimentos comercializados nas lanchonetes do principal campus de uma grande universidade do sul do Brasil.

Metodologia

A coleta de dados ocorreu em 2013 em todas as lanchonetes do principal campus de uma universidade pública do sul do Brasil, com aprovação prévia do Comitê de Ética local (no. 438.564/2013). Utilizou-se um formulário para coleta de informações sobre a oferta de salgados, biscoitos e bolos nesse ambiente. Os salgados foram classificados por: 1) técnica de preparo (assado; frito), 2) tipo de massa (integral; sem lactose; refinada; gordurosa) e 3) tipo de recheio (vegetal; vegetal com queijo gorduroso; vegetal em conserva; carne com vegetal em conserva; carne com vegetal; carne com queijo gorduroso; carne; embutido com ou sem queijo gorduroso; queijo gorduroso). Os biscoitos foram classificados em: refinado sem recheio; refinado com recheio; integral sem recheio. Os bolos foram classificados por: 1) tipo de massa (refinada; integral) e 2) recheio e/ou cobertura (sem recheio e cobertura doce; com cobertura doce; com recheio e cobertura doce; com recheio de frutas). Uma classificação da qualidade nutricional de alimentos foi elaborada com base em recomendações da literatura científica, enquadrando-os em alimentos de Maior Qualidade Nutricional, Qualidade Nutricional Regular e Menor Qualidade Nutricional, de acordo com o teor de gorduras, açúcares e presença de ingredientes mais saudáveis como vegetais, frutas, carnes e queijos magros.

Resultados

Os alimentos avaliados foram classificados em: 1) maior qualidade: salada de frutas; fruta secas; biscoito integral; bolo/torta integral de frutas e oleaginosas; salgado assado integral com carne branca ou hortaliças e queijo magro; sanduíche integral, com e sem queijo magro; 2) qualidade regular: tigela de açaí; bolo/torta com frutas, sem recheio ou cobertura; salgado assado integral com embutidos e hortaliças e queijo gorduroso; sanduíche de pão integral ou refinado com queijo gorduroso; 3) menor qualidade: biscoitos com e sem recheio; guloseimas; doce quente assado/frito; bolo/torta massa refinada com e sem recheio e/ou cobertura; salgado assado com embutidos, carne ou hortaliça com queijo gorduroso; sanduíche com fonte proteica gordurosa e/ou queijo gorduroso.

Conclusão

Essa proposta de classificação é um método prático para análise e classificação dos alimentos comercializados no âmbito universitário, facilitando a avaliação e melhoria do ambiente alimentar. A classificação dos produtos disponíveis não consiste em recomendação de consumo, mas sim, uma proposta de análise qualitativa e que facilite a informação sobre a qualidade nutricional dos produtos comercializados à comunidade acadêmica, que pode servir como orientação às escolhas alimentares entre as opções disponíveis nas lanchonetes.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª. Ed. Brasília: Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição, 2014. 158p. Disponível em: . Acesso em: 20 set. 2017.

HARVARD UNIVERSITY. Healthy Eating: A guide to the new nutrition. Boston: Harvard Health Publication, 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Aquisição alimentar domiciliar per capita: Brasil e grandes regiões. IBGE, Coordenação de Índices de Preços. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. 282 p.

VEIROS, M.B.; BASQUEROTO, E.P.; MELO, J.N.M.; PULZ, I.S.; MARTINELLI, S.S.; BERNARDO, G.L.; MARTINS, P.A. Nutritional quality of pastries sold in the snack bar in a public University in Southern Brazil. In: 8th International Conference on Culinary Arts and Sciences Global, National and Local Perspectives, 2013, Portugal. (Paper/pôster), 2013.

WILLETT, W.C. Eat, drink, and be healthy: The Harvard Medical School Guide to Healthy Eating. New York: Free Press, 2005. 352 p.

Palavras-chave: qualidade nutricional; alimento; lanchonetes; avaliação ; classificação

COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM FEIRA LIVRE NA CIDADE DE OLINDA- PE

CAROLINA ESTEVAM FERNANDES; ADRIANA SELMA PEREIRA DOS SANTOS VAREJÃO

² CCE CURSOS - CENTRO DE CAPACITAÇÃO EDUCACIONAL

carolina_estevam@hotmail.com

Introdução

Feira livre é um local público no qual em dias e épocas fixas se expõem e vendem mercadorias. A origem das feiras livres no Brasil confunde-se com a própria história, desde o período do Brasil Colônia elas se multiplicaram, assumindo importante papel, não apenas no abastecimento dos primeiros adensamentos humanos, mas como fundamental elemento que estrutura a própria organização social e econômica das populações. Mesmo hoje, em plena sociedade da informação e da economia globalizada, as feiras persistem como um traço sociocultural que identifica regiões e realidades muito distante. Na maioria das feiras livres as condições higiênicas de comercialização dos produtos alimentícios ainda são insatisfatórias, constituindo-se um importante veículo no processo de contaminação e proliferação de doenças de origem alimentar.

Objetivos

Este estudo teve o objetivo de avaliar as condições físicas e procedimentos de manipulação dos alimentos de acordo com as normas da Vigilância Sanitária municipal, definindo os parâmetros de qualidade e segurança ao longo do comércio informal de alimentos.

Metodologia

Tratou-se de um estudo exploratório, de método comparativo e observacional da maior feira livre da cidade de Olinda – PE. Durante a pesquisa foram realizadas visitas semanais autorizadas pelos feirantes mediante carta de anuência, sendo analisados 37 estabelecimentos classificados por categorias com critérios no mapeamento de risco de contaminação, sendo eles: 1ª – vendas de alimentos sobre a calçada, ficando classificado em alto risco; 2ª – barracas em madeira com cobertura de lona, classificada em médio risco; e 3ª – boxes em alvenaria com ou sem revestimento interno de azulejo branco, classificado de baixo risco. Foram excluídos dessa pesquisa os estabelecimentos que se encontravam fechados durante as visitas na feira livre. Os dados foram coletados em março de 2017 por meio de observação direta e aplicação de check list de verificação de parâmetros de qualidade com as seguintes variáveis: estrutura física, higiene pessoal e procedimentos de manipulação dos alimentos. Os dados coletados foram processados no Word Excel Windows 10, em frequência estatística.

Resultados

Os resultados obtidos evidenciaram 100% de Não Conformidades para todas as variáveis avaliadas. Com relação a estrutura física, observou-se que todas as categorias estavam expostas a focos de vetores, roedores e animais domésticos, não possuíam área externa pavimentada, favorecendo o acúmulo de poeira no local de comercialização, além de odor fétido de esgotos e líquidos decorrentes da decomposição de restos de vegetais. No que tange aos procedimentos de manipulação foi identificado que os alimentos eram armazenados de forma inadequada, sendo utilizadas embalagens não íntegras, sem rotulagem e existência de produtos com prazo de validade vencido. No item higiene pessoal, cabe destacar que todos os feirantes faziam uso de vestimenta com muita sujidade, calçado aberto, sem touca, com unhas sujas e grandes e utilizavam adornos.

Conclusão

Mediante os dados levantados observou-se que os estabelecimentos que comercializam alimentos na maior Feira Livre da cidade de Olinda-PE, não possuíam condições básicas de estrutura e controle dos procedimentos operacionais. A falta de uma legislação específica para feiras, o baixo investimento e a falta de fiscalização por parte das autoridades sanitárias são fatores atenuantes para a qualidade do setor.

Referências

1. BEIRÓ, C. F.; SILVA, M. C. Análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal. *Universitas: Ciências da Saúde*, Brasília, v. 7, n. 1, p. 13-28, 2009.
2. BRASIL. Resolução RDC nº 216 do Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2004a. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF., 2004.<
3. GERMANO, M.I.S; GERMANO P.M.L; KAMEI, C.A.K et al. Manipuladores de alimentos: capacitar é preciso.

Regulamentar será preciso. Revista Higiene Alimentar, v.14, n.78/79, nov/dez, 2000.

4.RODRIGUES, F. M.; VIROLI, S. L. M.; PAVLK, M. C.; SANDI, A. L. S. Avaliação das condições Higiênico-Sanitárias do comércio ambulante de alimentos na cidade de Paraiso do Tocantins. Revista Científica, v.5, n.1, jan-jun, 2010.

Palavras-chave: AMBULANTES; BOAS PRÁTICAS; HIGIENE

COMIDA E SUAS RELAÇÕES DE SUBJETIVIDADE E AFETO EM UM GRUPO DE TRABALHADORES DE BAIXA RENDA

NATHALIA CESAR NUNES; DANIELA MENEZES NEIVA BARCELLOS; FABIANA BOM KRAEMER; MARIA CLAUDIA DA VEIGA SOARES CARVALHO; SHIRLEY DONIZETE PRADO

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

nattynunes@hotmail.com

Introdução

Alimentação e saúde são temáticas que nos mobilizam cotidianamente na cidade sob múltiplos códigos, valores, distinções e afetos. Neste cenário, estamos imersos em reflexões a partir do papel fundamental do espaço como produtor de subjetividades que repercutem em nossas escolhas alimentares. Poucos são os estudos que relacionam questões sociais com as práticas alimentares de indivíduos de baixa renda. Visto isso, este estudo debruçou-se sobre uma análise das relações sociais nas práticas alimentares de um grupo social de baixa renda e consideramos seus contextos social, cultural, crenças e representações que o compõe em uma época.

Objetivos

Nosso objetivo foi analisar as práticas alimentares de um grupo de trabalhadores em seu espaço de trabalho.

Metodologia

O cenário da pesquisa foi um equipamento público que se destina a ofertar alimentação adequada a preços acessíveis à população da cidade do Rio de Janeiro, o Restaurante Cidadão. O estudo foi de natureza qualitativa e a coleta dos dados realizada através de entrevistas semiestruturadas. O material empírico foi tratado através da Análise do Discurso e o referencial teórico compreendeu as discussões de Bourdieu acerca do conceito de habitus e a discussão acumulada da sociologia e antropologia acerca das práticas alimentares. Foram entrevistados, após assinatura do TCLE, 10 trabalhadores da empresa que faz a gestão do processo produtivo das refeições do local.

Resultados

As escolhas alimentares são realizadas a partir de um cardápio predefinido pelo nutricionista do restaurante, podendo o funcionário se servir à vontade das preparações, com exceção do segundo almoço, pois neste momento, é possível comer apenas o que sobrou depois do fechamento do restaurante ao público. O prazer e a sociabilidade através da alimentação foram observados quando os funcionários se cotizam para a compra de gêneros alimentícios para preparação de uma comida diferente do que é normalmente feito no restaurante como, caldo verde, macarronada e costelinha – o “pratão”. Essa comida era compartilhada por eles e a escolha dos pratos remete a uma lembrança da comida de casa, para partilhar com a família, feita com carinho e cuidado para quem se quer bem. Essa ação em conjunto nos revela que apesar de os trabalhadores poderem comer juntos a comida do Restaurante Cidadão é através da ‘comida feita por eles e para eles’, daquilo que eles elegem para comer e com quem comer, que se cria uma relação ou ainda se fortalece a relação já existente. A comida ‘saborosa e caseira’ expressa o sentido das relações sociais em torno da mesa vinculada às experiências pessoais, o sinal de afeto, reforçando também a ideia de que a alimentação não cumpre somente a função biológica do nutrir. Neste ponto, as questões da memória afetiva suscitada pelos alimentos e da tradição alimentar se entrecruzam aos múltiplos sentidos e significados presentes nos pratos compartilhados por este grupo, e torna-se uma expressão de respeito ao direito de todos a uma boa alimentação, quando se estão consideradas as trocas simbólicas e afetivas no universo de subjetividades dos sujeitos em seus contextos social e cultural.

Conclusão

Diante do exposto, vimos que este processo de escolha alimentar não se dá somente pela opção nutricional, ele é influenciado pelo convívio social cotidiano, que pode estar presente nas relações familiares, nos locais de trabalho, na escola e em outros espaços onde, na relação social, há trocas de experiência que auxiliam na construção do sistema alimentar de cada um.

Referências

BOCLIN, K. L. S.; BLANK, N. Excesso de peso: característica dos trabalhadores de cozinhas coletivas? Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, São Paulo, v. 31, n. 113, p. 41-47, 2006.

BOURDIEU, P. O senso prático. Petrópolis: Vozes, 2011.

BOURDIEU, P. A economia das trocas simbólicas. 6. ed. São Paulo: Perspectiva, 2009.

CARVALHO, M. C. V. S. et al.. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 155-163, 2011.

KAC, G.; PROENÇA, R. P. C.; PRADO, S. D. A criação da área "nutrição" na Capes. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 24, n. 6, p. 905-916, dez. 2011. Disponível em . Acesso em: 28 jun. 2016.

KRAEMER, F. B.; AGUIAR O. B. Gestão de competências e qualificação profissional no segmento da alimentação coletiva. *Rev. Nutr.* Campinas, v. 22, n. 5, p. 609-619, set./out., 2009.

KRAEMER, F. B. Significados da alimentação em programas de distribuição de refeições: o caso dos restaurantes populares no Brasil e dos "comedores sociais" na Espanha. 2014. 124 p. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde). Instituto de Nutrição. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro. 2014.

KRAEMER, F. B.; ARNAIZ, M. G. Alimentarse o nutrirse en un comedor social en España: reflexiones sobre la comensalidad. *Demetra*; v. 10, n. 3, p. 455-466; 2015.

Palavras-chave: alimentação; alimentação coletiva; serviços de alimentação; ciências sociais

COMO AVALIAR HABILIDADES CULINÁRIAS E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO BRASIL? ADAPTAÇÃO TRANSCULTURAL DE UM QUESTIONÁRIO BRASILEIRO

MANUELA MIKA JOMORI; PAULA LAZZARIN UGGIONI; MARIA ELENA ECHEVARRÍA GUANILO; GREYCE LUCI BERNARDO; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA; MARTIN CARAHER

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, ² CUL - City University London, ³ UFAL - Universidade Federal de Alagoas

mikajomori@yahoo.com.br

Introdução

As habilidades culinárias são incentivadas em políticas públicas de promoção da alimentação saudável no Brasil e no mundo. Contudo, não foram verificados estudos e questionários de avaliação das habilidades culinárias relacionadas à alimentação saudável no Brasil. Identificou-se o questionário desenvolvido e validado na *Clemson University* nos Estados Unidos da América para avaliar o programa de intervenção culinária *Cooking with a Chef*. Este apresenta 64 questões em escalas sobre disponibilidade frutas e vegetais; atitudes, comportamentos e conhecimentos culinários; confiança no consumo e no uso de frutas e vegetais, no preparo e planejamento das refeições, e no uso de técnicas culinárias específicas.

Objetivos

Adaptar transculturalmente o questionário estadunidense de avaliação das habilidades culinárias e alimentação saudável para o Brasil.

Metodologia

Conduziram-se seis estágios: 1) Tradução (duas traduções independentes para o português), 2) Síntese das traduções (discussão entre os tradutores e um pesquisador), 3) Retrotradução (duas traduções independentes para o inglês comparadas com o questionário original e discussão com nutricionistas), 4) Comitê de juizes (oficina de consenso com especialistas e público alvo), 5) Síntese da versão final em português, 6) Pré-teste (questionário autoadministrado online por no mínimo 30 participantes). Analisaram-se as equivalências conceitual, do item, semântica, operacional e de mensuração entre as versões traduzida e original. Os participantes responderam novamente o questionário para avaliação do teste-reteste (após 2 a 4 semanas), obtendo-se coeficiente de correlação intraclassa (*ICC*) para as medidas contínuas e a concordância *kappa* de *Cohen* para dados dicotômicos. A consistência interna foi analisada pelo coeficiente α -Cronbach. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética de Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (nº 46070215.7.0000.0121).

Resultados

Entre os estágios 1 e 5, adaptaram-se itens de algumas escalas, termos e expressões de difícil tradução para o português (ex: *healthfully*) e técnicas culinárias específicas (ex: *roasting/baking, stemming*). Substituições dos termos e exemplos entre parênteses para esses itens foram incluídos, encontrando-se assim, as equivalências conceitual, semântica e do item com o questionário original. Participaram 48 indivíduos no estágio 6, atingindo um percentual de compreensão do questionário de 90%, bem como as equivalências do item e operacional entre as duas versões. O teste-reteste apresentou de satisfatória a excelente correlação ($ICC=0,69$ a $0,90$) e a escala dicotômica apresentou concordância de moderada à quase perfeita ($k=0,50$ a $0,81$), atingindo a equivalência de mensuração. A consistência interna foi adequada, exceto para as escalas de atitude ($\alpha=0,29$) e comportamento culinários ($\alpha=0,68$).

Conclusão

As equivalências encontradas entre o questionário original e o traduzido possibilitaram disponibilizar um questionário para se avaliar as habilidades culinárias e alimentação saudável no Brasil. As adaptações realizadas nos estágios 1 a 5 demonstraram a complexidade do tema habilidades culinárias, necessitando revisão dos itens que compõem as escalas com baixa consistência interna. Nesse sentido, recomendam-se estudos utilizando o presente questionário, possibilitando delinear estratégias de promoção da alimentação saudável de acordo com as habilidades culinárias identificadas no contexto brasileiro.

Referências

BEATON, D.E.; BOMBARDIER, C.; GUILLEMIN, F.; FERRAZ, M.B. Guidelines for the process of cross-cultural adaptation of self-report measures. *Spine*, v.25, n.24, p. 3186–3191, 2000.

BRASIL. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Série A Normas e Técnicas. Brasília: Ministério da Saúde. 2005. Disponível em: . Acesso em: 15 jan. 2015.

CARAHER, M., DIXON, P.; LANG, T.; CARR-HILL, R. The state of cooking in England: The relationship of cooking skills to food choice. *British Food Journal*, v. 101, n. 8, p. 590-609, 1999.

CONDRASKY, M.D.; WILLIAMS, J.E.; CATALANO, P.M.; GRIFFIN, S.F. Development of psychosocial scales for evaluation the impact of a Culinary Nutrition Education program on cooking and healthful eating. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, v. 43, n. 6, p. 511-516, 2011.

REICHENHEIM, M.; MORAES, C.L.M. Operationalizing the cross-cultural adaptation of epidemiological measurement instruments. *Revista de Saúde Pública*, v.41, n.4, p.1-9, 2007b.

Palavras-chave: comportamento culinário; atitude culinária; preparo das refeições; escala; tradução

COMPARAÇÃO ENTRE A ESCOLHA DE IOGURTES OU BEBIDAS LÁCTEAS POR NUTRICIONISTAS E SEUS FAMILIARES: ESTUDO PILOTO UTILIZANDO DADOS VISUAIS

ANA CLÁUDIA MAZZONETTO; ANA CAROLINA FERNANDES; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES;
ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

¹ NUPPRE/UFSC - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições
ac.mazzonetto@gmail.com

Introdução

Os laticínios estão entre os grupos de alimentos mais adquiridos pelos brasileiros. Em censo realizado em um supermercado, observou-se grande variedade de tipos de iogurtes e bebidas lácteas, bem como de informações nos rótulos, que podem influenciar na compra.

Objetivos

Comparar, entre nutricionistas e seus familiares, as motivações para escolha de iogurtes ou bebidas lácteas em supermercado.

Metodologia

Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH/UFSC:1053080). Participaram nutricionistas membros de um grupo de pesquisa que estuda rotulagem de alimentos e seus familiares, de outras profissões. Em um supermercado de pequeno porte localizado na região metropolitana de Florianópolis, SC, os participantes foram solicitados a escolher um iogurte ou bebida láctea utilizando a técnica de 'pensar alto'. Foram estimulados a explicar o raciocínio por trás da sua escolha, mencionando os motivos para a seleção dos alimentos. As falas e as imagens foram gravadas utilizando câmera GoPro Hero 3® posicionada no ombro dos participantes.

Resultados

Participaram nove nutricionistas, do sexo feminino e sete familiares (maridos, noivos, genro ou filhos), dos quais seis eram homens e uma era mulher. A idade média foi de 30,5 anos, variando de 18 a 62. As nutricionistas que, em geral, tinham opinião formada sobre os alimentos em questão, identificaram nos rótulos a lista de ingredientes e descartaram produtos por causa de ingredientes específicos. Todas optaram por iogurtes naturais, isentos de açúcares e adoçantes, sem conservantes, espessantes ou outros aditivos alimentares. Mais da metade optou pelo mesmo produto, uma embalagem de um litro de iogurte natural e integral. Por outro lado, nenhum dos familiares optou por iogurte natural, mas por produtos com sabores de frutas. Eles observaram os rótulos de forma mais rápida e geral, leram as alegações no painel frontal e guiaram parcialmente suas escolhas por elas. Poucos se atentaram à lista de ingredientes, e aqueles que o fizeram não identificaram ingredientes que direcionassem positiva ou negativamente a sua escolha. Guiaram suas escolhas principalmente por sabor, preço, características da embalagem e alegações no painel frontal.

Conclusão

Observou-se diferença entre as escolhas de iogurtes e bebidas lácteas feitas por mulheres nutricionistas e aquelas feitas por seus familiares, majoritariamente homens. Embora aparentemente o supermercado disponha de ampla variedade de produtos lácteos, os resultados indicam que, para as nutricionistas participantes, as características de um iogurte desejável são semelhantes: iogurte natural, sem açúcar ou aditivos alimentares. Enquanto as nutricionistas recorreram à lista de ingredientes, a maioria dos familiares não o fez, observando, entre outros fatores, as alegações no painel frontal. Isso demonstra a necessidade de alegações claras e fidedignas, bem como a importância de educação em saúde no sentido do entendimento do que significa a lista de ingredientes. É importante ressaltar que esse grupo de nutricionistas tem contato profissional com a temática de rotulagem de alimentos. Cabe destacar que os grupos diferiram com relação ao sexo. Portanto, fica a dúvida se os resultados seriam diferentes se toda a amostra fosse formada por mulheres nutricionistas e não nutricionistas, posto que pesquisas indicam que geralmente as mulheres são mais preocupadas com questões de saúde e podem ter maior atenção ao rótulo dos alimentos.

Referências

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: aquisição alimentar domiciliar per capita, Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro, 2010.

MACHADO, M. L. Comparação entre a composição nutricional e a Informação Nutricional Complementar de alimentos

industrializados direcionados e não direcionados a crianças. 2014. 149 f. Dissertação, Programa de Pós Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina

O'BRIEN, M. C.; MCCONNON, A.; HOLLYWOOD, L. E.; CUSKELLY, G. J.; BARNETT, J.; RAATS, M.; DEAN, M. Let's talk about health: shoppers' discourse regarding health while food shopping. *Public Health Nutrition*, p.1-10, 2014.

REICKS, M.; SMITH, C.; HENRY, H.; REIMER, K.; ATWELL, J.; THOMAS, R. Use of the think aloud method to examine fruit and vegetable purchasing behaviors among low-income African American women. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, v. 35, p. 154–160, 2003.

Palavras-chave: rotulagem de alimentos; informação nutricional; dados visuais; pesquisa qualitativa; escolha alimentar

COMPARATIVO DA PEGADA DE CARBONO NO CONSUMO PER CAPITA DE ALIMENTOS NO BRASIL

VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG

² UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

vjstrasburg@terra.com.br

Introdução

A produção de alimentos e refeições causam impactos ao meio ambiente. O aquecimento global é um desses impactos, provocado pelos gases de efeito estufa, especialmente pelo dióxido de carbono ou gás carbônico (CO₂). A Pegada de Carbono (PC) é um índice que mede o impacto das atividades do homem sobre a natureza, a partir da quantidade de dióxido de carbono que elas emitem.

Objetivos

Quantificar a pegada de carbono relacionada ao consumo alimentar médio per capita de alimentos fora do lar pela população brasileira.

Metodologia

Estudo transversal quantitativo com utilização de dados da Tabela 1.1 da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-09 (IBGE, 2010). Foram selecionados os alimentos consumidos por aquisição in natura de acordo com o trabalho de Strasburg e Jahno (2016). Foi desenvolvida no software Microsoft Excel® uma tabela para o cálculo do per capita da PC dos alimentos. O valor energético dos alimentos foi calculado pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos TACO (NEPA, 2011) e a Pegada de Carbono com os dados de referência de Wilson (2017).

Resultados

Os alimentos de origem animal apresentaram seis itens: carnes bovina, suína e de aves; ovos; leite integral e queijos e correspondem a um consumo per capita diário de 161,4 gramas(g), fornecendo um total de 222,32 kcal/dia (19,7% do total). Em relação a PC registram 1819,67 g/dia o equivalente de 8,19 gCO₂ por kcal de alimento. Os alimentos de origem vegetal foram agrupados por: 1) folhosos e hortaliças (seis): alface, couve, repolho, abóbora, tomate e batata inglesa; 2) frutas (oito): abacaxi, banana, laranja, maçã, mamão, manga, melancia e tangerina; 3) grãos, farinhas e derivados (seis): arroz, milho, feijão, farinha de mandioca, massas e pão. Esses alimentos apresentam um consumo médio diário de 356 g e fornecem 907,22 kcal (80,3% do total). A PC desses itens totalizou 1660,74 g/dia, correspondendo a 1,83 gCO₂ por kcal de alimento. Os resultados encontrados apontaram um consumo diário per capita de 517,4g de alimentos e uma PC de 3480,4 gCO₂/dia sendo que os produtos de origem animal apresentam 4,5 vezes mais impacto da pegada de carbono em relação as calorias fornecidas, sendo dessa forma menos ecoeficientes.

Conclusão

Os alimentos de origem animal representam um maior impacto ambiental na pegada de carbono mesmo o seu consumo sendo menor em quantidade. Os hábitos de consumo alimentar da população devem ser constantemente avaliados, tanto para avaliar os aspectos nutricionais como também para estimar os impactos para o meio ambiente.

Referências

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Rio de Janeiro; 2010.

NEPA. 2011. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Campinas, SP. Disponível em: < <http://www.unicamp.br/nepa/taco/> >. Acesso em: 12 set. 2017.

STRASBURG, V. J.; JAHNO. Pegada hídrica no consumo per capita de alimentos no Brasil [recurso eletrônico]. XXIV Congresso Brasileiro de Nutrição. Revista da Associação Brasileira de Nutrição. São Paulo. v. 1, n. 1, 2016, 2 f.

WILSON, L. Shrink that Footprint (website). Carbon Intensity of Eating: gCO₂e/kcal. Disponível em: < <http://shrinkthatfootprint.com/food-carbon-footprint-diet> >. Acesso em: 22 set. 2017.

Palavras-chave: consumo de alimentos; impactos ambientais; pegada de carbono

COMPOSIÇÃO DAS LANCHEIRAS DE ALUNOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE SANTA MARIA – RS

SUELLEN KARSTEN FAVARIN; DÂNIELE GIACOMELLI TADIELO; LUCINANA PONTELLI FLORES; FERNANDA DA ROSA CARDOSO; FRANCELIANE JOBIM BENEDETTI; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

suellenkfavarin@outlook.com

Introdução

A idade escolar, é o período de crescimento com maiores necessidades nutricionais, essa fase segue entre sete e dez anos de idade. É na fase escolar que acontece o fenômeno de repleção energética como forma de armazenar energia para o corpo se preparar para o estirão pubertário, um crescimento intenso que acontecerá no início da adolescência. Com isso, é muito importante um balanço energético na criança, ou seja, o equilíbrio entre a necessidade e a ingestão de nutrientes, o que irá influenciar na evolução de seu crescimento. Cada vez mais as crianças vêm sofrendo com a sociedade moderna, principalmente em relação à alimentação, que sofreu muitas modificações com a industrialização, com isso os alimentos trazem malefícios à saúde, por possuírem aditivos, como corantes, estabilizantes e conservantes, além de sódio, açúcar e gorduras. Também os rótulos apresentam propagandas atrativas, o que influencia diretamente no consumo excessivo destes alimentos.

Objetivos

Avaliar a composição nutricional das lancheiras de escolares.

Metodologia

O presente estudo, trata-se de um estudo descritivo oriundo do diagnóstico para as ações educativas do Estágio em Alimentação Escolar do Curso de Nutrição do Centro Universitário Franciscano. Foi realizado no mês de abril de 2017 em um Instituto Estadual de Ensino, localizado na região central de Santa Maria, RS. Cada aluno recebeu a seguinte questão “No dia de hoje, se você trouxe lanche, o que é?”. Onde a questão foi respondida de acordo com o conteúdo da sua lancheira. O público alvo deste estudo foram 62 escolares do quarto e quinto ano, de ambos os sexos e com idades entre oito e 12 anos.

Resultados

Foram avaliadas 35 lancheiras, ou seja, no dia da pesquisa mais de 40% dos alunos não levaram nenhum tipo de alimento na lancheira. Pode-se observar que mais da metade apresentou mais de um tipo de alimento nas lancheiras. Destes, 49% trouxeram bolachas recheadas e 29% optou por suco industrializado e outros tipos de lanches, como cereais, refrigerantes, salgadinhos industrializados, entre outros. Em relação as frutas, apenas 7 escolares levaram este tipo de lanche e 11% optaram por sanduíches e achocolatados industrializados. Já em cada turma, no quinto ano a prevalência de bolachas recheadas e sucos industrializados é maior, comparada com o quarto ano. Bem como, a prevalência de frutas e bolos caseiros é maior no quarto ano. Uma explicação pode ser que o tempo de acesso a mídia aumenta com a idade, bem como a autonomia na escolha do lanche. Logo observou-se lanches mais saudáveis no quarto ano.

Conclusão

Pode-se concluir que a composição das lancheiras dos alunos pesquisados está inadequada, pela prevalência de alimentos industrializados e pouca presença de frutas. O ambiente escolar é um espaço fundamental para promover bons hábitos, disseminar conhecimento e contribuir para a qualidade de vida dos alunos, a parceria entre escola, família e escolares deve ser planejada para a realização de ações educativas sobre alimentação. Esse espaço é privilegiado e propício para a formação dos hábitos alimentares saudáveis na infância, pois, é nesse momento que a criança adquire comportamentos, inclusive os alimentares. Para uma melhor resposta, opções de preparações rápidas e saudáveis poderiam ser sugeridas para a composição do lanche escolar, diminuindo a frequência de bolachas recheadas e outros alimentos industrializados.

Referências

BERTIN, R. L., et al. Estado nutricional, hábitos alimentares e conhecimentos de nutrição em escolares. Rev Paul Pediatr. Blumenau, v.28, n.3, p.303-308, 2010.

MAKUT, T. T., et al., Composição de lancheiras de alunos de escolas particulares de São Paulo. Rev Paul Pediatr. São Paulo, v.29, n.2, p.157-163, 2011.

Palavras-chave: Hora do lanche; Alimentação escolar ; Alimentação infantil ; Crianças

COMPOSTAGEM DE RESÍDUOS SÓLIDOS ORGÂNICOS GERADOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

RAQUEL THAÍS PIRES MARQUES; LUCILÉIA GRANHEN TAVARES COLARES; ALINE GOMES DE MELLO DE OLIVEIRA; VERÔNICA OLIVEIRA FIGUEIREDO; ISIS CASTRO GOMES DA COSTA; ANDRÉ LUIZ FERREIRA MENESCAL CONDE

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² COMLURB - Companhia Municipal de Limpeza Urbana
isiscastro.gomes@gmail.com

Introdução

A crescente geração de resíduos sólidos no mundo tem sido atribuída ao crescimento populacional, urbanização e mudança no estilo de vida. Os resíduos orgânicos representam mais que 60%¹ e estão relacionados com o desperdício de alimentos, sendo fundamental a gestão adequada dos mesmos com foco na redução na fonte geradora, tratamento/reciclagem e destinação final. A compostagem em reator é um método viável para tratar esses resíduos, por ser relativamente barato, ocupar pouco espaço e resultarem composto orgânico que pode ser usado na agricultura. Porém, alguns parâmetros devem ser monitorados durante esse processo como temperatura, umidade e pH, a fim de verificar a estabilidade do composto².

Objetivos

Avaliar o processo de compostagem em reator de restos alimentares gerados no restaurante universitário central da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Metodologia

O trabalho foi realizado no período de maio a setembro de 2017, com as etapas: Montagem do reator; Preparo dos materiais (restos alimentares, folhas secas e cepilho de madeira); Introdução dos resíduos no reator e monitoramento da temperatura, umidade e pH, seguindo a norma do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento³. Os parâmetros foram aferidos no topo e no fundo do reator, diariamente, até o trigésimo dia do processo de compostagem, seguida de aferição semanal até o 138º dia. Foram utilizados termo higrômetro digital da marca Incoterm para aferição de temperatura e umidade, e pHgâmetro de solo para medição de pH.

Resultados

O restaurante universitário produz e distribui 3.100 almoços e 1.000 jantares por dia e gera, em média, 0,2 kg de resíduos orgânicos por comensal, sendo 45% de restos alimentares. O reator foi montado a partir de um tambor de plástico de 200 L com tampa removível perfurada para possibilitar a troca gasosa com o meio externo. No fundo foi instalada tela de nylon e torneira para separar o composto do líquido formado (chorume) e coletá-lo. Os restos alimentares (60%) foram misturados às folhas secas (15%) e cepilho de madeira (25%), que funcionaram como agentes de volume para favorecer a decomposição aeróbia, pelos microrganismos presentes. Após a homogeneização foram inseridos no reator 60 Kg de resíduos, sendo iniciado o processo de monitoramento da temperatura, umidade e pH. A temperatura inicial foi de 25°C, atingindo no sétimo dia temperatura termofílica, que permaneceu por quatro dias (48 a 42°C), suficiente para destruição de microrganismos patogênicos. Foram observadas maiores temperaturas no topo do reator, devida a maior troca gasosa, terminando o processo com 26°C. A umidade inicial e final foi 70% e 50%, respectivamente. O pH inicial foi 6,0 e o final, 7,0. Ao avaliar o processo pode-se verificar que a partir do trigésimo dia os parâmetros apresentaram estabilidade, atestando a baixa atividade microbiana e a transformação da matéria orgânica em composto.

Conclusão

A compostagem em reator se mostrou bastante viável para o tratamento dos restos alimentares do restaurante universitário. O monitoramento da temperatura, umidade e pH auxiliou na verificação da estabilidade do composto. Há necessidade de investimento na gestão dos resíduos sólidos priorizando a redução na fonte geradora. O aumento de escala do reator proposto poderá tratar maior quantidade de resíduos sólidos orgânicos e assim reduzir a quantidade a ser direcionada aos aterros sanitários, minimizando os gastos com a coleta desses resíduos e os impactos ambientais negativos advindos da sua disposição final.

Referências

1. THI, N.B.D., KUMAR, G., LIN, C.Y. An overview of food waste management in developing countries: current status and

future perspective. J. Environ. Manag. 157:220–229, 2015.

2. CAMPOS, S.X. DE; CUNHA, K.M. DA; ZITTEL, R.; COLARES, L.G.T. Home Composting Using Facultative Reactor. in: Mihai, F.C. Solid Waste Management in Rural Areas. Romania: INTECH, 2017. 189p.

3. BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual de métodos analíticos oficiais para fertilizantes minerais, orgânicos, organominerais e corretivos / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial; Murilo Carlos Muniz Veras (Org.) – Brasília: MAPA/SDA/CGAL, 2014. 220 p.

Palavras-chave: resíduos sólidos; tratamento; restaurante universitário; compostagem

CONDIÇÕES DE AMBIÊNCIA NO SETOR DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

CARLOS RODRIGO NASCIMENTO DE LIRA; SULAMITA OLIVEIRA GONZAGA; JOELI SILVA DE SOUZA; MARIA DA CONCEIÇÃO PEREIRA FONSECA

¹ ENUFBA - Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia
sulamitagonzaga@gmail.com

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição configura-se como um ambiente de alta produtividade em tempo limitado, com condições de ergonomia, ambiência e físico-estrutural que interferem diretamente na saúde do trabalhador. Desta forma, quando da presença de equipamentos inadequados, condições de ambiência inapropriadas, podem acarretar no trabalhador situações de insatisfação, cansaço excessivo, queda na produtividade, problemas de saúde e acidentes de trabalho (ABREU et al., 2002).

Objetivos

Analisar as condições de ambiência do setor de higienização dos utensílios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

Metodologia

Estudo de natureza qualitativa realizado no Restaurante Universitário da Universidade Federal da Bahia no período de janeiro de 2017. Para avaliação das condições de ambiência utilizou-se um checklist, elaborado tendo como base a legislação Resolução da Diretoria Colegiada- nº216/2004 (BRASIL, 2004), incluindo apenas os itens referentes à ambiência. O checklist elaborado constou de itens de verificação sobre a ambiência da área, a saber: iluminação; ventilação, temperatura, e umidade; e ruído. O checklist foi preenchido por meio de observações diretas no setor. A análise dos dados empregada foi do tipo descritiva, a partir do recurso Microsoft Office Excel 2010.

Resultados

Durante as observações em campo, pôde-se perceber que a iluminação do setor era do tipo artificial, através do uso de lâmpadas fluorescentes. A iluminação apresentava-se distribuída de forma uniforme no setor, o que favorecia boa visualização durante o processo de higienização dos utensílios, e garantindo conforto físico e mental aos trabalhadores. As luminárias estavam protegidas contra queda e explosão, conforme recomenda a RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004). Com relação à temperatura, percebeu-se que os horários com maior elevação foram no período da tarde, pois acontecia a preparação do jantar e a finalização do almoço, estando todos os caldeirões da área de cocção ligados e ficando muito próximo da área em estudo. A área também não disponibilizava de exaustores, o que auxiliaria na renovação de ar do ambiente. A refrigeração da área foi apontada pelos trabalhadores como deficiente em seu ambiente de trabalho. Sabe-se que a permanência das pessoas por longos períodos em lugares de elevadas temperaturas pode ocasionar alterações fisiológicas no organismo (ASTETE, 1995). O ruído no ambiente era constante, devido ao atrito entre as painéis e tampas no momento de higienização e guarda das mesmas. Além do ruído das demais áreas, devido à ausência de porta no setor estudado. As consequências de um ambiente de trabalho com ruído elevado são principalmente a fadiga e irritação aos trabalhadores com consequente interferência na execução das atividades (SANT'ANA, 2012).

Conclusão

Com os achados, foi possível observar que o setor encontrava-se com alguns pontos em desacordo com o preconizado pela literatura pertinente, como a temperatura e o ruído. Em contrapartida, a iluminação foi o item que mais se encontrou em adequação. Assim, como sugestão de melhoria no quesito temperatura e unidade, a aquisição de ar-condicionado e/ou exaustor diminuiria o superaquecimento do setor, a colocação de uma porta para evitar escapamento do ar-condicionado também se mostra uma válida opção para manter uma temperatura agradável no ambiente. Quanto ao elevado ruído, à aquisição e orientação quanto ao uso de protetores auriculares para os trabalhadores se mostra como uma importante forma de protegê-los da longa exposição ao ruído.

Referências

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ARAÚJO, R. M. V. Fatores de Risco Ambiental para Trabalhadores de Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista de Nutrição em Pauta, São Paulo, ano X, n. 57, p. 46-49, Novembro/Dezembro, 2002.
ASTETE, M. W.; GIAMPAOLI, E.; ZIDAM, L. N. Riscos físicos. São Paulo: Fundacentro, 1995.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília: Diário Oficial da República Federativa do Brasil, 2004.

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

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

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS COZINHAS DE ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL DE UM MUNICÍPIO DO NORDESTE

ANA RAFAELA DE ALMEIDA BARROS; BRUNA MERTEN PADILHA; MÔNICA REGINA ALVES XAVIER GAIA; VALMIR ALVES DA SILVA

¹ PMRL - Prefeitura Municipal de Rio Largo
ana.barros@globo.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes e estabelece que a alimentação escolar deve ser composta por alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2013). Sabe-se que a obtenção de alimentos seguros está intimamente relacionada às condições higiênico-sanitárias do local de produção das refeições às legislações vigentes (BRASIL, 2004).

Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias das cozinhas de escolas públicas de ensino fundamental de Rio Largo-AL.

Metodologia

Estudo observacional, realizado entre julho e agosto de 2017, em 18 escolas. As condições higiênico-sanitárias das cozinhas foram avaliadas durante visita técnica dos nutricionistas da Secretaria de Educação, através da aplicação de uma lista de verificação (check-list) (CECANE/FNDE, 2012) composta por 99 itens, distribuídos em 6 categorias: edifícios e instalações da área de preparo de alimentos; equipamentos para temperatura controlada; manipuladores; recebimento de gêneros; processos e produções; e higienização ambiental. Os dados foram tabulados e analisados no software “Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar”, versão 1.0, 2012 (CECANE/FNDE, 2012), que gera um relatório de adequação às condições higiênico-sanitárias de cada unidade escolar e classifica o risco sanitário. Calcularam-se as médias e o desvio-padrão de cada categoria avaliada.

Resultados

Observou-se que 55,6% (n=10) e 44,4% (n=8) das cozinhas das escolas avaliadas apresentaram risco sanitário regular e alto, respectivamente. Em média, a categoria que apresentou menor percentual de adequação foi a de higienização ambiental ($34,3 \pm 12,3\%$), enquanto que a categoria de recebimento de gêneros foi a que apresentou melhor percentual de adequação ($95,7\% \pm 15,0$). Para a categoria de manipuladores, foi verificado percentual de adequação de 57,0% ($\pm 10,6$). Em 100% das escolas identificou-se inadequação das instalações físicas da cozinha e ausência de refeitório.

Conclusão

As cozinhas das escolas avaliadas apresentaram inadequadas condições higiênico-sanitárias, tendo sido categorizadas como em risco sanitário regular e alto. Tal evidência sugere um comprometimento relevante da qualidade higiênico sanitária das cozinhas e na segurança alimentar das refeições servidas aos escolares. Com isso, constata-se a necessidade de capacitações contínuas com os manipuladores e adequação às legislações sanitárias para garantia da segurança alimentar dos estudantes.

Referências

BRASIL. Resolução/FNDE/CD nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, jun. 2013.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, set. 2004.

CECANE/FNDE – Centro Colaborador em Nutrição e Alimentação do Escolar, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar, versão 1.0. Brasília, 2012.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Boas Práticas de Fabricação; Lista de Verificação

CONDUTAS DE SUSTENTABILIDADE NO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA; MARTINE ELIZABETH KIENZLE HAGEN; DESIRÉE DE SOUZA MEDEIROS; JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

dialu73@hotmail.com

Introdução

A evolução da agricultura, a globalização e, acima de tudo, o crescimento tecnológico resultaram em mudanças significativas nos processos alimentares. Acompanhando essa evolução, é imprescindível considerar as questões socioambientais relacionadas a esse processo, em especial no âmbito da produção de refeições. Em unidades de alimentação e nutrição existem muitas questões a serem trabalhadas como: utilização de energia elétrica nos equipamentos e na iluminação; utilização de gás no preparo das refeições; organização e otimização de uso dos equipamentos; utilização racional da água; manejo correto dos resíduos recicláveis após utilização; manejo adequado de resíduos orgânicos; óleo de descarte para reaproveitamento; e escolhas alimentares ecologicamente sustentáveis que respeitem a safra e a oferta de alimentos orgânicos e regionais.

Objetivos

Identificar, no processo produtivo de refeições, adequação de condutas relacionadas à sustentabilidade.

Metodologia

O trabalho foi realizado nos cinco restaurantes universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul em Porto Alegre, assim identificados: RU1, RU2, RU4, RU5, RU6, que funcionam oferecendo café da manhã, almoço e jantar, totalizando 11.000 refeições/dia. Para identificação das condutas foram aplicadas três listas de verificação divididas em blocos como segue: Lista 1) Escolhas alimentares (análise de cardápio e fichas técnicas; Lista 2) Separação de resíduos e descarte de óleo; Lista 3) Utilização de água, energia, equipamentos e utensílios. A aplicação das listas de verificação ocorreu uma vez em cada um dos restaurantes e foi realizada por uma aluna do curso de graduação em Nutrição.

Resultados

Os resultados estão expressos em percentuais de adequação por blocos, para cada um dos restaurantes. Para as escolhas alimentares houve percentual de adequação de 83% para o RU1, 83% para o RU2, 66% para o RU4, 100% para o RU5 e 66% para o RU6. Com relação à separação de resíduos os percentuais de adequação foram de 71% para o RU1, 42% para o RU2, 62% para o RU4, 62% para o RU5 e 87% para o RU6. Para utilização de água, energia, equipamentos e utensílios os percentuais obtidos foram 29% para o RU1, 68% para o RU2, 55% para o RU4, 52% para o RU5 e 47% para o RU6.

Conclusão

A partir da aplicação das listas de verificação pôde-se observar que para todos os blocos investigados houve percentuais baixos de adequação havendo alguma variação entre os restaurantes. Os blocos que tratam do uso de energias como água, luz, equipamentos e utensílios e da gestão dos resíduos gerados nos serviços, apresentam percentuais de adequação mais baixos chamando a atenção para a necessidade do planejamento e implementação de estratégias a fim de se reduzir o desperdício dessas energias de se programar um plano de gestão dos resíduos nas unidades estudadas.

Referências

1. ADA. American Dietetic Association. Position of the American Dietetic Association: food and nutrition professionals can implement practices to conserve natural resources and support ecological sustainability. J Am Diet Assoc. 2007; 107:1033-43. doi 10.1016/j.jada.2007.04.018.
2. Garcia RWD. Reflexos da Globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Rev Nutr Campinas. 2003; 16:483-92.
3. Proença RPC. Alimentação e globalização: algumas reflexões. Cienc Cult. 2010; 64:43-7.
4. Veiros MB, Proença RPC. Princípios de sustentabilidade na produção de refeições. Nutrição em Pauta. Mai/jun

2010:45-49.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Gestão de resíduos; Gestão de energia

CONSUMO ALIMENTAR DE PESCADO E FRANGO “CONGELADO” EM COMUNIDADES RIBEIRINHAS DO ESTADO DO AMAZONAS

LUÍS ENRIQUE GAINETTE PRATES

¹ UEA - Universidade do Estado do Amazonas

lprates@uea.edu.br

Introdução

A maior parte dos estudos sobre mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil tem como foco as populações urbanas do Sul, Sudeste e Nordeste (ADAMS; PIPERATA, 2014), negligenciando as populações rurais, particularmente na Amazônia (PIPERATA *et al.*, 2011). Os trabalhos sobre esta temática têm demonstrado a existência de uma relativa instabilidade nos sistemas de subsistência locais (VAN VLIET *et al.*, 2015), principalmente no que tange às principais fontes de energia – mandioca e peixe (NARDOTO *et al.*, 2011), e uma crescente dependência de produtos alimentares industrializados e importados de outras regiões do país (SARTI *et al.*, 2015).

Objetivos

Estimar e comparar o consumo alimentar de pescado e de frango “congelado” em comunidades ribeirinhas do Alto Solimões, Estado do Amazonas.

Metodologia

Estudo realizado entre junho-agosto/2016, em 3 comunidades rurais do oeste do Amazonas. Estudou-se o consumo alimentar de 52 domicílios: *Terezina III* (Tabatinga), 26 residências; *Capacete* (Benjamin Constant), 13; *Novo São Francisco* (Benjamin Constant), 13. O método usado foi o recordatório de 24 horas, em seis dias seguidos. As informações foram convertidas em valores de energia e proteína usando-se tabelas de composição química de alimentos. Foi usado o teste ANOVA, com programa estatístico SPSS 13.0, $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo CEP da Universidade do Estado do Amazonas, parecer 835.792.

Resultados

A dieta energética de Novo São Francisco se baseia no pescado (28,7%), farinha de mandioca (19,2%), banana (14%) e cereais (12,2%). O frango “congelado” (6,7%) foi outra importante fonte energética de origem animal. Com relação ao consumo proteico, a dieta da comunidade está baseada no pescado (52%), frango “congelado” (20%), carne bovina (11,2%), carne de caça (2,8%) e leite (2,8%). Os dados energéticos de Capacete diferem de Novo São Francisco no que diz respeito à principal fonte energética. Aqui, a mandioca (50,3%) superou o pescado (18%). Com relação à ingesta proteica, o pescado representou 57,8% do total consumido, seguido do frango “congelado” (12%) e da carne de caça (10,7%). Em Terezina III, as principais fontes energéticas foram a mandioca (26,5%), banana (22,8%), pescado (19%), cereais (10,8%). Em termos de consumo proteico, a maior contribuição foi dada pelo pescado (47,2%), seguido pelo frango “congelado” (17,2%), carne de caça (10,5%) e carne bovina (8,4%). A contribuição energética dos alimentos nas comunidades mostrou diferenças estatisticamente significativas para o pescado ($p=0,0001$) e para o frango “congelado” ($p=0,0037$). Com relação à ingesta proteica, apenas o pescado ($p=0,0003$) mostrou diferença significativa. Na comparação do consumo total das comunidades, verifica-se diferença significativa apenas na ingesta de energia entre as comunidades ($p < 0,0001$).

Conclusão

Confirmou-se a grande dependência alimentar do pescado e da mandioca na Amazônia. Contudo, os resultados apontam para um quadro diversificado e já dependente do frango produzido em outras regiões do Brasil, com relação à dieta nas comunidades rurais. O aumento do poder aquisitivo, a partir dos programas de transferência de renda, se reflete diretamente no consumo alimentar das comunidades. As variáveis socioeconômicas têm dimensões expressivas dentro dos processos de escolha e aquisição de alimentos, conformando um repertório alimentar mais “urbanizado”, onde os alimentos industrializados ganham cada vez mais importância.

Referências

ADAMS, Cristina; PIPERATA, Barbara A. Ecologia humana, saúde e nutrição na Amazônia. In: VIEIRA, Ima Célia Guimarães; TOLEDO, Peter Mann de; SANTOS-JR., Roberto Araújo Oliveira (Eds.). **Ambiente e Sociedade na Amazônia** : uma abordagem interdisciplinar. Rio de Janeiro: Garamond, 2014. p. 341-378.

NARDOTO, Gabriela B.; MURRIETA, Rui Sérgio S.; PRATES, Luís Enrique G.; ADAMS, Cristina; GARAVELLO, Maria Elisa; SCHOR, Tatiana; MORAES, André; RINALDI, Fernando D.; GRAGNANI, Juliana G.; MOURA, Edila A.; DUARTE-NETO, Paulo J.; MARTINELLI, Luiz A. Frozen chicken for wild fish: nutritional transition in the Brazilian Amazon region determined by carbon and nitrogen stable isotope ratios in fingernails. **American Journal of Human Biology**, v. 23, p. 642-650, 2011.

PIPERATA, Barbara A.; SPENCE, Jennifer E.; DA-GLORIA, Pedro; HUBBE, Mark. The nutrition transition in Amazonia: rapid economic change and its impact on growth and development in ribeirinhos. **American Journal of Physical Anthropology**, v. 146, n. 1, p. 1-13, 2011.

SARTI, Flávia M.; ADAMS, Cristina; MORSELLO, C.; VAN VLIET, Nathalie; SCHOR, Tatiana; YAGÜE, Blanca; TELLEZ, Leady; QUICENO-MESA, María P.; ANTIA, Daniel Cruz. Beyond protein intake: bushmeat as source of micronutrients in the Amazon. **Ecology and Society**, v. 20, n. 4, p. 1-15, 2015.

VAN VLIET, Nathalie; QUICENO-MESA, María Paula; CRUZ-ANTIA, Daniel; TELLEZ, Leady; MARTINS, Cristian; HADEN, Ênio; OLIVEIRA, Michael R.; ADAMS, Cristina; MORSELLO, Carla; VALENCIA, Lorena; BONILLA, Tamara; YAGÜE, Blanca; NASI, Robert. From fish and bushmeat to chicken nuggets: the nutrition transition in a continuum from rural to urban settings in the Tri Frontier Amazon region. **Ethnobiology and Conservation**, v. 4, n. 6, p. 1-12, 2015.

Palavras-chave: Alto Solimões; Comunidades Tradicionais; Ecologia Nutricional

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PELOS UNIVERSITÁRIOS DO MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA/RJ

MARCELLI MELLO FERREIRA; TAMIRES SILVA DOS REIS; HELLEN MARIA SOARES NUNES; CRISTIANE GORGATI GUIDORENI; ALINE CRISTINA TEIXERA MALLET; MARGARETH LOPES GALVÃO SARON

¹ UNIFOA - Centro Universitário de Volta Redonda
marcelli_mello@hotmail.com

Introdução

O alimento ultraprocessado é aquele preparado exclusivamente pela indústria alimentícia envolvendo diversos processos e etapas. Normalmente, na sua formulação está presente vários ingredientes como o sal, açúcar, gorduras, e substâncias de uso exclusivamente industrial, por exemplo, os espessantes, emulsificantes, corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários outros tipos de aditivos. Para diferenciar os alimentos ultraprocessados dos alimentos processados é necessário avaliar a lista de ingredientes dos produtos alimentícios. Os alimentos ultraprocessados vêm sendo consumidos como substitutos dos alimentos in natura, como as frutas e legumes, ou minimamente processados devido principalmente à sua praticidade e baixo custo. Por serem ricos em calorias, açúcar, gorduras, entre outros ingredientes, tem em sua composição nutricional um desequilíbrio e quando consumidos em excesso pela população pode favorecer o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis (BRASIL, 2014). Por isso, é importante a realização de intervenções com intuito de reduzir a ingestão desse grupo de alimentos (BIELEMANN, SANTOS MOTTA, MINTEN et al., 2015).

Objetivos

Diante do relatado este trabalho teve como objetivo investigar o consumo de alimentos ultraprocessados em substituição ao consumo de arroz e feijão pelos universitários, no município de Volta Redonda, RJ.

Metodologia

Este estudo caracterizou-se pelo delineamento descritivo e quantitativo realizado no município de Volta Redonda - RJ, em um Centro Universitário, no período de agosto a setembro de 2017, com alunos matriculados no curso de nutrição, que demonstraram interesse em participar da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE), e atenderam aos critérios de inclusão da pesquisa. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Centro Universitário de Volta Redonda - UniFOA sob o CAAE: 71434117.1.0000.5237. Os dados foram coletados a partir de um questionário que continha questões relacionados à frequência e consumo dos alimentos ultraprocessados.

Resultados

Participaram da pesquisa 179 alunos do curso de nutrição, com a média de idade de $22,54 \pm 3,04$ anos, com idade mínima 17 anos e máxima 66 anos, sendo que 82,68% (n=148) eram do sexo feminino e 17,32% (n= 31) do sexo masculino. Em relação ao consumo de alimentos ultraprocessados substituindo as refeições principais, a maioria dos universitários (83,64%) respondeu que não trocava suas refeições pelo consumo destes alimentos. Dentre os alimentos ultraprocessados consumidos, os mais citados foram os lanches, os alimentos congelados, os biscoitos, os refrigerantes, as batatas fritas, as pizzas e os nuggets. Com relação a frequência do consumo observou-se que 19,55% consomem 2 vezes por semana, 17,32% nos finais de semana, e apenas 1,68% diariamente.

Conclusão

Pode-se concluir que o consumo de alimentos ultraprocessados em substituição ao arroz e feijão é baixo entre os universitários participantes da pesquisa.

Referências

BIELEMANN, R.M; SANTOS MOTTA, J.V; MINTEN, G.C; HORTA, B.L; GIGANTE, D.P. Consumo de alimentos ultraprocessados e impacto na dieta de adultos jovens. Revista de Saúde Pública, v. 49, p. 1-10, 2015.

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

Palavras-chave: Consumo; Ultraprocessados; Estudantes

CONSUMO DE ÁLCOOL E DISLIPIDEMIAS EM PARTICIPANTES DO ESTUDO LONGITUDINAL DE SAÚDE DO ADULTO – ELSA-BRASIL

OSCAR GEOVANNY ENRIQUEZ MARTINEZ; MARIA DEL CARMEN BISI MOLINA

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo
ndoscar.enriquez@gmail.com

Introdução

INTRODUÇÃO A prevalência de dislipidemias está aumentando em todo o mundo. Sua associação com o consumo de álcool ainda não é clara, tendo lacunas no conhecimento sobre esta relação, nem com o tipo de bebida alcoólica, nem com a quantidade que se deve ingerir para ter estas alterações, além de não possuir esta relação em estudos com população latino-americana. Há evidência de que o consumo de álcool influencia diretamente com o desenvolvimento de dislipidemias (DAHER et al,2003), uma coorte em Japão observou que os bebedores pesados, apresentam maiores níveis de colesterol total (CT)(NKASISHI et al, 2001) estudos de intervenção apresentam aumento os níveis de HDL-c (CHURRILLA et al ,2014). E diminuição no LDL-c (SIERKSMA, et al, 2002).

Objetivos

Investigar a associação entre consumo de bebidas alcoólicas e dislipidemias em participantes do ELSA- BRASIL

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal da linha de base a partir dos dados do estudo longitudinal de saúde-BRASIL, com 12963 participantes de ambos os sexos de 35 a 74 anos, trabalhadores ativos e aposentados em seis estados do Brasil. Foi avaliada a presença de algum tipo de fator alterado de dislipidemia e os tercils de consumo de bebidas alcoólicas foi avaliada por médio de um modelo de regressão logística múltipla bruto e ajustado (Sexo, Faixa etária, Escolaridade,IMC,tobagismo, atividade física e situação conjugal). O protocolo de pesquisa do projeto estudo longitudinal de saúde do adulto Foi aprovado pelos centros de pesquisa das seis instituições que integram o consórcio, bem como pelocomitê de ética em pesquisa da UFES, no dia 01 de junho 2006, sob o número de registro 041

Resultados

RESULTADOS Participaram 12963 adultos. Destes, 44,9% eram homens e 55% mulheres. Quando feito a análise por consumo de bebida alcoólica, os homens tinham uma média maior de consumo em todas as categorias (Cerveja, vinho e destilados), no modelo observou-se que o maior tercil de consumo de cerveja tem 3,4 vezes de chances de apresentar 3 ou mais fatores lipídicos alterados, no modelo bruto, quando ajustados, só no maior tercil de consumo mantem a significância estatística, evidenciando 2,5 vezes mais chance de apresentar 3 ou mais fatores lipídicos alterados.

Conclusão

CONCLUSÕES Conclui-se que o maior consumo de cerveja esta relacionado com maiores chances de desenvolver algum tipo de dislipidemia, não encontrando esta relação significativa com o vinho nem com os destilados. Desta forma, compreende-se que medidas são necessárias para promoção da saúde na população brasileira e latino-americana.

Referências

REFERÊNCIAS

1. CHURILLA, J et al, Association between alcohol consumption patterns and metabolic syndrome, Diabetes and metabolic syndrome: clinical research and reviews, v.8, p.119-123,2014.
2. DAHER, C et al, effect of acute and chronic moderate alcohol consumption on fastes and postprandial lipemia in the rat. Food and Chemical Toxicology, v.41, p,1551-1559, 2003.
3. NAKANISHI, N et al, Influence of alcohol intake on risk for increased low-density lipoprotein cholesterol in middle-aged Japanese men, Alcoholism clinical experimental research, v.25, n.7, p,1046-1050,200.
4. SIERKSMA, A et al, Moderate alcohol consumption reduces plasma C-reactive protein and fibrinogen levels: a randomized, diet-controlled intervention study, European Journal of Clinical Nutrition, v.56, p,1130-1136,2002

Palavras-chave: Álcool; Dislipidemias; Brasil

CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS POR PRATICANTES DE EXERCÍCIO FÍSICO

CAMILA TAVARES DE SOUZA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; FABIO NOGUEIRA DE VASCONCELOS; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; POLIANA COELHO CABRAL; ALDA VERONICA SOUZA LIVERA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

fabio.nvasconcelos@hotmail.com

Introdução

Uma alimentação equilibrada, rica em alimentos naturais, com destaque para o consumo de frutas, verduras e legumes (FVL), alimentos específicos que fornecem vitaminas e minerais e que trazem inúmeros benefícios para o bom funcionamento do organismo é essencial para manter uma boa saúde. Apesar disso, a maioria dos brasileiros possuem o consumo abaixo das recomendações do Guia Alimentar da População Brasileira de 3 porções de frutas e 3 de verduras e legumes. Por outro lado, é de notório saber, que a prática de atividade física regular é fundamental para a manutenção do peso saudável, a redução do risco de doenças e melhoria da qualidade de vida.

Objetivos

Verificar o consumo de frutas, legumes e verduras em praticantes de atividade física, estabelecendo a relação deste consumo e o tipo de exercício praticado. Além de caracterizar a amostra segundo variáveis sócio demográficas (idade, sexo e escolaridade); nível socioeconômico e o IMC referido.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional de corte transversal, composto por adolescentes e adultos de ambos os sexos, praticantes de atividade física, com idade entre 16 e 60anos, frequentadores de academias da cidade do Recife - PE, escolhidos aleatoriamente por amostragem. Foram entrevistados 340 praticantes de exercício físico, distribuídos em 12 academias da cidade do Recife, 02 em cada Região Político Administrativa. O nível de atividade física foi avaliado pela seção de lazer da versão longa do IPAQ (Questionário Internacional de Atividades Físicas), e foi utilizado um ponto de corte de 150 minutos por semana para classificar os sujeitos como ativos ou sedentários. Como instrumento de coleta de dados foi utilizado um questionário estruturado e antes da entrevista os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre Esclarecido – TCLE, que explicava o objetivo do trabalho, garantia esclarecimentos e respostas a qualquer pergunta, liberdade de abandonar a pesquisa a qualquer momento, garantia de privacidade à sua identidade e sigilo das informações. A análise estatística foi realizada com o auxílio do software IBM SPSS Statistics versão 13.0. Os cálculos para as variáveis estudadas se basearam na prevalência de 27,2% de consumo diário regular de FVL na população do Recife, segundo o estudo da VIGITEL. Foi adotado um erro amostral de +-5%, com nível de confiança de 95%.

Resultados

Foi observado baixo consumo de FLV, pois 70,2% dos participantes ingerem abaixo do recomendado diário de frutas e 74,1% consomem menos de 3 porções verduras e legumes diariamente. Analisando as variáveis sócio demográficas foi possível verificar que o consumo médio diário de FLV aumenta proporcionalmente com a faixa etária e a renda média familiar do entrevistado e que a ingestão não variou consideravelmente segundo o sexo. Já em relação ao nível de instrução, foi observado que o nível superior apresentou maior grau de inadequação em relação as frutas enquanto que o ensino fundamental foi o mais inadequado em relação as verduras. Também foi observado que o tipo de exercício praticado influencia no consumo, pois os entrevistados que realizavam musculação e aeróbico, concomitantemente, foram os que demonstraram maior ingestão de FLV.

Conclusão

Mesmo em um público específico, com preocupações claras em relação ao estilo de vida saudável é fundamental que os profissionais de nutrição divulguem mais a importância deste consumo para que a aliança entre alimentação saudável e a prática de exercício transforme-se em bem-estar e saúde para os indivíduos.

Referências

ACTIVITY, P. Análise da Estratégia Global para Alimentação , Atividade Física e Saúde , da Organização Mundial da Saúde *. v. 14, n. 1, p. 41–68, 2005.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: Aquisição Alimentar Domiciliar per capita, Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira : promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde . – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

SILVEIRA, EA; MARTINS, BB; Low consumption of fruit, vegetables and greens: associated factors among the elderly in a Midwest Brazilian city. *Ciência & Saúde Coletiva*, 20(12):3689-3699, 2015.

Vigitel Brasil 2014. Saúde Suplementar : vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Saúde Suplementar. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

Palavras-chave: Frutas; Legumes; Verduras; Exercício Físico; Consumo

CONTAMINAÇÃO DE SALADAS POR *SALMONELLA SPP*: UMA BREVE REVISÃO

LUENE CRISPINIANA SILVA SANTIAGO SANTOS; LUCIANA LABIDEL DOS SANTOS; JACQUELINE MIRANDA GONÇALVES; RENATA LIMA NASCIMENTO

¹ FARAL-UNIRB - Faculdade Regional de Alagoinhas

luciana.labidel@gmail.com

Introdução

As Doenças Transmitidas por Alimentos tem aumentado no Brasil, em que de 2007 a 2017 a faixa etária das pessoas com maior número de exposição é a de 20 a 49 anos. Os sintomas relacionam-se com os agentes etiológicos associados aos surtos e 90,5% dos casos são bactérias como a *Salmonella sp.* Sistemas nacionais de vigilância epidemiológica das referidas doenças estão sendo implantados na América Latina devido os limitados estudos dos agentes etiológicos, da forma como esses contaminam os alimentos e as quantidades necessárias a serem ingeridas para que possa se tornar um risco. Assim questiona-se a contaminação de alimentos pela *Salmonella sp.* tem sido investigada nos últimos 10 anos?

Objetivos

Identificar estudos do Brasil sobre a ocorrência da *Salmonella sp* em saladas.

Metodologia

Pesquisa bibliográfica feita de agosto de 2016 a março de 2017 com busca de estudos do Brasil feitos entre 2009 a 2016.

Resultados

Identificou-se 12 estudos, que foram realizados por meio de análises microbiológicas de amostras de preparações diversas, inclusive saladas, e foram publicados como artigos, resumos de congressos e em formato de dissertação e tese. Após leituras sistemáticas selecionou-se 03 estudos. O primeiro estudo foi feito com o objetivo de analisar a presença de *Salmonella spp.* e *Listeria monocytogenes* em saladas contendo maionese servidas em restaurantes no município de Ji-Paraná, Rondônia, obteve como resultado 30% das amostras apresentaram positividade para *Salmonella sp.* Os autores identificaram que dois estabelecimentos tiveram maior número de amostras contaminadas e apenas um estabelecimento estava dentro do padrão exigido pela legislação que determina a ausência da bactéria em 25 gramas do alimento. Conforme os autores alimentos expostos ao ambiente por longo tempo são os mais vulneráveis ao crescimento de *Salmonella*, portanto restaurantes self-service são locais comumente relacionados a doenças de origem alimentar. O segundo estudo fez a análise de dados dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos em Santa Catarina, no período de 2006 até 2008 e identificou que 43% dos surtos foram causados por *Salmonella sp.* Os autores identificaram que a maioria dos surtos aconteceram em domicílios, outro percentual significativo aconteceu em eventos e outra parcela em instituições filantrópicas. O terceiro estudo fez análise da presença de *Salmonella sp.* em 87 amostras de alimentos comercializados em restaurantes self-service do centro da cidade de Divinópolis, Minas Gerais, e obteve como resultado o grupo mais contaminado foi o das saladas cruas com 89,5% fora dos padrões estabelecidos.

Conclusão

Os estudos identificaram a contaminação de saladas com *Salmonella sp.* ocorre devido a presença de alimentos que não passaram por processamento térmico de alta temperatura que elimina a bactéria. Maior rigor da higienização é essencial para evitar a proliferação e contaminação cruzada de microorganismos patogênicos, bem como a cocção dos alimentos em tempo e temperatura adequados. A fiscalização de estabelecimentos comerciais deve ser intensificada com a realização de intervenções mais frequentes e aplicação das recomendações da Resolução de Diretoria Colegiada 12/2001. Ações educativas também são necessárias para a conscientização sobre os riscos e gastos com a saúde devido a contaminação dos alimentos.

Referências

BARCELOS, I. B., et al. **Pesquisa de *Salmonella spp.* e *Listeria Monocytogenes* em Saladas Contendo Maionese Comercializadas em Restaurantes Localizados no Município de Ji – Paraná, Rondônia, Brasil.** Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná, Rondônia, 2016.

CRUZ, L. F.; et al. *Salmonella* em alimentos produzidos e comercializados em restaurantes Self-Service em Minas

Gerais. In: **Anais da V Jornada Acadêmica Internacional de São Paulo**: 2015

LANZA, JULIANA, **Surtos Alimentares no Brasil – Dados atualizados em maio de 2017**. Disponível em: . Acesso em: 03/11/2017

LUCA, A. N. B. de; KOERICH, G. M. D. **Perfil epidemiológico dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos causados por Salmonella sp em Santa Catarina, Brasil, notificados no SINAN net de 2006 a 2008**. Monografia. Pontifícia Universidade Católica do Paraná. Curitiba. 2009.

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação; Doenças transmitidas por alimentos; Educação alimentar e nutricional; Salmonelose; Vigilância sanitária

CONTROLE DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS TRANSPORTADOS EM HOT BOX

LANA LEITE DE ALMEIDA LIMA; GABRIELA SANTOS BARROZ; GISLAINE BARBOSA BEZERRA; IZABELA MARIA MONTEZANO DE CARVALHO

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe, ² VBX - VBX Refeições Coletivas
i.montezano.c@gmail.com

Introdução

O ambiente de produção de refeições para coletividades é visto atualmente como o terceiro maior local de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) no Brasil (MELLO et al. 2013). Uma das formas de se evitar crescimento de microrganismos é o controle adequado da temperatura nas etapas do processo produtivo. Nesse contexto, as refeições transportadas configuram um grupo de risco especial, pois preparações prontas para o consumo passam por maior tempo de espera até o momento da distribuição. Assim, a temperatura se constitui como o ponto crítico de controle no que se refere a refeições transportadas, devendo ser monitorada para termos controle sobre a segurança alimentar.

Objetivos

Avaliar a temperatura das preparações, no momento do envase, de refeições transportadas a serem servidas em Instituições de Ensino, na cidade de Aracaju/SE.

Metodologia

Foram aferidas as temperaturas de todas as preparações do cardápio de almoço durante 2 semanas consecutivas, totalizando 10 dias de cardápio. A aferição foi realizada no momento do envase, com auxílio de termômetro digital de haste de aço inoxidável, com faixa de medição -50°C a 300°C, precisão de 2°C. A conformidade ou a não conformidade foram avaliadas segundo a Resolução RDC nº216/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) para cadeia quente, e segundo a CVS 5/2013 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação) para cadeia fria.

Resultados

O cardápio de almoço da UAN avaliada é composto por: Salada Crua, Salada Cozida, Prato Principal I, Prato Principal II, Guarnição e Acompanhamentos (Arroz e Feijão). Em relação ao cardápio geral, foram verificadas inadequações de temperatura em 18,03% das preparações no momento do envase, estando 81,97% na faixa recomendada. Nas preparações da cadeia quente houve 11,30% de inconformidade, sendo as preparações de guarnição identificadas como as de maiores desvios (macarrão e farofa). Nas preparações em cadeia fria, foram classificadas 62,5% de preparações como inadequadas, sendo a Salada Crua a única responsável pela representação de inconformidade.

Conclusão

As temperaturas das refeições a serem transportadas estavam em conformidade com o preconizado pela legislação na maior parcela das preparações no momento do envase. No entanto, ainda foram observadas inadequações que colocam em risco a saúde dos comensais, uma vez que, na modalidade de refeições transportadas, existe maior risco de contaminação por sua manipulação excessiva e o longo período de espera entre sua produção e distribuição.

Referências

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Brasília: Diário oficial da República Federal do Brasil 2004.

MELLO, J.F de; SCHNEIDER, S.; LIMA, M.S de; FRAZZON J.; COSTA, M da. Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre – RS. Alimentação Nutricional, Araraquara, 2013 abr./jun.; 24(2):175-82.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. São Paulo: Diário Oficial de São Paulo, 2013.

Palavras-chave: controle de temperatura; refeições transportadas; segurança alimentar

CONTROLE DO BINÔMIO TEMPO/TEMPERATURA DAS PREPARAÇÕES DISTRIBUÍDAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM BELÉM-PA

JENIFER KARINNE SANTOS DA COSTA; ERIKA VASCONCELOS DE OLIVEIRA; RANILDA GAMA DE SOUZA;
XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA; ELIELZA DA SILVA RODRIGUES

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

jeniferkarinne@hotmail.com

Introdução

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição deve fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente, que seja adequada ao comensal, visando auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, e principalmente apresentando bom nível de sanidade. A origem das Doenças Transmitidas por Alimentos encontra-se, principalmente, relacionada às práticas inadequadas de manipulação, matérias-primas contaminadas, falta de higiene durante a preparação, além de equipamentos e estruturas operacionais deficientes, e, acima de tudo, inadequação no processo envolvendo controle de tempo e temperatura. Uma forma de realizar adequadamente o controle de temperaturas reside na implantação de monitoramento, principalmente na etapa de exposição dos alimentos, que influencia de forma decisiva no crescimento da atividade microbiana.

Objetivos

Verificar o binômio tempo-temperatura de preparações distribuídas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Belém-PA.

Metodologia

Trata-se de um estudo do tipo descritivo e transversal. Realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Belém-PA. Cuja média de produção é de 6000 mil refeições/dia, do tipo popular constituído por: arroz, feijão, prato principal com opção vegetariana, salada, farofa e sobremesa (fruta ou doce). Divididos em almoço: 11:30h às 14:30h e jantar: 17:45h às 19:15h. A coleta de dados foi realizada no período de 21 dias aleatórios nos meses de agosto e setembro de 2017, almoço e jantar. Foram selecionadas quatro preparações: arroz, feijão, prato principal (proteína animal), e salada (quente ou fria). Para a mensuração, utilizou-se um termômetro digital, da marca *Incoterm*. Houve leitura a cada 30 minutos de uma amostra para outra de forma aleatória, dada em dois momentos: (1) no ato de entrada no balcão de distribuição e, (2) quando o alimento atingia a metade dos recipientes Gastronorms (GN). Os dados obtidos foram transcritos em planilha no Microsoft Excel® versão 2016, e feitas suas respectivas médias e porcentagens, e o binômio tempo/temperatura avaliado de acordo com as recomendações da portaria CVS nº5/2013.

Resultados

Foram realizadas 1.378 aferições de temperatura entre almoço e jantar, sendo 88,39% preparações quentes e 11,61% preparações frias. Verificou-se que 74,38% das preparações quentes e 4,72% das preparações frias estavam adequados. As temperaturas médias do prato proteico, arroz e feijão variaram de 69,67 a 71,89°C e 63,95 a 69,30°C, em 18, 17 e 18 minutos de exposição, almoço e jantar respectivamente, portanto, aptas para consumo. Nas saladas, apesar de ter sido registradas temperaturas inadequadas, tanto nas quentes quanto nas frias, no qual as médias foram de 50,33 e 55,15°C para quentes e 22,77 e 20,23°C para frias, almoço e jantar, respectivamente, o tempo médio de exposição no balcão observado foi aproximadamente 19 minutos. A portaria CVS nº5/2013 sugere que para preparações quentes: mínima de 60°C por no máximo 6 horas e abaixo de 60°C por no máximo 1 hora de exposição. E para frios: de até 10°C por no máximo 4 horas e entre 10 e 21°C por no máximo 2 horas de exposição.

Conclusão

Conclui-se que as temperaturas das preparações do prato proteico, arroz e feijão durante a distribuição atendem a portaria. No entanto, pôde-se observar maiores inadequações em relação às temperaturas das saladas quentes e frias. Apesar destes resultados, ao avaliar o binômio tempo/temperatura as preparações estavam aptas para serem consumidas, pois o tempo de exposição total era de apenas 3h para o almoço e 1:30h para o jantar.

Referências

BRASIL, Ministério da Saúde; Secretaria de Estado da Saúde, Coordenadoria de Controle de Doenças, Centro de Vigilância Sanitária. São Paulo; **Portaria CVS nº 5/2013**, de 09 de abril de 2013.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). **Resolução nº 380, de 9 de dezembro de 2005: dispõe sobre a**

definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação. Disponível em: http://www.cfn.org.br/inicial/resolucao_380.pdf. Acesso em: 29 out. 2017.

PROENÇA CPR. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva.** 18. ed. Florianópolis: Insular; 2000.

SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** 6ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Controle de Qualidade; Segurança Alimentar; Doenças transmitidas por alimentos; Monitoramento

CRIAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DE SISTEMA DE FILA ELETRÔNICA VIRTUAL EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO RIO DE JANEIRO

RENATA SANTOS PEREIRA MACHADO; SONIA MARIA DO LIVRAMENTO BORBA; GISELE FERREIRA SANTOS; LARA DE ARARIPE DE PAULA FONSECA; MARTA MOECKEL AMARAL LUSTOSA; LUCIA PEREIRA DE ANDRADE

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

renata_nut@hotmail.com

Introdução

Os Restaurantes Universitários no contexto das Instituições Públicas de Ensino Superior representam não só a democratização do espaço universitário, mas uma necessidade para o melhor funcionamento dessas instituições, contribuindo para redução dos índices de evasão escolar. Evidências demonstram que a boa alimentação melhora não só o rendimento acadêmico, como também as condições de vida das pessoas. É grande a demanda dos estudantes pelo Restaurantes Universitários, o que aliado ao pequeno horário disponível para almoço, leva a formação de grandes filas. Filas existem em qualquer lugar do mundo, sendo mais crítico o problema nos países emergentes e de maior contingente populacional. Nos dias atuais, vários estudos científicos têm sido publicados com o intuito de mitigar as externalidades negativas, pois a falta de um planejamento adequado nas filas causa um grande transtorno aos usuários de um sistema. Por outro lado, um bom fluxo de atendimento, com ambiente bem sinalizado e tempos de espera adequados devem ser a meta de qualquer gestor de atendimento.

Objetivos

O objetivo deste trabalho é descrever a implantação de um sistema eletrônico de fila virtual no Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Metodologia

A metodologia utilizada foi o desenvolvimento e implantação de um *software* pela equipe de tecnologia da informação da universidade de acordo com a demanda estabelecida pela equipe do Restaurante Universitário para acabar com as longas filas no horário do almoço e jantar, mediante solicitação e termo de consentimento da instituição. O programa chamado "Fila RU" recebe por parte da equipe gestora dados como o número programado de refeições e número de atendimentos por minuto. Estabelece-se também o tempo de duração da refeição, conforme o horário de funcionamento da unidade. Com essas informações é criada em então uma fila virtual. Os alunos e servidores acessam a fila pela internet, em Totem no local, pelo celular com rede de internet liberada no local, ou por aplicativo gratuito que pode ser baixado pelos sistemas Android ou IOS. Quando abre o programa o usuário pode ver o cardápio do dia e deve digitar seu CPF. O programa utiliza a base de dados SIGA da universidade, que confirma o vínculo do aluno ou servidor. O programa de fila eletrônica virtual foi implantado em setembro de 2016.

Resultados

As instalações físicas do Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia foram adaptadas e receberam o cabeamento adequado para transmissão dos dados e equipamentos para a implementação do software. Como resultado foi obtido o fim da formação de fila no local. Quando o usuário solicita o agendamento, o programa diz o horário exato que ele vai entrar no Restaurante Universitário, bastando então chegar no indicado e entrar direto, sem aguardar na fila no local. São disponibilizados 1400 atendimentos no almoço de 10h:30min às 14h:30min e 1000 no jantar das 17h:30min às 20:00h. A expectativa de não haver formação de fila na porta do RU foi atendida.

Conclusão

Com o fim do tempo de espera no local para acessar o Restaurante Universitário, os usuários agora podem otimizar o uso do período que era gasto esperando com outras atividades de cunho acadêmico ou pessoal. Isso traz um benefício a todos que podem fazer uma melhor gestão do seu tempo, e ao Restaurante Universitário que tem total controle do número de usuários e do horário atendido, o que facilita a melhora do processo produtivo e com isso da qualidade do atendimento.

Referências

- DICKSON, D., FORD, R. C., AND LAVAL, B. (2005). Managing real and virtual waits in hospitality and service organizations. 46(1):52-68.
- FONAPRACE. Realidade dos RUs em 1997. Per I dos Restaurantes Universitários das Instituições de Ensino Superior

do País, 1997. Disponível em. Acesso em 24/06/2013.

HÄRTER, A. C.; SILVA, C. E. S. F.; SNEYDER, D.; SIQUEIRA, R. F. Estudo de Caso Sobre a Satisfação dos usuários do Restaurante Universitário- RU. Revista de Estudos Sociais, Cuia- bá, v. 15, n. 30, 2013.

SWEENY, K. AND FALKENSTEIN, A. (2015). Is waiting the hardest part? comparing the emotional experiences of awaiting and receiving bad news. Personality and Social Psychology Bulletin, page 0146167215601407.

Palavras-chave: Restaurante Universitário; Alimentação coletiva; Fila

CULTURA GASTRONÔMICA: RELATO DE UMA EXPERIÊNCIA DE PESQUISA DA PREPARAÇÃO TÍPICA LAGARTENSE

MILENE DE ABREU SOUZA; BARBARA MELO SANTOS DO NASCIMENTO

¹ UFS - Universidade federal de Sergipe

barbarantos@gmail.com

Introdução

A gastronomia pode ser vista como fonte de transmissão de conhecimentos e possui grande relevância para o setor do turismo e da alimentação, pois a culinária de uma determinada localidade é um importante atrativo turístico que ajuda na valorização das suas preparações típicas.

Objetivos

Mapear entre a população entrevistada do município de Lagarto – SE qual o alimento e a preparação típica salgada e doce são considerados característicos da cidade.

Metodologia

A pesquisa ocorreu através de estudo transversal, de forma qualitativa e caracterizou-se como descritiva sob estudo de campo. Foi realizada com a população que reside no município de Lagarto, selecionadas aleatoriamente, com idade superior aos 18 anos. Essa população foi estimada em 2016 em 103.188 pessoas e foram aplicados 383 questionários constituídos de perguntas relativas ao perfil do entrevistado e a identidade alimentar do município de Lagarto. Este, foi enviado e aprovado pelo Comitê de ética com a numeração do CAAE: 67229117.1.0000.5546. Os dados coletados foram tabulados por meio do Microsoft Excel (2013, versão 15.0.4420.1017).

Resultados

Quanto ao sexo, houve um predomínio de mulheres (63,4%). A faixa etária que prevaleceu foi dos 18 aos 25 anos (27,2%) e a média de idade foi de 38,17 anos. Com relação ao estado civil, houve maior número de solteiros (45,5%). Referente a escolaridade, 29,5% da população apresentaram o fundamental incompleto e a maior parte dos entrevistados recebe menos de 1 salário mínimo (44,1%). A mandioca foi considerada o alimento típico da cidade de Lagarto sendo mencionado em 39,2% dos questionários analisados, seguida pela jaca (15,4%). A preparação salgada mais frequente foi a maniçoba com valores de 27,4%, acompanhada por arroz com galinha (17%) e cuscuz (16,2%). A preparação doce característica é o doce de leite (33,7%) juntamente com o arroz doce (11,4%). Os entrevistados também foram perguntados a respeito da frequência de consumo e verificou-se que, das 150 pessoas que mencionaram a mandioca como alimento típico, 72 a consomem em torno de 1 a 3 vezes na semana. Em relação a jaca, 59 indivíduos relataram o seu consumo e destas, 25 ingerem menos de 1 vez por semana. Das 105 pessoas que apontaram a maniçoba como preparação salgada típica, 54 indicaram que fazem a ingestão desta menos de 1 vez por semana. O arroz com galinha foi citado por 65, sendo consumido por 28 habitantes, de 1 a 3 vezes na semana e, referente ao cuscuz, 62 consomem esta preparação, sendo que 29, fazem a ingestão de 4 vezes ou mais na semana. No que se refere a frequência do consumo das preparações típicas doce, das 129 pessoas que identificaram o doce de leite, 56 delas evidenciaram que consomem menos de 1 vez por semana e com relação ao arroz doce, 44 entrevistados relataram seu consumo e 20 deles o ingerem menos de 1 vez por semana.

Conclusão

Concluiu-se que há necessidade de preservar os costumes locais para enaltecer a cultura gastronômica da cidade de Lagarto – SE e principalmente, difundi-la para todo o País a fim de incentivar e valorizar o turismo no Município.

Referências

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Cidades. Lagarto – SE. Disponível em: <http://www.cidades.ibge.gov.br/v4/brasil/se/lagarto/panorama>. Acessado em: 03 de fevereiro de 2016.

SANTOS, C. A. J.; SANTOS, L. L. G. Hospitalidade, boas práticas e serviço de A&B: o Programa de Alimentos Seguros (PAS) e o turismo gastronômico em Sergipe. I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão – SE. 2012.

Palavras-chave: gastronomia; cultura; culinária típica; Lagarto; valorização alimentar

CUMPRIMENTO DO CARDÁPIO MÍNIMO CONTRATUAL DAS LANCHONETES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO SUL DO BRASIL

MARCELA BORO VEIROS; ISADORA DOS SANTOS PULZ; PAULA VOIGT ESPINOLA; NANCI DE WERGENES;
PAOLA RUBIÊ GEWEHR CARGNIN; KARINE ANDREA ALBIERO

¹ UFSC; PPGN/UFSC; NUPPRE/UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina | Programa de Pós-Graduação em Nutrição | Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições, ² UFSC; NUPPRE/UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina | Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições
marcelaveiros@gmail.com

Introdução

Estudos evidenciam que o acesso aos alimentos reflete nas escolhas e, conseqüentemente, na qualidade da alimentação, principalmente em ambientes coletivos como o universitário, onde estudantes passam grande parte do seu dia. Analisar a disponibilidade dos alimentos no ambiente universitário é importante para conhecer e planejar intervenções, visando tornar esse ambiente mais saudável. Instituições públicas estabelecem uma lista de exigências nas licitações para cumprimento pelas concessionárias, como cardápios mínimos para serviços de alimentação. Desta forma, esse trabalho propõe-se a verificar o cumprimento do cardápio mínimo estabelecido nos processos licitatórios de uma instituição pública de ensino superior.

Objetivos

Analisar o cumprimento do cardápio mínimo contratual por lanchonetes de uma universidade pública do sul do Brasil.

Metodologia

A coleta de dados ocorreu em 14 lanchonetes do Campus sede da universidade, em agosto/2017. Os instrumentos utilizados foram o Nutrition Environment Measures Survey – Restaurants adaptado para o Brasil e um formulário de análise da qualidade nutricional dos produtos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética local (no 100.204/2017). Foram identificados os itens listados no cardápio mínimo constante nos Termos de Concessão de Uso firmados entre universidade (Concedente) e lanchonetes (Concessionárias) que devem ser ofertados: salada de frutas; quatro tipos de salgados assados e bebidas diversas (com disponibilidade de açúcar ou adoçante à parte), incluindo opções para vegetarianos, celíacos e intolerantes à lactose; sanduíches quentes/frios e doces/sobremesas, havendo no mínimo duas opções para clientes com necessidades alimentares especiais; lista com preço de venda sugerido. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva com o programa Stata® - versão 11.0.

Resultados

Quanto à oferta de alimentos para vegetarianos, celíacos e intolerantes à lactose, foram identificados poucos estabelecimentos cumprindo as exigências contratuais: 14% das lanchonetes comercializavam salgados assados, 36% vendiam sanduíches, 22% bolos e 7% doces para fins especiais. A salada de frutas era ofertada por 86% dos locais. Nenhum deles disponibilizava leite e chocolate quente sem lactose, no entanto, todos ofertavam suco sem adição de açúcar e somente um não disponibilizava adoçante, itens exigidos em contrato. Quanto aos preços, a maioria dos locais vendia itens com preços acima do estabelecido. O aumento no preço foi verificado em todos os produtos listados no contrato: mais de 80% de aumento no preço das vitaminas de frutas; de 60% a 79% nos doces e cafés (tamanho pequeno); de 50% a 69% nos bolos, chocolates quentes e salgados assados; de 30 a 49% nos sanduíches como hambúrguer, misto quente, chá quente infusão, salada de frutas, refrigerante em lata e salgados fritos; e menos de 30% de aumento nos preços dos sucos de frutas naturais, água mineral e café (tamanho médio).

Conclusão

Observou-se que o cardápio sugerido pela instituição era seguido por poucas lanchonetes, com pequena variedade de produtos e/ou custos mais elevados que os previstos no Termo de Concessão. Frente à importância do acesso aos alimentos e a interferência na qualidade e variedade dos alimentos disponíveis na universidade, recomenda-se uma revisão do cardápio mínimo e maior fiscalização para verificar o cumprimento do cardápio estabelecido, auxiliando na oferta de uma alimentação variada e acessível aos estudantes.

Referências

CREMM, E. C.; BALDASSO, L. R.; LEITE, F. H. M., et al. Validation of the nutrition environment measurement questionnaire for brazilian urban areas. 19th International Congress of Nutrition, Bangkok: Annals of Nutrition and

Metabolism; 2009.

LACHA, C. et al. Eating out of home and its association with dietary intake: a systematic review of the evidence. *Obesity Reviews: An Official Journal of the International Association for the Study of Obesity*, v. 13, n. 4, p. 329–346, 2012.

TAM, R. et al. University students' on-campus food purchasing behaviors, preferences, and opinions on food availability. *Nutrition*, v. 37, p. 7–13, 2017.

VEIROS, M.B.; BASQUEROTO, E.P.; MELO, J.N.M.; PULZ, I.S.; MARTINELLI, S.S.; BERNARDO, G.L.; MARTINS, P.A. Nutritional quality of pastries sold in the snack bar in a public University in Southern Brazil. In: 8th International Conference on Culinary Arts and Sciences Global, National and Local Perspectives, 2013, Portugal. (Paper), 2013.

Palavras-chave: lanchonetes; cardápio; universidade; estudantes; licitação

DESENVOLVIMENTO E ADAPTAÇÃO DE RECEITAS PARA APLICAÇÃO EM INTERVENÇÃO SOBRE HABILIDADES CULINÁRIAS COM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

HALANA ATAÍDE KÖCHE RITA; GREYCE LUCI BERNARDO; MANUELA MIKA JOMORI; ANA CAROLINA FERNANDES; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

¹ NUPPRE-UFSC - Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina

greyce.bernardo@ufsc.br

Introdução

O atual Guia Alimentar para a População Brasileira destaca a importância de desenvolver e compartilhar as habilidades culinárias para a promoção de alimentação saudável. Nesse contexto, para a realização de estudos de intervenção com foco nas habilidades culinárias é importante o desenvolvimento de receitas culinárias para serem utilizadas nas oficinas culinárias. Para tanto, é necessário criar e/ou adaptar receitas culinárias já existentes direcionadas para o público-alvo, para que sejam adequadas aos padrões alimentares locais, bem como aplicar os princípios básicos da nutrição e da culinária. O programa Nutrição e Culinária na Cozinha (NCC) é uma intervenção culinária desenvolvida com estudantes universitários, pioneiro no Brasil, que foi adaptado do programa estadunidense *Cooking with a Chef* (CWC).

Objetivos

Desenvolver, adaptar e testar receitas para serem aplicadas no programa de intervenção sobre habilidades culinárias Nutrição e Culinária na Cozinha com estudantes universitários no Brasil.

Metodologia

Desenvolveram-se receitas para o programa NCC que objetivou realizar oficinas culinárias e exercitar as habilidades culinárias. O programa NCC é a primeira intervenção com oficinas culinárias práticas que avaliou o efeito sustentado (6 meses) realizada no Brasil. Foi realizada busca na literatura e definidos critérios para a seleção das receitas, sendo eles: preferência por alimentos in natura e minimamente processados, uso limitado de sal e açúcar, uso de ervas e especiarias, técnicas culinárias mais saudáveis, uso de vegetais da estação, eliminação de ingredientes ultraprocessados e de gordura trans industrial. Além disso, considerou-se tempo de preparo, grau de dificuldade e custo dos ingredientes. Elaborou-se árvore decisória tanto para avaliar a possibilidade de seleção das receitas culinárias a partir do programa original CWC quanto para definir receitas culinárias de outras fontes. As receitas foram testadas em laboratório de Técnica Dietética e foi feita avaliação de aceitabilidade utilizando formulário padronizado, incluindo características sensoriais e critérios definidos para uma receita culinária saudável, até atingir, no mínimo, 70% de adequação.

Resultados

Das 32 preparações culinárias selecionadas, adaptadas e testadas, nove foram provenientes do programa CWC. As principais adaptações foram: uso de cereais integrais e leguminosas, frutas *in natura* sem a adição de outros ingredientes, eliminação de alimentos ultraprocessados e gordura trans industrial; bem como adequação dos ingredientes de acordo com a sazonalidade e com hábitos alimentares locais. No primeiro teste, 53,3% (N=16) das preparações obtiveram percentual de adequação abaixo de 70%. Dentre as inadequações nas características sensoriais, em dez preparações foram com relação ao sabor; cinco à aparência; cinco à textura; três à cor e uma ao odor. Sete preparações foram testadas novamente, até atingirem 100% de adequação, e nove foram reajustados ingredientes ou modo de preparo.

Conclusão

As receitas adaptadas de acordo com a cultura local e o público-alvo, inserindo-se ingredientes e técnicas de preparo mais saudáveis, foram consideradas adequadas ao programa proposto e podem contribuir para a adesão às intervenções que visam o desenvolvimento das habilidades culinárias e de hábitos alimentares mais saudáveis. O delineamento metodológico elaborado neste estudo pode ser utilizado para orientar futuras intervenções que focam no desenvolvimento de habilidades culinárias em diferentes populações no Brasil.

Referências

1. BRASIL. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília: Ministério da Educação. Ministério da Saúde. Ministério do Desenvolvimento Social. 2012.

2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ªed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
3. STANLEY, M.K. Creating Scrumptious and Reliable Recipes. Food & Culinary Professionals. Tastings. **Academy of Nutrition and Dietetics**, Summer, 2015.
4. BERNARDO, G.L. **Programa de intervenção sobre habilidades culinárias: Adaptação, aplicação e avaliação do impacto nas práticas alimentares de estudantes universitários no Brasil**. 2017. Tese (Doutorado em Nutrição). Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-graduação em Nutrição. Florianópolis, SC. 2017.
5. CONDRASKY, M. Cooking with a Chef. **Journal of Extension**, v. 44 n. 4, p.1-6, 2006.

Palavras-chave: Oficinas culinárias; Preparações culinárias; Teste de aceitabilidade; Alimentação saudável; Programa Nutrição e Culinária na Cozinha

DESENVOLVIMENTO DE PREPARAÇÕES VEGETARIANAS E SUA OFERTA NOS CARDÁPIOS OFERECIDOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA LOCALIZADA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; ISABELLE SANTANA; RENATA RANGEL GUIMARÃES; JULIANA MARTINS DA SILVA; FERNANDA SILVEIRA PREDES; KELLY CRISTINA MOREIRA GOMES

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

patriciapp@globo.com

Introdução

Os restaurantes universitários (RU) têm como objetivo principal fornecer alimentação higienicamente segura e adequada nutricional e sensorialmente agradáveis (TEIXEIRA et al., 2010), a preço acessível aos estudantes. Os cardápios oferecidos no RU devem ser diversificados e nutritivos respeitando os hábitos culturais e preferências alimentares de seus usuários. Assim, é fundamental que ocorra inclusão de novas receitas nos cardápios dos restaurantes. Pesquisa conduzida no RU de uma universidade pública localizada na cidade do Rio de Janeiro, em 2015, revelou que grande parte dos usuários solicitavam a inclusão diária de preparações vegetarianas nas refeições oferecidas

Objetivos

Desenvolver preparações vegetarianas que pudessem ser preparadas em larga escala, com o intuito de avaliar sua aceitabilidade e aprimorá-las, a fim de incluí-las nos cardápios oferecidos no restaurante universitário de uma universidade do estado do Rio de Janeiro.

Metodologia

Estudo descritivo, do tipo qualitativo e quantitativo, conduzido nos meses de abril a novembro de 2016. As preparações vegetarianas que pudessem ser preparadas em larga escala no RU foram adaptadas de livro de culinária (Marques, 2002). Os fatores considerados para seleção das receitas foram: viabilidade operacional (equipamentos, funcionários), procedimentos técnicos (controle de qualidade do processo produtivo das refeições), cumprimento das exigências contidas no termo de referência (ausência de alimentos ultraprocessados, frequência de preparações vegetarianas) e custo semelhante ao das preparações já servidas no restaurante. No Laboratório de Técnica Dietética do Instituto de Nutrição da UERJ, foram realizados dois testes com receitas vegetarianas, contendo em sua base proteína texturizada de soja. Durante a confecção das receitas foram anotados os dados referentes à preparação, tais como: peso dos ingredientes (em gramas) e em medidas caseiras, pesos bruto, líquido, fator de correção dos ingredientes e peso das preparações prontas, dados esses necessários para a elaboração das fichas técnicas das preparações. Para a pesagem dos alimentos foram utilizadas balanças digitais da marca Filizola. O primeiro teste consistiu em avaliar se as preparações enquadrariam no padrão de serviço da unidade enquanto o segundo teve por objetivo melhorar as características sensoriais (sabor, cor, aroma, textura e aparência) das preparações a fim de estabelecer um padrão de ficha técnica a ser utilizada pelo RU.

Resultados

A partir de vinte e duas receitas originais, quatro se enquadraram nos critérios estabelecidos pelos pesquisadores na metodologia. As receitas selecionadas foram: escondidinho vegetariano com base de batata e proteína texturizada de soja; almôndegas de soja assadas ao sugo; hambúrgueres de grão de bico e de aveia e cenoura assados e; proteína texturizada de soja refogada, que destacamos como uma receita versátil, podendo ser usada em várias preparações como recheios de panquecas, lasanhas e como molho a bolonhesa para massas.

Conclusão

As receitas selecionadas foram adaptadas, resultando em preparações bem aceitáveis entre os pesquisadores, o que demonstra que o objetivo deste estudo de elaborar receitas saudáveis e nutritivas, que possam ser elaboradas em larga escala e incluídas nos cardápios do RU, com custo acessível foi alcançado. No entanto, faz-se necessário realizar o teste de aceitabilidade dessas receitas com os usuários vegetarianos que frequentam o restaurante universitário.

Referências

Teixeira SM. et al. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. 2ª. Ed. Rio de Janeiro, Atheneu, 2010, 270p.

Marques FA. Delícias de Soja e Glúten. Editora Mauad, 2002, 64p.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Vegetarianismo; Universidades; Técnica dietética; Análise sensorial

DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO EXTREMO SUL DO BRASIL

FERNANDA DE CASTRO SILVEIRA; DIEGO DE ALMEIDA; GISELE FERREIRA DUTRA; MICHELE KRÜGER VAZ MOREIRA; CLARICE LAGES DE LA ROCHA

¹ FURG - Universidade Federal do Rio Grande, ² UFPEL - Universidade Federal de Pelotas
fernandanutri1981@gmail.com

Introdução

Os Restaurantes Universitários têm por objetivo fornecer refeições equilibradas do ponto de vista nutricional e em adequadas condições higiênico sanitárias (JORGE et al., 2013). Além disso, devem estar ajustados as necessidades e condições do local onde estão inseridos. Um bom desempenho da alimentação coletiva está em seu planejamento, garantindo alta produtividade com qualidade, custos e desperdício baixos (VAZ, 2011). Muitas são as formas para que se avalie o desperdício, este pode partir da análise do resto dos alimentos, visando avaliar as porções desperdiçadas por motivos diversos, como: baixa aceitabilidade do cardápio, porcionamento inadequado por parte do comensal e por repetição das preparações. Quanto maior o valor do índice de resto, menor é a satisfação do comensal com relação a refeição oferecida (AUGUSTINI, 2008). É considerado resto todos os alimentos que são devolvidos pelo comensal, após a refeição (VAZ, 2011). Os percentuais aceitáveis de restos são de 3% ou de 7 a 25g por pessoa (VAZ, 2011). Uma avaliação diária de restos é uma das medidas mais utilizadas no controle de desperdícios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, pois serve como subsídio para implantar medidas de racionalização, redução de desperdícios e otimização da produtividade (GOMES, 2012).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi realizar uma análise quantitativa dos restos alimentícios, rejeitados nos pratos dos comensais, e descartados no lixo orgânico, para verificar o desperdício alimentar.

Metodologia

O presente trabalho trata-se de um estudo observacional realizado no Restaurante Universitário do Centro de Convívio Meninos do Mar, localizado na Unidade Saúde da Universidade Federal do Rio Grande, na cidade de Rio Grande/RS. A coleta de dados ocorreu entre os meses de abril e maio de 2017, totalizando seis acompanhamentos. Após o término do horário de almoço, efetuava-se a pesagem dos restos alimentícios descartados no lixo orgânico. Utilizou-se uma balança de plataforma da marca Urano®, com capacidade máxima de 150Kg. Posteriormente, procedeu-se a análise quantitativa do resto dos alimentos desperdiçados pelos comensais. O cálculo *per capita* do resto foi calculado em gramas, através da divisão do que foi descartado pelo número de refeições servidas (VAZ, 2011).

Resultados

De acordo com os resultados, a média diária de resto, encontrada durante os seis dias de análise, foi de 9475g, o que equivale a 32g *per capita*, ultrapassando os percentuais aceitáveis descritos na literatura. Em dois dias, foram oferecidas laranjas como sobremesa, o que pode ter contribuído para os altos índices encontrados nesse período, pois as cascas são descartadas no mesmo recipiente do lixo orgânico, sendo estas consideradas no cálculo. Em um dos dias, os valores obtidos não ultrapassaram o parâmetro, sendo identificado o valor *per capita* de 18g. Nesse momento, o cardápio oferecido era de maior aceitabilidade, o que pode explicar a diferença encontrada. Pode-se observar, que o volume diário descartado representa um desperdício de 15 refeições por dia, 450 por mês e 5475 por ano, sendo cada uma delas com *per capita* de 600g (VAZ, 2006).

Conclusão

Percebeu-se que há desperdício de alimentos pelos comensais acima da média recomendada. Faz-se necessárias, ações educativas, de caráter informativo, para que o público alvo possa refletir sobre alimentação e desperdício. Dessa forma, é possível oferecer maior visibilidade ao tema e despertar o senso crítico quanto ao assunto abordado, em razão de sua importância.

Referências

AUGUSTINI, Vivian Cristina, de Menezes. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba/SP. V.1, n.1, Piracicaba/SP: Revista Simbio-Logias, mai/2008.

GOMES, Gabriela Seixas; JORGE, Milyane Nicolini. Avaliação do índice de resto-ingestão e sobras em uma unidade produtora de refeição comercial em Ipatinga – MG. *Nutrir Gerais*, Ipatinga, v.6 n.10, p 857-868, fev/jul,2012.

JORGE Monica de Paula Jorge; MENDONÇA, Marcell Almeida; MARQUES, Maria Aparecida Resende; FONSECA, Cristiane Sampaio. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais do serviço de nutrição e dietética de um hospital, no município de Viçosa. *Anais V SIMPAC - Volume 5 - n. 1 - Viçosa-MG - jan. - dez. 2013 - p. 227-234*

VAZ, Célia Silvério. *Restaurantes-Controlando custos e aumentando lucros*. Brasília: LGE Editora Ltda, 2011. 193 p.

Palavras-chave: Alimentos; Desperdício; Resto

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS DO CAFÉ DA MANHÃ EM UM RESTAURANTE DE UM HOTEL EXECUTIVO DE PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL, BRASIL

JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE; NICOLLI CARRIELLO MARTINS; FABÍOLA SILVEIRA REGIANINI

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

janaina.venzke@ufrgs.br

Introdução

Um dos objetivos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição é satisfazer o cliente com o serviço oferecido. O desperdício de alimentos ocorre devido à oferta ser maior do que o consumo, fomentado pela fartura de produtos e opções do cardápio que é um indício, pelo hóspede, da competência e da qualidade do serviço de hospedagem. No gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, o custo das refeições é um parâmetro importante a ser observado. No caso do desperdício de alimentos, além da geração de resíduos orgânicos, observa-se perda de recursos financeiros que poderiam ser aplicados em outras áreas. Alternativas que diminuam o desperdício contribuem para uma maior sustentabilidade e também para minimização de custos do estabelecimento.

Objetivos

Quantificar o desperdício de alimentos considerando os itens ofertados no café da manhã de um hotel executivo de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil.

Metodologia

O presente estudo de caráter transversal foi realizado em um restaurante de um hotel executivo localizado na cidade de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, no período de agosto de 2016. Todos os itens ofertados no café da manhã foram pesados, em balança eletrônica de precisão modelo US 30/2 marca Urano®, antes de serem servidos no buffet, e registrados em planilhas estruturadas. A reposição realizada durante a manhã também foi quantificada. Após o término do café, os alimentos que restaram no buffet foram novamente pesados e registrados. O trabalho foi reproduzido por três dias e, posteriormente, a média dos valores encontrados foi calculada. Para o % de desperdício, o peso final, em gramas ou miligramas, foi multiplicado por cem e o resultado dividido pelo peso inicial somado ao peso de reposição. A sobra per capita foi obtida a partir do somatório da quantidade de alimentos que restaram nos três dias de coleta pelo respectivo número de hóspedes. O consentimento para a realização do estudo se deu após a assinatura da Autorização Institucional pela responsável pela Unidade de Alimentação e Nutrição. Os dados foram apresentados em frequências relativas.

Resultados

Todos os 43 itens do café da manhã apresentaram valores significativos de sobras. Os dois tipos de bolos e a cuca tradicional foram os alimentos mais desperdiçados, 95%, 90% e 91%, respectivamente. O desperdício total foi de 64,9%, ou seja, mais da metade do que é servido. A sobra per capita foi de aproximadamente 630g. Observa-se que o alto índice de sobras encontrado nesse trabalho pode ser consequência da falta de planejamento na quantidade das preparações, da previsão de clientes superestimada, da baixa aceitação de determinadas preparações e da necessidade de grandes quantidades de alimentos expostos para manter a aparência do buffet. Sob a perspectiva da sustentabilidade, em torno de 75 indivíduos consumiriam a quantidade que é desperdiçada. No que diz respeito aos custos, aproximadamente metade do valor investido poderia ser economizado.

Conclusão

O percentual de sobras esteve acima do esperado e desejado pelo local. A fim de reduzir os custos e o desperdício, se fazem necessários trabalhos de readequação do planejamento que minimizem a geração de resíduos, bem como a promoção de ações para sensibilizar a alta administração, hóspedes e colaboradores sobre os impactos ambientais e financeiros associados ao desperdício de alimentos.

Referências

PISTORELLO, J.; DE CONTO, S.M.; ZARO, M. Geração de resíduos sólidos em um restaurante de um Hotel da Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul, Brasil. Engenharia Sanitária e Ambiental, n.3, v.20, p. 337-346, 2015.
TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCANTINI, T.M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006.

Palavras-chave: hotelaria; resíduos sólidos; sustentabilidade

DETERMINAÇÃO DA QUALIDADE DOS ÓLEOS E GORDURAS DE FRITURA EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE MACEIÓ-AL

KAROLINE DE SOUZA LIMA; THAISE MADEIRO DE MELO MAGALHÃES; DANIELA CRISTINA DE SOUZA ARAÚJO; JADNA CILENE PASCOAL; MAYRA ALVES MATA DE OLIVEIRA; MIRELLY RAYLLA DA SILVA SANTOS

¹ CESMAC - Centro Universitário Cesmac
m.mata@live.com

Introdução

Óleos aquecidos por longos períodos, com temperaturas extremamente elevadas, contém mais de 50% de compostos polares, e podem resultar em severos danos à saúde, como severas irritações do trato gastrointestinal, diarreia, redução no crescimento e, em alguns casos, morte de animais em laboratório. Além de produzir grande quantidade de ácidos graxos livres o que indica o produto em acelerado grau de deterioração e com alto nível de acidez. O Brasil não dispõe de legislação específica que regulamente a fritura por imersão, dessa forma, uma pesquisa desse nível poderá subsidiar órgãos legislativos a elaboração de uma legislação específica e contribuir para um descarte adequado do óleo.

Objetivos

O objetivo do presente estudo foi avaliar a qualidade dos óleos e gorduras de fritura através da quantificação do índice de acidez e de peróxido, a fim de caracterizar as condições de óleos e gorduras utilizados para fritura em estabelecimentos comerciais de Maceió-AL.

Metodologia

Foram coletadas 40 amostras em duplicata, sendo 10 amostras por segmento comercial: lanchonetes, restaurantes, ambulantes e bares e quantificados o índice de peróxido e acidez no período de fevereiro a julho de 2017. O procedimento para verificação do índice de acidez e peróxido foi executado com base na metodologia do Instituto Adolf Lutz e realizado no laboratório do Centro Universitário CESMAC, utilizando 2 gramas da amostra para acidez e 5 gramas para peróxido.

Resultados

Nas áreas pesquisadas da cidade, a média de acidez para as áreas do farol, centro da cidade, parte alta e parte baixa foram respectivamente 1,65%, 0,85%, 0,95% e 0,8%, ou seja, todas estão acima da recomendação feita segundo a Resolução da Diretoria Colegiada nº 270, de 22 de setembro de 2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, onde o limite máximo para acidez é 0,6%. Quanto os resultados para o peróxido o valor médio obtido não foi superior a 1,62 miliequivalente por mil gramas, o que indica neste parâmetro que o óleo utilizado apesar de se apresentar fora dos padrões para índice de acidez ainda encontra-se dentro dos padrões recomendados pela Agência Nacional Vigilância Sanitária que é de 10,0 miliequivalente por quilo.

Conclusão

De acordo com os resultados encontrados concluiu-se que em todas as áreas da cidade pesquisadas os óleos utilizados para fritura de alimentos encontram-se inadequados para consumo, devido aos danos que podem ocasionar a saúde, dessa forma, é preciso ressaltar a importância de uma legislação específica para a fiscalização da fritura por imersão.

Referências

- BILLEK.G. **Heated fats in the diet**. In: PADLEY, F. B.;PODMORE. J (Eds). The role of fats in human nutrition. Chichester: Ellis Horwood, 1985. cap. 12, p. 163-172.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de set. 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 28 abril 2016.
- BRASIL Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 272, de 22 de set. 2005. **Dispõe sobre Regulamento Técnico para óleos vegetais e gorduras vegetais e creme vegetal**. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 28 abril 2016.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. v. 1: **Métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. 4. ed. São Paulo: IMESP, 2008. p. 589 – 591.

Palavras-chave: Óleo de soja; Acidez; Peróxido; Ácidos graxos

DETERMINAÇÃO E AVALIAÇÃO DOS FATORES DE CORREÇÃO DE FRUTAS UTILIZADAS NO SETOR DE NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL PARTICULAR DE FORTALEZA, CEARÁ

IZAURA CRISTINA PIRES MORAIS; DURVAL KATAOKA OLIVEIRA; LIVIA CARVALHO BARBOSA HOLANDA

¹ UNIFOR - Universidade de Fortaleza

izauracristina@edu.unifor.br

Introdução

Durante os processos de produção em Unidades de Alimentação e Nutrição, o controle é extremamente importante, tendo como intenção reduzir as falhas e conferir qualidade ao produto final, com produtividade máxima e riscos e perdas mínimos (BORGIO et al, 2015). Entre os índices aplicados no controle de qualidade está o fator de correção, um dos mais utilizados para acompanhamento do desperdício de alimentos, também conhecido como indicador de parte comestível ou fator de perda. Ele auxilia no momento da compra, considerando a perda que o produto terá ao longo da preparação (BORGIO et al, 2015). Além disso, o desperdício sofre influência de fatores como a qualidade dos gêneros adquiridos, a eficiência e o treinamento da mão de obra e a qualidade dos equipamentos e utensílios utilizados. Portanto, cada Unidade de Alimentação e Nutrição deve ter sua própria tabela de determinação dos fatores de correção pois eles não são valores constantes. Logo, é essencial a realização do treinamento dos colaboradores para evitar o desperdício excessivo (ABREU, SPINELLI, 2011; ORNELLAS, 2007).

Objetivos

Determinar os fatores de correção das frutas utilizadas para os lanches dos médicos e sobremesas dos pacientes no setor de nutrição de um hospital privado de Fortaleza e comparar com os parâmetros encontrados na literatura brasileira.

Metodologia

Este estudo caracteriza-se como transversal, descritivo e quantitativo, realizado durante o mês de outubro de 2017, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar, localizada na cidade de Fortaleza, Ceará. A unidade fornece diariamente uma média de 900 refeições, entre coletividade sadia e enferma, o tipo de serviço é centralizado, utilizando *self-service* para colaboradores e porcionamento em bandejas para médicos, pacientes e acompanhantes. A amostra foi composta por três frutas (mamão, melão e tangerina) utilizadas na unidade, avaliadas durante o pré-preparo e respeitando o cardápio e procedimentos do local. Para a determinação do fator de correção foi feita a relação entre o peso bruto do alimento *in natura* e o peso líquido do alimento após a retirada das aparas (ORNELLAS, 2007). As frutas foram pesadas antes de serem higienizadas e depois pesaram-se as sobras para a obtenção das informações necessárias para a realização do cálculo. Foi feita a triplicata de cada fruta e depois foi calculada uma média do valor encontrado para o fator de correção.

Resultados

Foram encontrados fatores de correção altos para todas as frutas analisadas, especialmente para o melão, pois apresentou os maiores fatores de correção (entre 2,03 e 2,19) e também a maior média (2,11). De acordo com Ornellas (2007), o fator aceitável é 1,04, portanto, o valor encontrado está muito acima do indicado na literatura. Já para a tangerina foi encontrada a menor média de fator de correção (1,69), com variações entre 1,66 e 1,73, segundo Ornellas (2007), os valores aceitáveis estão entre 1,30 e 1,43, portanto, é a segunda fruta que apresentou maior desperdício. Em último lugar está o mamão, com fatores de correção entre 1,84 e 1,93, apresentando a menor diferença entre o valor médio encontrado (1,88) e o referenciado por Ornellas (2007), que deve estar entre 1,47 e 1,79. Entretanto, seu fator de correção ainda está além do esperado, indicando também desperdício.

Conclusão

Pode-se observar que os fatores de correção se encontram elevados, logo, é necessária a realização de treinamento direcionado aos colaboradores, para que haja economia para o estabelecimento e evite desperdício de alimentos.

Referências

- ARAÚJO, H. M. C. et al. Métodos e indicadores culinários. In: BORGIO, L. A. et al. Alquimia dos Alimentos. 3ª ed. Brasília: Editora Senac-DF, 2015. p. 105 – 122.
- ORNELLAS, L. H. Preparo do alimento na cozinha e/ou laboratório dietético. In: _____. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007. p. 41 – 58.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. Avaliação da produção. In: ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4ª ed. São Paulo: Editora Metha, 2011. p. 175 – 190.

Palavras-chave: Desperdício de alimentos; Frutas; Serviços de alimentação

DIFERENÇA DE TEMPERATURAS DE PREPARAÇÕES TIPO “ACOMPANHAMENTO” MEDIDAS COM TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO E INFRAVERMELHO.

CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS; JULIANE CRISTINA DA SILVA; GENESIS CAROLINA PASINATTO;
GABRIELA ROCKENBACH DE SOUZA; MARIANA BARBOSA RAMOS

¹ UDC - Centro Universitário União Dinâmica das Cataratas

clenistemcs@gmail.com

Introdução

O monitoramento da temperatura dos alimentos é indispensável para evitar a multiplicação microbiana durante a produção e distribuição dos alimentos, e conseqüentemente a diminuição das doenças transmitidas por alimentos, portanto nessa situação os equipamentos de medição são essenciais para este monitoramento. A Resolução da Diretoria Colegiada número 216 de 15 de setembro de 2004, não define a obrigatoriedade do tipo de termômetro a ser utilizado, se tipo espeto ou infravermelho, apenas define a verificação da temperatura do alimento e o tempo de preparação e distribuição.

Objetivos

Este estudo teve como objetivo identificar a diferença de temperatura aferida com termômetro digital tipo espeto e termômetro infravermelho de refeições quentes servidas no almoço e jantar, de um hotel de Foz do Iguaçu –Paraná.

Metodologia

O estudo do tipo transversal foi realizado em um hotel cinco estrelas na cidade de Foz do Iguaçu e utilizou dados das planilhas diárias de controle de temperatura que fazem parte do Manual de Boas Práticas da empresa. Foram utilizados os dados entre o dia 31 de maio e 20 de junho de 2017, nas preparações de acompanhamento do buffet de almoço e jantar dos hóspedes. As temperaturas foram verificadas logo após serem preparadas e colocadas no buffet, onde o termômetro de espeto foi colocado no centro geométrico da cuba, no tempo de estabilização da temperatura e anotado em planilha específica. Antes e após a medição de cada cuba, o termômetro foi higienizado assepticamente com álcool 70%. Logo após foi utilizado o termômetro a laser sendo feita a medida na mesma direção central da cuba. Para a média foi utilizado o programa Excell.

Resultados

Nas preparações tipo acompanhamento (legumes refogados, panache de legumes, legumes no vapor dentre outras preparações com vegetais) do almoço foram avaliados 21 preparações, das quais a menor diferença ficou em 7°C e a maior diferença em 27°C. Apenas 1 preparação teve temperatura medida maior no termômetro infravermelho. A média da diferença entre a temperatura medida no termômetro de espeto teve uma diferença a maior de 15,1°C em relação ao termômetro infravermelho. Em relação as preparações de legumes do jantar foram avaliados 14 preparações, das quais a menor diferença ficou em 11°C e a maior diferença em 41°C. A média da diferença entre a temperatura medida no termômetro de espeto teve uma diferença a maior de 18,3°C em relação ao termômetro infravermelho. A média das preparações com o termômetro de espeto ficou em 63°C no almoço e 70°C no jantar, enquanto que a média com o termômetro a laser ficou em 48°C no almoço e 51°C no jantar. Neste último, ambas as temperaturas ficaram abaixo do preconizado pela legislação específica que determina a temperatura de manutenção acima de 60°C.

Conclusão

Este trabalho comparou as temperaturas entre dois tipos de termômetros, espeto e a laser e observou uma diferença entre os dois na qual as temperaturas no termômetro a laser mantém-se abaixo do preconizado pelo Ministério da Saúde na sua legislação específica. Segundo a RDC n. 216/2004, os alimentos quentes preparados devem ser mantidos em temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius), demonstrado nos valores encontrados. Este monitoramento faz parte das atividades e rotina do serviço de Nutrição de um hotel e tem como finalidade a adequação da legislação específica e a oferta de alimentação higienicamente segura e saudável a clientela.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O>. Acesso em 17/09/2017.

STRASBURG, Virgílio José; BORBA, Cristiane M. de; BEHS, Gabriela; VENZKE, Janaína G. Variação de temperaturas de alimentos quentes observadas com diferentes tipos de termômetro. Disponível em: http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/71168/Ensino2012_Resumo_26223.pdf?sequence=1. Acesso em 17/09/2017

Palavras-chave: Monitoramento; Termômetro; Hotel

DIFERENÇAS NO PLANEJAMENTO DE UMA REFEIÇÃO POR INDIVÍDUOS COM ALTO E BAIXO INTERESSE POR SAÚDE: UM ESTUDO QUALITATIVO

ANICE MILBRATZ DE CAMARGO; ALYNE MICHELLE BOTELHO; MOIRA DEAN; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES

¹ UFSC - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, ² QUB - Queen's University Belfast
giovanna.fiates@ufsc.br

Introdução

Consumidores muitas vezes escolhem alimentos de acordo com percepções acerca de sua saudabilidade. Assim avaliar o interesse por saúde pode indicar o quanto consumidores são suscetíveis a valorizar a contribuição dos alimentos para a manutenção da saúde. Por outro lado, entre os fatores reconhecidos como barreiras para uma alimentação saudável estão a falta de habilidades culinárias, a falta de tempo e a publicidade de alimentos. Esta última é notória em supermercados, ambientes com ampla variedade de produtos, tanto saudáveis como de qualidade nutricional questionável. Apesar da importância conferida ao ato de preparar refeições em casa na promoção da Alimentação Adequada e Saudável, considerando do planejamento ao consumo, pouco se sabe sobre o raciocínio por trás de tal comportamento.

Objetivos

Conhecer os fatores levados em consideração por consumidores adultos, com alto e baixo interesse por saúde, ao selecionar alimentos para preparar uma refeição.

Metodologia

Este estudo transversal qualitativo obteve aprovação ética (CEPSH/UFSC protocolo 1.692.203). Todos os participantes (n=21) forneceram consentimento escrito. Cada indivíduo teve seu interesse por saúde mensurado com o instrumento Escala de Interesse em Saúde Geral. Em um segundo momento, cada participante compareceu a um supermercado, quando a seguinte instrução oral foi fornecida: "Imagine que um amigo ou membro da família irá jantar em sua casa esta noite. Por favor, selecione todos os itens que você precisa para preparar um jantar para duas pessoas". Após a seleção, os participantes foram entrevistados individualmente sobre os fatores envolvidos em suas escolhas. As gravações em áudio foram transcritas verbatim e o manuscrito resultante foi submetido à Análise Temática indutiva por duas pesquisadoras.

Resultados

Participaram do estudo 12 indivíduos com alto interesse por saúde (idade mediana=36 anos, IQ=24,5-39; sexo feminino=67%) e nove indivíduos com baixo interesse por saúde (idade mediana=25 anos, IQ=22-28; sexo feminino=33%). A maioria (67%) completou o Ensino Médio e 33% o Ensino Fundamental. Os códigos identificados como influenciadores no planejamento da refeição foram agrupados em temas iniciais, os quais foram reagrupados nos três grandes temas comuns aos dois grupos. O tema Refeição agrupou códigos como ser leve, diferente, elaborada, fica bom com cerveja. O tema Preferências contemplou aspectos referentes ao gosto pessoal do participante e de seu convidado. O tema Praticidade surgiu do agrupamento de códigos como: é uma comida rápida e prática de fazer; é mais simples de fazer. No entanto, no grupo de indivíduos com alto interesse por saúde foi possível identificar um quarto tema a partir da codificação inicial. O tema Ingredientes agrupou menções a teor de nutrientes, ser cozido e não frito, e ser uma fonte proteica saudável.

Conclusão

Ao explorar os fatores levados em consideração no planejamento de uma refeição, verificamos que muitos aspectos foram comuns aos dois grupos - alto e baixo interesse por saúde. No entanto, apenas os indivíduos com alto interesse por saúde mencionaram aspectos nutricionais como influenciadores de suas escolhas. Deste modo, identificamos que o reconhecimento da contribuição dos alimentos para a manutenção da saúde esteve aliado ao grau de interesse por saúde, indicando uma nova possibilidade de abordagem na promoção da Alimentação Adequada e Saudável.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

BRAUN, V.; CLARKE, V. Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, v. 3, n. 2, p. 77–101, 2006.

COHEN, D. A.; BABEY, S. H. Contextual influences on eating behaviours: heuristic processing and dietary choices. *Obesity Reviews*, v. 13, n. 9, p. 766–779, 2012.

MEISELMAN, H. L. Dimensions of the meal. *Journal of Foodservice*, v. 19, n. 1, p. 13–21, 2008.

SOARES, L. L. S.; DELIZA, R.; GONÇALVES, E. B. Escalas atitudinais utilizadas em estudos de consumidor: tradução e validação para a língua portuguesa. *Alimentos e Nutrição Araraquara*, v. 17, n. 1, p. 51–64, 2006.

Palavras-chave: refeições; jantar; análise qualitativa; planejamento de cardápio; comportamento de consumidor

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE BRASÍLIA PARA VERIFICAÇÃO DOS NÍVEIS DE SÓDIO E GORDURA DAS PREPARAÇÕES

CAROLINA TARDELLI TOMCZAK; DANIELE SOARES; RAQUEL ADJAFRE; NICOLLY MONTEIRO DOS SANTOS

¹ UNIEURO - Centro Universitário Unieuro

caroltardelli@gmail.com

Introdução

Como a alimentação tem sido alvo de inúmeras pesquisas relacionadas à qualidade dos alimentos e já é sabido que uma dieta equilibrada é capaz de suprir todas as necessidades do organismo, é ressaltada a importância de se escolher bem os alimentos além de preparar de modo que estes proporcionem as qualidades organolépticas desejadas. Dessa forma, a Ficha Técnica de Preparação torna-se uma ferramenta fundamental para os estabelecimentos que prestam serviço de alimentação e nutrição.

Objetivos

O presente trabalho tem como objetivo a elaboração de Fichas Técnicas de Preparação de forma a viabilizar a observação da quantidade de matéria-prima que é utilizada em algumas preparações e detectar possíveis excessos em ingredientes como gordura e sódio.

Metodologia

O trabalho foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada em um órgão público de Brasília, Distrito Federal. Foram elaboradas 20 fichas somente de pratos principais, guarnições e 1 salada. Os alimentos foram pesados antes e depois da cocção em balança digital da marca Filizola® (capacidade máxima de 15 quilos e mínima de 0,5 grama). O software CookGo® foi utilizado para cálculo das fichas técnicas. As preparações avaliadas foram retiradas dos cardápios semanais entre 21 de agosto e 01 de setembro de 2017.

Resultados

Alguns preparos apresentaram valores de sódio acima do que a referência preconiza como saudável, de 400mg/100g, segundo documento da ANVISA (2010). Quais foram: arroz integral, Panga ao molho de maracujá, hambúrguer de frango com bacon e rabada com agrião. Além dessas, algumas outras preparações encontraram-se com tais valores próximos ao limite recomendado, são estas: frango ao molho de laranja, lombo assado e polenta. Alguns preparos apresentaram, ainda, valores de lipídios acima do indicado, de acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2011), para uma dieta de 2.000 kcal/dia e recomendação do Programa de Alimentação do Trabalhador, são estas: frango ao molho de café, hambúrguer de frango e bacon, lombo suíno assado, purê de batatas e quibe assado.

Conclusão

Com base na literatura pode-se afirmar que a Ficha Técnica de Preparação é uma ferramenta de gestão, com grande importância para as Unidades de Alimentação e Nutrição, pois, quando bem elaboradas, fornecem informações importantes para o gerenciamento de toda a produção ao auxiliar o nutricionista em processos de compra, controle dos custos de matéria-prima, elaboração de lista de compras, adequação de nutrientes e ao facilitar o andamento adequado de toda a unidade.

Referências

ANVISA, RDC nº 24 de junho de 2010.

HAUTRIVE, Tiffany Prokoppp; Piccoli, Liana. Elaboração de fichas técnicas de preparações de uma unidade de alimentação e nutrição do município de Xaxim- Santa Catarina, Brasil. Chapecó- SC, Brasil, 2013.

LUNA, et al. Técnica Dietética: Fator de Correção em Alimentos de Origem Animal e Vegetal, 2012.

MENDES, K.A. Ficha Técnica de Preparo (FTP): uma ferramenta de padronização para novos produtos à base de pescado. Rio de Janeiro, 2016.

MOLINA, Viviane Bressane Claus, et al. Implantação de Fichas Técnicas de Preparação para a unidade de alimentação e nutrição: um exemplo. São Paulo, 2015.

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 1988.

SOUZA, Lucimar Vieira. Importância da ficha Técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. So Joé dos Campos SP, 2017.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - 4ª Edição – 2011.

Palavras-chave: Ficha técnica de preparação; Qualidade; Serviços de alimentação

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

GEOVANA DO NASCIMENTO FARIAS; HUGO LIMA MASCARENHAS; FABRÍCIA SECUNDINO SANTOS; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS

¹ UNIEURO - Centro Universitário Euro Americano
geovana.n.farias@gmail.com

Introdução

A Ficha Técnica de Preparo é uma ferramenta utilizada no processo de produção de uma unidade de alimentação e nutrição tendo uma enorme função operacional e funcional com finalidade de gerenciamento de custo, ingredientes utilizados, mostrando também o modo de preparo, composição nutricional da preparação, rendimento e número de porções, sendo útil para subsidiar o planejamento do cardápio que é de extrema importância dentro de uma unidade de alimentação e nutrição. A padronização do processo de produção de refeições beneficia o trabalho da nutricionista, facilitando o treinamento dos funcionários, o planejamento do trabalho diário, e para o funcionário a padronização facilita a execução das tarefas e propicia mais segurança no trabalho. A descrição das etapas pode assegurar que as ações sejam executadas em tempo apropriado e a verificação da eficácia do sistema (AKUTSU et al, 2005). Apesar das limitações, a ficha técnica de preparo ainda é o melhor método quando comparado ao uso direto da tabela de composição de alimentos para avaliar a qualidade nutricional das preparações prontas (BOTELHO, 2006).

Objetivos

O trabalho teve como objetivo principal formular e analisar fichas técnicas de preparação do cardápio diário da unidade de alimentação e nutrição, para verificar os dados de fatores de cocção, fatores de correção, quantidade de sódio, gorduras e açúcar contidos nas preparações comparados com a literatura e verificando o impacto disso na saúde das pessoas.

Metodologia

O trabalho foi desenvolvido em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em prédio de órgão público localizado em Brasília, Foram elaboradas fichas técnicas de preparo de preparações contidas no cardápio de uma semana da unidade compostas por guarnições, pratos principais, acompanhamentos, sobremesas e molhos. Os alimentos foram pesados antes e depois da cocção em balança digital de 10 a 100 quilos respectivamente. Após a realização dos cálculos relacionados às preparações, foi utilizada a Tabela de Composição de Alimentos, para chegar ao cálculo de composição nutricional de todos os alimentos utilizados sendo necessárias as informações dos rótulos de alguns produtos por não constarem na Tabela de Composição.

Resultados

Foram elaboradas 10 fichas técnicas de preparo que estavam presentes no cardápio semanal da unidade de alimentação e nutrição, dentre elas haviam 4 tipos de acompanhamentos, 2 tipos de pratos principais, 2 tipos de molhos e 2 tipos de sobremesas e 2 tipos de bolos. Os maiores fatores de cocção encontrados foram os dos alimentos cozidos, como, por exemplo: arroz branco (2,80), do arroz integral (2,93), feijão carioca (2,40), feijão preto (2,56). Algumas preparações analisadas estavam acima ou próximas da quantidade de gordura e sódio aceitáveis segundo a RDC 24/2010, 5g e 500mg/100g respectivamente, como: linguiça assada com 1185,06 mg de sódio e 18,36g de gordura, rabada com agrião com 574,76mg de sódio e 26,88g de gordura, arroz biro-biro: 341,38 mg de sódio e 11,58g de gordura, bolo de cenoura: 14,19g de gordura. A maioria das preparações analisadas obteve um valor elevado de gorduras totais, e em relação ao teor de sódio, a linguiça assada e rabada com agrião foram as preparações com maior proporção.

Conclusão

Com os resultados apresentados fica claro que diminuir a quantidade de gorduras e sódio em preparações de uma Unidade de alimentação e nutrição é de extrema importância para o planejamento de preparações mais saudáveis ofertando para clientes e funcionários uma melhor alimentação.

Referências

ABREU, E. S., SPINELLI, M. G. N., & PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 4 ed., 2011.

AKUTSU, R. C., BOTELHO, R. A., CAMARGO, E. B., SÁVIO, K. E. O., & ARAÚJO, W. C.. **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições**. Revista de Nutrição, Campinas, mar./abr., 2005. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000200012&lng=pt&tlng=pt. Acesso em: 06 nov. 2017.

BOTELHO, R. B. A.. **Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável**. 2006. Tese (Pós Graduação) – Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, 2006.

Palavras-chave: Composição nutricional; Planejamento; Preparações; Produção; Refeições

ELABORAÇÃO DE PÃO A BASE DE TAIOBA: UMA NOVA ALTERNATIVA PARA FORTALECER A ALIMENTAÇÃO DA POPULAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO – RO

DARA NAYANNE MARTINS CAMPOS; ÁDNA SILVA CHAGAS; CRISTINA MARIA LAURENTINO; ÊMILI LIMA AMARO

¹ UNISL - Centro Universitário São Lucas
daranayanne@hotmail.com

Introdução

A taioba é uma espécie pertencente à família Araceae, originárias de regiões tropicais e subtropicais da América do Sul. É evidente que sendo um alimento sub-explorado deveria ter seu consumo e produção incentivados, se tornando importante alternativa na agricultura familiar, devido a qualidade nutricional e baixo custo. Desta forma busca-se elaborar um novo produto alimentício a base de taioba, como alternativa acessível à população de baixa renda, devido ao baixo custo e grande potencial de nutrientes.

Objetivos

Elaborar um novo produto para a população de baixa renda como forma de criar uma alternativa alimentar saudável utilizando como base para massa o corno da taioba.

Metodologia

Para o desenvolvimento de um novo produto alimentício, adotou-se um conjunto de procedimentos para correta execução do mesmo por intermédio de 3 etapas, sendo elas: revisão bibliográfica; elaboração da ficha técnica de preparação e análise sensorial por meio de testes para formulação do produto, de modo a satisfazer os critérios de cor, textura e sabor e para este fim adotou-se a utilização do coco como recheio do pão de taioba de modo a deixá-lo mais palatável. Após a formulação do Pão de Taioba o passo seguinte foi a elaboração da Ficha Técnica de Preparo, para que as técnicas de pré-preparo e preparo fossem padronizadas para o estabelecimento da informação nutricional do produto, de acordo com a porção estipulada de 80g (correspondente a 1 unidade).

Resultados

O pão de taioba com recheio de coco apresentou em uma porção de 80g, após análises utilizando a Tabela de Composição dos Alimentos, 107kcal de valor energético (valor diário: 5%); 21g de carboidrato (VD: 7%); 4g de proteínas (VD: 5%); 9g de gorduras totais (VD: 17%); sendo 5,8g de gorduras saturadas (VD: 26%) e 0g de gorduras trans; 2,6g de fibra alimentar (VD: 8%) e 20,83mg de sódio (VD: 1%), foi considerado para os valores diários uma dieta de 2000kcal. O pão a base de taioba, apresentou resultados satisfatórios em relação a aparência, cor e textura ficando semelhante ao pão batata.

Conclusão

A produção do pão a base de taioba cria uma nova alternativa para suprir parte das necessidades nutricionais da população carente que reside no município de Porto Velho-RO. O pão de taioba ao ser classificado de acordo com a legislação para informação nutricional complementar, apresentou-se com baixo teor de sódio e fonte de fibras demonstrando ser uma alternativa saudável e nutritiva para a população de baixa renda que comumente ingere alimentos pobres em fibras e com alto teor de sódio.

Referências

1. RAMESH, V.; JOHN, K. S.; RAVINDRAN, C. S; EDISON, S. Agro-techniques and plant nutrition of tannia (*Xanthosoma* sp.): An overview. *Journal of Root Crops*, v. 33, p. 1-11, 2007.
2. MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual de hortaliças não convencionais / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo – Brasília: Mapa/ACS. 92p. 2010.
3. RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 54, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012.

Palavras-chave: Desenvolvimento de um novo produto; *Xanthosoma*; Pão

ELABORAÇÃO DE RECEITAS PADRÃO COMO AUXÍLIO NO PLANEJAMENTO E QUALIDADE DAS PREPARAÇÕES DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NA CIDADE DE CAMPINAS, SP, BRASIL

KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES; MARCELLA CAROLINE GRACIANO; MARIA CLARA AMSTALDEN ZUMBINI; KELLY FERREIRA DOS SANTOS; MARA LIGIA BIAZOTTO BACHELLI; SILVANA MARIA AMSTALDEN BANNWART

¹ PUC-CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas - Faculdade de Nutrição

katiamr@mpc.com.br

Introdução

Uma unidade de alimentação e nutrição deve aperfeiçoar suas atividades através de um planejamento competente. Um instrumento necessário na produção de refeições é a receita padrão que visa a garantia qualitativa dos produtos e serviços fornecidos, a reprodutibilidade da preparação, o tamanho da porção, melhor controle de gêneros e custo, redução das sobras, aperfeiçoamento dos funcionários e maior precisão no cálculo nutricional do cardápio (ROSA, 2014; DOMENE, 2011).

Objetivos

Elaborar a receita padrão de pratos proteicos de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar em dois momentos distintos, visando seu aprimoramento.

Metodologia

A unidade pertence a um hospital de Campinas, SP (309 leitos). O cardápio é fixo e rodizia a cada 5 semanas. A coleta das informações ocorreu entre maio/junho e agosto/setembro de 2017, seguindo a mesma metodologia: todos os alimentos foram pesados crus (peso bruto e líquido/cálculo do fator de correção) e depois de prontos. Estão descritos os resultados referentes ao tamanho da porção, valor energético e teor de sódio das preparações. O peso médio da porção foi definido pesando 5 amostras durante o porcionamento em sistema centralizado (ABREU, SPINELLI, SOUZA PINTO, 2016).

Resultados

Elaboraram-se receitas de 5 pratos proteicos: cassoulet de frango, pernil assado, frango ao molho, hambúrguer a pizzaiolo e lombo assado. Analisou-se a diferença no tamanho da porção entre o primeiro e o segundo levantamento. Mereceu destaque o hambúrguer a pizzaiollo que passou de 139g para 109g (-21,6%) e o pernil assado que de 105g foi para 117g (11,8%). Outras preparações apresentaram variação ao redor de 5% o que seria esperado uma vez são utilizados utensílios padronizados e não pesagem. Quando se analisa o valor energético por grama de cada preparação existe um equilíbrio entre os levantamentos, sendo que o lombo apresentou maior variação (2,7 e 2,2 Kcal/g). Observou-se que a quantidade de sal é alterada em função da equipe de trabalho. Todas as preparações apresentaram variações quer seja para mais ou para menos. O lombo assado foi a que apresentou maior alteração de sódio por grama da porção (2,46 para 1,04mg) pois retirou-se o ingrediente shoyu da preparação; também houve redução no teor de sódio por grama do hambúrguer a pizzaiollo (2,47/1,92mg). Em contrapartida o pernil assado (2,7 para 3,6mg) e o frango ao molho (1,9 para 2,9mg/grama) apresentaram aumento de sódio. Entre os pratos proteicos o cassoulet (673mg em 186g/695mg em 176g) merece destaque pelo seu alto teor de sódio.

Conclusão

A utilização das receitas padrão é um desafio para as unidades de alimentação e nutrição. Sua elaboração seguida periodicamente de revisão é uma importante estratégia para o aperfeiçoamento e identificação das alterações inerentes ao dia a dia da unidade, o que exige a sensibilização dos funcionários. A preocupação com a desnutrição hospitalar deve ser constante e a combinação das preparações, quando da elaboração dos cardápios, deve ocorrer de forma a atender as necessidades dos pacientes sendo imprescindível a receita padrão.

Referências

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; SOUZA PINTO, A.M.S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. 6ed. São Paulo: Editora Metha, 2016.

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética**: teoria e aplicações. 1 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

ROSA, C.O.B.; MONTEIRO, M. R. P. (org). **Unidades produtoras de refeições**: uma visão prática. 1ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação; Assistência ao paciente; Serviço Hospitalar de Nutrição; Dietética

ELEVADA PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO EM TRABALHADORES DE UM HOTEL DE GRANDE PORTE EM PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL

CHRISTY HANNAH SANINI BELIN; PRISCILA OLIVEIRA DA SILVA; ALINE PETTER SCHNEIDER; FABIOLA SILVEIRA REGIANINI; JANAINA GUIMARÃES VENZKE

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

christy.sbelin@gmail.com

Introdução

O Brasil vem atravessando um período de transição epidemiológica, juntamente com uma modificação dos padrões de saúde e doença, interagindo com fatores demográficos, econômicos, sociais, culturais e ambientais (SZWARCOWALD; SOUZA-JÚNIOR; DAMACENA, 2010). Devido ao aumento do excesso de peso na população adulta, percebe-se a importância de conhecer o estado nutricional dos trabalhadores, a fim de prevenir futuras complicações e melhorar a qualidade de vida dessa população.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional dos funcionários de um hotel de grande porte de Porto Alegre.

Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo, descritivo e transversal de análise de dados secundária, parte de uma iniciativa de “rastreamento em saúde” do serviço de nutrição, entre os funcionários de um hotel internacional de grande porte, situado em Porto Alegre, Rio Grande Do Sul. Foram coletadas medidas de peso e estatura, a fim de verificar o índice de massa corporal. Os funcionários foram divididos de acordo com suas áreas de atuação e nível de atividade física, em duas variáveis: operacional e administrativo. Os funcionários do setor manutenção, valete, governança, limpeza, banquete, cozinha, lavanderia e segurança, foram considerados como área operacional. Enquanto que os funcionários do setor recepção, controladoria, recursos humanos, alimentos e bebidas, vendas, tecnologia de informática, reservas e eventos, foram considerados setor administrativo. Todos os funcionários consentiram em sua participação na pesquisa.

Resultados

A amostra constituiu-se de 76 funcionários, sendo 45 indivíduos do sexo feminino e 31 do sexo masculino, os quais apresentaram idade média de 33 anos. Quando analisando o perfil antropométrico de todos os funcionários 37% apresentaram sobrepeso e 20% obesidade. Em relação a área operacional, 50% dos funcionários do sexo masculino encontraram-se com sobrepeso e 38,8% com obesidade, enquanto que 37,5% e 25% dos funcionários do sexo feminino apresentaram sobrepeso e obesidade, respectivamente. Quando se analisou a área administrativa, 53,85% e 23,07 dos funcionários do sexo masculino apresentaram sobrepeso e obesidade. Os funcionários do sexo feminino encontraram-se com 20,68% e 3,45% de sobrepeso e obesidade, respectivamente. A média do índice de massa corporal nos funcionários do sexo feminino e masculino da área operacional para obesidade foi de 32,74 kg/m² e 31,18 kg/m², respectivamente, enquanto que no setor administrativo, as médias foram de 31,4 kg/m² para indivíduos do sexo feminino e 34,19 kg/m² para indivíduos do sexo masculino. Observou-se diferença quanto ao cargo, sendo que 100% dos auxiliares de cozinha e cozinheiros apresentaram excesso de peso, comparados com 14%, 0% e 25% de alimentos e bebidas, recursos humanos e vendas.

Conclusão

Encontrou-se maior prevalência de sobrepeso e obesidade em indivíduos do sexo masculino e feminino da área operacional, quando comparado aos indivíduos da área administrativa. Dessa forma, todos os funcionários que trabalhavam na cozinha encontravam-se com excesso de peso, o que pode estar relacionado à proximidade que esses funcionários tem ao alimento na cozinha e ao hábito de “beliscar” entre as refeições. Embora os funcionários trabalhassem em uma área que exigisse maior atividade física e conseqüentemente maior gasto energético durante o período de trabalho, eles apresentaram prevalência de excesso de peso, o que pode estar relacionado a fatores socioeconômicos e culturais.

Referências

SZWARCOWALD, Célia L; SOUZA-JÚNIOR, Paulo Rb; DAMACENA, Giseli N. Socioeconomic inequalities in the use of outpatient services in Brazil according to health care need: evidence from the World Health Survey. *Bmc Health Services*

Research, Rio de Janeiro, v. 217, n. 10, p.1-7, 23 jul. 2010.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Obesidade; Saúde do Trabalhador; Sobrepeso

ENTENDIMENTO DO CONCEITO E PAPEL DOS NUTRICIONISTAS QUE ATUAM COM PROMOÇÃO DA SAÚDE NO ÂMBITO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: SOB A ÓTICA DE NUTRICIONISTAS DO SETOR PRIVADO

GINA MARINI VIEIRA FERREIRA; RITA DE CÁSSIA COELHO DE ALMEIDA AKUTSU

¹ SESI - Serviço Social da Indústria, ² UNB - Universidade de Brasília

ginanutricao@hotmail.com

Introdução

Com toda complexidade para uma atuação em Promoção da saúde (PS), demanda-se profissionais detentores de conhecimentos que lancem mão de uma série de práticas integrais com diversos setores e que integrem ferramentas da epidemiologia, do planejamento, da promoção da saúde, da educação e de outras disciplinas das ciências sociais e humanas, a partir de pressupostos culturais, econômicos, nutricionais e sociais. Um desses profissionais é potencialmente o nutricionista, sendo fato incontestável a importância da alimentação saudável para a promoção da saúde. A literatura destaca a crescente importância da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no contexto da Promoção da Saúde e da alimentação saudável, vista como uma estratégia fundamental, já que seus princípios são semelhantes ao da Promoção da Saúde. Com base nisso, considera-se como aspecto relevante refletir sobre: Qual o entendimento dos nutricionistas sobre promoção da saúde e o papel desse profissional como promotor da saúde no âmbito da educação alimentar e nutricional?

Objetivos

Compreender o entendimento de profissionais da área de nutrição sobre o conceito de Promoção da Saúde e o papel dos nutricionistas neste contexto.

Metodologia

Estudo descritivo exploratório de abordagem qualitativa, com amostra por conveniência de 34 nutricionistas que trabalham no Serviço Social da Indústria. Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (CAAE: 44559715.9.0000.0030). Por meio da ferramenta de pesquisa eletrônica Survey Monkey®, foram enviadas duas perguntas abertas: 1ª Qual o papel dos nutricionistas que atuam com Promoção da Saúde no âmbito da Educação Alimentar e Nutricional? 2ª Quando você pensa em Promoção da Saúde o que lhe vem em mente (cite quatro palavras)? Os dados da 1ª pergunta foram analisados por categorização, seguindo a análise de conteúdo, pelos pressupostos de Bardin e para 2ª pergunta analisou-se a frequência de palavras por meio do software Nvivo 11 Stater.

Resultados

As análises resultaram em duas categorias: o entendimento da atuação do nutricionista como promotor da saúde no âmbito da Educação Alimentar e Nutricional como um conceito amplo e complexo e o entendimento como um fenômeno reducionista. Foram citadas com maior frequência, em resposta a 2ª pergunta, as palavras prevenção, qualidade de vida e alimentação saudável

Conclusão

Existe uma divisão visível do entendimento sobre o papel do nutricionista como promotor de saúde, desses nutricionistas que trabalham com o Programa de educação alimentar e nutricional. Além disso, os dados possibilitam argumentar que há uma limitação no entendimento e na distinção entre Promoção da Saúde e prevenção de doenças e que a compreensão ampla e complexa da promoção da saúde e da atuação dos nutricionistas com a Educação Alimentar e Nutricional nesse contexto, é o primeiro passo para que ocorra a efetividade das ações dos nutricionistas como promotores de saúde.

Referências

- AGUIAR, A. S. C.; MARIANO, M. R.; ALMEIDA, L. S.; CARDOSO, M. V. L.; PAGLIUCA, L. M. F.; REBOUÇAS, C. B. A. Percepção do enfermeiro sobre Promoção da Saúde na Unidade de Terapia Intensiva. *Revista Psicologia, Diversidade e Saúde*, v. 1, n. 1, p. 3-25, 2012.
- BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BOOG, M. C. A atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável. *Revista Ciência & Saúde*, v. 1, n. 1, p. 33-42, 2008.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de

- educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.
- CAMPOS, G. W.; BARROS, R. B.; CASTRO, A. M. Avaliação de política nacional de Promoção da Saúde. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 9, n. 3, p. 745-9, 2004.
- CAPONI, S.; VERDI, M. Reflexões sobre a promoção da saúde numa perspectiva bioética. *Texto Contexto Enferm.*, v. 14, n. 1, p. 82-8, 2005.
- CERQUEIRA, M. T. Promoción de la salud y educación para la salud: retos e perspectivas. In: ARROYO, H. V.; CERQUEIRA, M. T. *La Promoción de la Salud y la educación para la salud em América Latina: un análisis sectorial*. Puerto Rico: Universidade de Puerto Rico/OPS, 1997.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Resolução n. 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Brasília, 2005. Disponível em: . Acesso em: 29 jun. 2015.
- CHIESA, A. M.; NASCIMENTO, D. D.; BRACCIALLI, L. A.; OLIVEIRA, M. A.; CIAMPONE, M. H. A formação de profissionais da saúde: aprendizagem significativa à luz da promoção da saúde. *Cogitare Enferm.*, v. 12, n. 2, p. 236-40, 2007.
- CZERESNIA, D. O conceito de saúde e a diferença entre prevenção e promoção. In: _____. *Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendência*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2003.
- DEMPSEY, C.; BARRY, M.; BATTEL-KIRK, B. Literature review developing competencies for health promotion deliverable 3B. Executive Agency for Health Promotion and Consumers and National University of Ireland Galway, 2010.
- FERREIRA, J. R.; BUSS, P. M. Atenção primária e Promoção da Saúde. In: BRASIL. *Minsitério da Saúde. Projeto Promoção da Saúde. As Cartas da Promoção da Saúde*. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.
- FERREIRA, V.; MAGALHÃES, R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. *Cad. Saúde Publica*, v. 23, n. 7, p. 1674-81, 2007.
- LAGE, M. C. Utilização do software NVivo e m pesquisa qualitativa: uma experiência em EaD. *ETD – Educ. Tem. Dig., Campinas*, v. 12, n. esp., p. 198-226, 2011.
- MELLO, D. A. Reflexões sobre promoção à saúde no contexto do Brasil. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 4, p. 1149, 2000.
- MINAYO, M. C. S. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 4. ed. São Paulo: Hucitec, 1996.
- RECINE, E.; MORTOZA, A. S. *Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva*. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança e Nutrição, 2013.
- SANTOS, L. A. C. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 17, n. 2, p. 453-62, 2012.
- SANTOS, R. L.; QUINTANILHA, B. C.; ARAÚJO, M. D. A atuação do psicólogo na promoção da saúde. *Psicologia: Teoria e Prática*, v. 12, n. 1, p. 181-96, 2010.
- SÍCOLI, J. L.; NASCIMENTO, P. R. Promoção de saúde: concepções, princípios e operacionalização. *Interface – Comunicação, Saúde, Educação*, v. 7, n. 12, p. 101-22, 2003.
- SCORNAVACCA, E.; BECKER, J. L.; ANDRASCHKO, R. E-Survey : concepção e implementação de um sistema de Survey por Internet. *Anais do XXV Enanpad*. Campinas; 2001.
- STALINO, P.; ARAÚJO, T. Promoção da Saúde e prevenção de doenças: um estudo com Agentes Comunitários de Saúde. *Revista Psicologia e Saúde*, v. 3, n. 1, p. 43-51, 2011

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Nutricionista; Nutrição em promoção da saúde

ESTADO NUTRICIONAL E ASPECTOS ERGONÔMICOS RELACIONADOS AO TRABALHO DE COLABORADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; TAWANA FIREMAND DE SOUZA; BRUNA DANIELE SANTIAGO DE OLIVEIRA; CONSUELLO MARIA DE SOUZA OLIVEIRA; ALDA VERÔNICA SOUZA LIVERA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

vivianne.padilha@ufpe.br

Introdução

Condições de trabalho e saúde estão relacionadas com a performance e produtividade dos colaboradores de uma empresa, desta forma, há uma crescente preocupação com a saúde dos funcionários (DOURADO & LIMA, 2011). Conhecer o estado nutricional e as condições de trabalho torna-se fundamental para a elaboração de estratégias visando melhorar a qualidade de vida (ESTEVAM & GUIMARÃES, 2013).

Objetivos

Avaliar o estado nutricional e aspectos ergonômicos relacionados ao trabalho de colaboradores de uma UAN.

Metodologia

Foi analisada uma UAN de Paulista (PE), com fornecimento de 450 refeições diárias, sendo composta por 12 colaboradores. Foi realizado um estudo qualitativo tipo transversal, no período de 16 a 23 de maio de 2016. Os participantes foram informados sobre procedimentos do estudo, e assinaram o TCLE. Foi aplicado um questionário que investigou o tempo de trabalho na UAN e as queixas de dores mais frequentes, além de ouvir sugestões propostas pelos colaboradores para redução destas queixas. Para análise do perfil nutricional, foi realizada avaliação antropométrica, com coleta das medidas de peso, estatura e circunferência da cintura (CC). A partir dos dados, foi feita uma análise quanti e qualitativa dos resultados.

Resultados

De acordo com a avaliação do estado nutricional pelo IMC, 50% apresentaram sobrepeso e 25% obesidade. A classificação da CC, de acordo com os pontos de corte definidos pela OMS, mostrou que 58,3% dos colaboradores apresentavam risco para complicações metabólicas e consequente desenvolvimento de DCNT's, sendo que 28,5% apresentaram risco aumentado e 71,42% risco muito aumentado. Analisando os aspectos ergonômicos, evidenciou-se forte presença de sintomas e desconforto em virtude da rotina de trabalho, onde todos trabalhavam em pé praticamente todo o tempo, apresentando sintomatologia de doenças ocupacionais, principalmente dores nas pernas (83,3%), dores na coluna (66,6%), além de estresse (83,3%) e irritabilidade (66,6%). Em relação ao ambiente físico de trabalho, mostraram-se insatisfeitos com diversos aspectos, sendo o calor (100%) e a ventilação inadequada (75%) os dois principais responsáveis pelos acidentes de trabalho nesta UAN. Ressalta-se que em geral no grupo da terceira idade ocorre um acúmulo de casos de patologias crônicas. Os colaboradores mais jovens acabam, por isso, se sobrecarregando em algumas atividades, a fim de pouparem os mais idosos que já não conseguem realizar certas atividades dentro da UAN.

Conclusão

Há percentuais elevados de trabalhadores com estado nutricional inadequado e o trabalho realizado pela maioria dos colaboradores exige esforço físico moderado, carregamento e levantamento de peso esporádico, movimentos repetitivos por longos períodos e postura em pé. Mediante esses dados, faz-se necessária a união dos conhecimentos de ergonomia aos da nutrição e buscar uma atuação mais efetiva para a alteração desta situação. Ressalta-se que o processo de mudança não é imediato, torna-se necessário um programa de educação nutricional continuado com os colaboradores, bem como treinamento para adequação de suas atividades exercidas no do processo produtivo de refeições.

Referências

DOURADO, M. M. J; LIMA, T. P. Ergonomia e sua importância para os trabalhadores de unidades de alimentação e nutrição. *Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde*, v. 15, n. 4, p. 183-196, 2011.
ESTEVAM, E; GUIMARÃES, M. Caracterização do perfil nutricional e dos aspectos ergonômicos relacionados ao trabalho de colaboradores de uma unidade de alimentação e nutrição. *Revista científica da faminas*, v. 9, n. 2, 2013.

Palavras-chave: estado nutricional; nutrição; ergonomia

ESTADO NUTRICIONAL OU INTERESSE POR SAÚDE: QUAL SE ASSOCIA COM A SELEÇÃO DE ALIMENTOS EM SUPERMERCADO?

ALYNE MICHELLE BOTELHO; ANICE MILBRATZ DE CAMARGO; MOIRA DEAN; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES

¹ UFSC - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, ² QUB - Queen's University Belfast
giovanna.fiates@ufsc.br

Introdução

Os supermercados assumem papel importante na aquisição de alimentos. Nesses locais estão disponíveis tanto alimentos in natura e minimamente processados como alimentos processados e ultraprocessados. O consumo de alimentos ultraprocessados vem aumentando e é apontado como um dos fatores que contribui para o aumento das prevalências mundiais de excesso de peso. No entanto, a escolha alimentar do indivíduo é permeada por diversos fatores, entre os quais está o interesse por saúde.

Objetivos

Identificar a associação do estado nutricional e do interesse por saúde no nível de processamento de alimentos selecionados em um supermercado.

Metodologia

O estudo transversal descritivo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH/UFSC) sob o número 1.692.203. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para classificar os indivíduos pelo interesse por saúde foi aplicado o instrumento Escala de Interesse em Saúde Geral, traduzido para o português. O peso e altura foram autorreferidos e os indivíduos classificados de acordo com o Índice de Massa Corporal, em eutróficos ou com sobrepeso/obesidade. No supermercado os indivíduos receberam oralmente a seguinte tarefa: "Imagine que um amigo ou membro da família irá jantar em sua casa esta noite. Por favor, selecione todos os itens que você precisa para preparar um jantar para duas pessoas". Os alimentos escolhidos foram categorizados conforme o grau de processamento proposto pela Classificação NOVA. Para avaliar a diferença nas categorias do grau de processamento dos alimentos foi aplicado Teste t ou Mann-Whitney, conforme normalidade e homogeneidade dos dados (significância $p < 0,05$).

Resultados

Participaram da atividade no supermercado 48 indivíduos, dos quais 25 (52%) apresentavam alto interesse por saúde e 23 (48%) baixo interesse. Em relação ao estado nutricional, 27 (56%) foram classificados como eutróficos e 21 (44%) com sobrepeso/obesidade. A mediana de idade dos indivíduos foi de 27 anos (23-41 IQ) e 23 (48%) eram do sexo feminino. Para o Índice de Massa Corporal não foram encontradas diferenças significativas no grau de processamento dos alimentos selecionados pelos indivíduos com eutrofia e sobrepeso/obesidade, nas quatro categorias de alimentos: in natura ou minimamente processados ($p=0,61$); ingrediente culinário processado ($p=0,97$); processado ($p=0,21$) e ultraprocessados ($p=0,45$). Para o interesse por saúde, foi identificado que os indivíduos com alto interesse selecionaram significativamente mais ($p < 0,001$) alimentos in natura ou minimamente processados (mediana=7 alimentos (5-10 IQ)) do que os com baixo interesse (mediana=3 (2-5 IQ)). Já os alimentos ultraprocessados foram selecionados significativamente menos ($p=0,02$) pelos indivíduos com alto interesse (média=2 (1,3DP)) comparado aos de baixo interesse (média=3 (1,2DP)). Para as demais categorias não foram identificadas diferenças significativas.

Conclusão

Quando os participantes foram classificados por estado nutricional não foi observada associação significativa com o grau de processamento dos alimentos selecionados. Já quando foram comparados em relação ao seu interesse por saúde, observou-se que os indivíduos com alto interesse por saúde fizeram escolhas mais saudáveis, em relação ao grau de processamento dos alimentos. Desse modo, sugere-se que o interesse por saúde seja um fator influente na seleção de alimentos.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

MONTEIRO, C. A. et al. Classificação dos alimentos. Saúde Pública. NOVA: A estrela brilha. World Nutrition, v.7, n.1-3, 2016.

SOARES, L.L.S.; DELIZA, R.; GONÇALVES, E.B. Escalas atitudinais utilizadas em estudos de consumidor: tradução e validação para a língua portuguesa. Alimentos e Nutrição Araraquara, v.17, n.1, p.51-64, 2006.

SUN, Y. C. Health concern, food choice motives, and attitudes toward healthy eating: The mediating role of food choice motives. Appetite, v. 51, p. 42–49, 2008.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: Report of a Joint WHO/ FAO Expert Consultation. Geneva; 2003. (WHO Technical Report Series, 916). Disponível em: .

Palavras-chave: escolha alimentar; estado nutricional; obesidade; ultraprocessados

ESTRATÉGIAS DE QUALIDADE EM RESTAURANTES

DÉBORA MAGALHÃES DE SOUZA SILVA; ALINE LUIZA FUHR

¹ UNB - Universidade de Brasília

abelha.abelha@gmail.com

Introdução

Serviços de alimentação operam sob circunstâncias tecnológicas, e organizacionais restritas, em geral com recursos limitados; sob essas condições incide o risco de ocorrerem problemas de segurança alimentar e nutricional. Além da complexidade inerente ao tema pode ser observado um investimento insuficiente para a superação de todas as demandas, o que torna ainda mais importante o levantamento de vasta bibliografia concernente para eleição de intervenções oportunas (CHINCHILLA, 2012) A revisão integrativa permite a inclusão de literatura teórica e empírica bem como estudos com diferentes abordagens metodológicas. Essa escolha metodológica foi utilizada neste estudo por se tratar de uma pesquisa que permite a busca, a avaliação crítica e a síntese das evidências disponíveis do tema investigado, sendo o seu produto final o estado atual do conhecimento do tema, a implementação de intervenções efetivas, bem como a identificação de lacunas que direcionam para o desenvolvimento de futuras pesquisas. (GALVÃO, 2008).

Objetivos

Descrever estratégias de gestão da qualidade em restaurantes a partir de evidências.

Metodologia

A revisão integrativa é uma modalidade de revisão de literatura que permite maior análise da temática teórica e empírica presente na literatura, pela possibilidade de considerar diferentes abordagens metodológicas de estudo (quantitativos e qualitativos) favorecendo a análise crítica e a proposta prática³. As palavras-chave que delimitaram o estudo foram: "qualidade e gestão em restaurantes", "quality management in foodservice", com os limites da pesquisa sendo publicações revisadas por pares; e "gestão da qualidade em uan"; período entre 2009 e 2014. A devolução do conhecimento ocorreu com a disponibilização do material produzido nos locais de estágio de gestão e produção de refeições e nutrição social.

Resultados

A maioria dos achados sugere a utilização de instrumentos de controle de qualidade (manuais, listas de verificação, avaliação microbiológica, auditorias e estratégias de comunicação visual), todavia a literatura aponta para adaptação a mudanças de paradigmas na cultura das organizações^{2,4,5} A pesquisa destacou o papel da formação e da qualificação da equipe e também a valorização do profissional nutricionista nos restaurantes e em processos educativos, como estratégias aliadas da qualidade dos serviços; além da comunicação com o cliente/usuário. Dentre os instrumentos descritos os treinamentos devem ser estratégias utilizadas com cautela, por apresentarem limitações no enfrentamento a desafios complexos, tais como são os presentes nos mais diversos serviços de alimentação.

Conclusão

A inovação desta pesquisa é a perspectiva de mudança na cultura dos estabelecimentos e organização do trabalho, tratando com a complexidade devida um sistema composto por inúmeros processos e que é influenciado por diversas causas.

Referências

- ARENDDT, et al. Use of qualitative research in foodservice organizations A review of challenges, strategies, and applications, International Journal of Contemporary Hospitality Management, EUA, 2010
- CHINCHILLA, et al. Performance of safety management systems in Spanish food service establishments in view of their context characteristics, Food Control, Espanha, 2012.
- CARVALHO, R.; SILVA, M. D.; SOUZA, M. T. Revisão integrativa: o que é e como fazer. Einstein, Mato Grosso do Sul, 2009
- CUNHA, et al. Instrumento de avaliação de boas práticas em Unidades de alimentação e nutrição escolar: da concepção à validação. Ciência e saúde coletiva, Brasil, 2013
- WU, SL. Innovative Food Safety Strategies in a Pioneering Hotel. Food and Nutrition Sciences, Taiwan, 2013.

Palavras-chave: qualidade em restaurantes; gestão em restaurantes; cultura organizacional em restaurantes

EVOLUÇÃO DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DE FORNECEDORES COMO FERRAMENTA GERENCIAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM COMPLEXO HOSPITALAR PÚBLICO

FÁTIMA APARECIDA CASTANHEIRA; VILMA LUIZ RIBEIRO; CRISTINA TERUKO KARIYA; ROSIRIS ROCCO ALONSO

¹ HC - Hospital das Clínicas de São Paulo da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo
fatima.acastanheira@hc.fm.usp.br

Introdução

Os fornecedores devem ser vistos como parte na gestão da cadeia de produção de refeições, sendo submetidos a avaliação contínua de desempenho e estimulados a rever constantemente seus processos. Assim, avaliar o desempenho de fornecedores é um investimento no desenvolvimento de parceiros que atendam às exigências legais e das unidades (BASILIO; MARTINS; SILVA 2014). Esta avaliação é realizada através da utilização de indicadores e critérios que devem estar inseridos nas atividades de rotina da instituição e dos fornecedores, pois definem diretrizes a serem adotadas, com o objetivo de aprimorar a qualidade dos produtos e processos (CASTANHEIRA 2015). O nível de serviço prestado pelos fornecedores pode ser mensurado por indicadores de desempenho como a porcentagem de entregas realizadas dentro do prazo, tempo de entrega, recebimento do pedido de acordo com as especificações ou a porcentagem de entregas devolvidas parcial ou integralmente. Um excelente desempenho no serviço oferecido aos clientes aumenta de modo substancial o valor agregado em toda cadeia de suprimentos (CONCEIÇÃO; QUINTÃO 2014). Mediante o exposto, as unidades de nutrição de uma instituição pública na área da saúde que realizam um trabalho de avaliação de desempenho de fornecedores conseguem verificar a evolução dos resultados, utilizando as ferramentas de gestão da qualidade.

Objetivos

Apresentar a evolução dos resultados da avaliação de desempenho de fornecedores com as intervenções realizadas.

Metodologia

Nas unidades de nutrição de um Complexo Hospitalar público, cuja aquisição de insumos é realizada por processo licitatório, tem-se média anual de 54 fornecedores. A avaliação de desempenho entre 2014 e 2016 foi baseada nos seguintes critérios e etapas: • Recebimento da matéria prima usando indicadores referentes aos prazos e condições de entrega; • Avaliação do produto no período de armazenamento; • Registro das não conformidades; • Ações corretivas adotadas pelos fornecedores; • Participação nos encontros de fornecedores promovidos pela instituição e os resultados obtidos nas visitas técnicas. Essas etapas receberam pontuação que permitiram a classificação em três níveis: satisfatório, parcialmente satisfatório e insatisfatório. Porém para a adoção de planos de ação, consideram-se as 2 últimas classificações. Mensalmente, os fornecedores que não atingem as metas recebem feedback de desempenho parcial e, após a tabulação anual, todos são informados dos resultados obtidos, sendo solicitados planos de ação com prazos de implementação. Visando melhorias nos processos e nas avaliações para os fornecedores classificados como parcialmente satisfatórios/insatisfatórios foram adotadas as seguintes medidas: capacitação de ações corretivas e preventivas; atualização do Manual do Fornecedor elaborado pelas unidades das nutrições com ênfase nas normas para as não conformidades observadas e aplicação de questionário sobre os critérios de fornecimento à Instituição.

Resultados

Na avaliação de desempenho em 2014, 2015 e 2016, os fornecedores classificados como satisfatórios representaram respectivamente 27%, 48% e 54% do universo total e como parcialmente satisfatórios/ insatisfatórios 73%, 52% e 46%.

Conclusão

Os resultados demonstraram que, ao longo dos anos, houve uma evolução no percentual de fornecedores classificados como satisfatórios, o que indica que os planos de ações apresentaram eficácia.

Referências

BASILIO, M.C.; MARTINS, B.T.; SILVA, M.A. Alimentação coletiva. Nutrição Aplicada e Alimentação Saudável. São Paulo, Editora Senac, 2014. p.179-281.

CASTANHEIRA, F.A. Indicadores de logística e de produção de refeições. In: ISOSAKI, M.; GANDOLFO A.S.; JORGE

A.L.; EVAZIAN D.; CASTANHEIRA, F.A.; BITTAR, O.J.N.V. Indicadores de nutrição hospitalar. São Paulo, Editora Atheneu, 2015. p.25-36.

CONCEIÇÃO, S.V.; QUINTÃO, R.T. Avaliação do desempenho logístico da cadeia brasileira de suprimentos de refrigerantes. Gestão & Produção, v.11, n.3, p.441-53, 2004.

Palavras-chave: Avaliação de Fornecedores; Indicadores; Medição de Desempenho; Monitoramento do desempenho; Performance de Fornecedores

FACILITADORES E BARREIRAS DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: ANÁLISE DE SHOPPING CENTERS DE CAMPO GRANDE – MS.

GIOVANNA DE MORAES RIBEIRO TAVARES; GABRIELA VAZ CIPPEL; TAIZ SIQUEIRA PINTO; DEISE BRESAN; PATRÍCIA VIEIRA DEL RÉ

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
gica_tavares@hotmail.com

Introdução

Com a globalização a alimentação fora do lar tem ficado cada vez mais frequente, dessa forma, os restaurantes assumiram um papel importante na economia do país interferindo diretamente na alimentação da população brasileira.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi identificar se há informações nutricionais, facilitadores e barreiras para uma alimentação saudável fora do lar em *shopping centers* no município de Campo Grande, Mato Grosso do Sul.

Metodologia

Foram avaliados 83 estabelecimentos de 4 *shoppings centers*, em setembro e outubro de 2017, com a utilização e adaptação do instrumento *Nutrition Environment Measures Survey Restaurants* desenvolvido por Saelens et al. (2007) e validado para o Brasil por Martins et al. (2013), por observação direta no cardápio e na faixa. Foram coletadas informações sobre a presença de informação nutricional dos itens comercializados e investigados os facilitadores e as barreiras para uma alimentação saudável. Não foi realizada entrevista com funcionários e/ou proprietários dos restaurantes, não se constituindo necessidade de julgamento ético por não envolver seres humanos. A análise dos dados foi realizada por meio do software Stata 11.0.

Resultados

Quanto ao fornecimento de informações nutricionais sobre os alimentos comercializados foi identificada pouca disponibilidade, apenas 9,6%, sendo que os meios de divulgação utilizados foram: 7,2% folder/bandeja; 3,6% em display (TV ou banner) e 1,2% em seus *sites*. Nenhum estabelecimento utilizou o cardápio como meio de divulgação. Com relação aos facilitadores para uma alimentação saudável foram identificados os seguintes itens: 47,0% utilizam fotos de saladas, sucos naturais ou frutas no cardápio ou na faixa; 37,3% incentivam escolhas mais saudáveis (saladas como acompanhamento); 27,7% oferecem preparações *light/diet* ou com restrição de açúcar, sal e/ou gordura; 16,8% incentivam trocas especiais (batata frita ou massa por salada); 9,6% tem opções saudáveis para crianças (frutas, vegetais ou sucos naturais) e 7,23% possuem porções reduzidas (meia porção). Como barreiras para alimentação saudável foram identificados os seguintes itens: 61,4% dos restaurantes tem possibilidades de consumir uma porção maior por um pequeno acréscimo de preço; 35,0% tem opção de combo (combinação de sanduíche, batata frita e refrigerante); 7,2% associam os combos com brindes ou brinquedos; 7,2% tem acréscimo de preço nas opções saudáveis (massas e arroz integral); 3,6% tem opção de refil de bebidas e 2,4% opção de servir à vontade ou comer ilimitado. Destaca-se a baixa disponibilidade de restaurantes que ofertam porções reduzidas, assim como o alto percentual de possibilidades de consumir porções maiores por um pequeno acréscimo de preço como aspectos mais preocupantes, pois favorecem o consumo de grandes porções, muitas vezes ricas em sódio, gorduras e açúcares e assim, podem contribuir para o aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis.

Conclusão

Portanto, evidencia-se que a maioria dos estabelecimentos dificulta as escolhas e permanência de hábitos saudáveis fora do lar e favorece o aumento do consumo alimentar, sendo necessária a implementação de políticas públicas na área de alimentação e nutrição, de forma a ampliar as opções mais saudáveis e promover informações nutricionais a população consumidora.

Referências

MARTINS, P.A., CREMM, E.C., LEITE, F.H.M., MARON, L.R., SCAGLIUSI, F.B. OLIVEIRA, M.A. Validation of an Adapted Version of the Nutrition Environment Measurement Tool for Stores (NEMS-S) in an Urban Area of Brazil. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, v. 45, n. 6, p. 785-792, 2013.

SAELENS, B.E, GLANZ, K., SALLIS, J.F., FRANK, L.D. Nutrition Environment Measures Study in Restaurants (NEMS-R) Development and Evaluation. American Journal of Preventive Medicine, v. 32, n. 4, p. 273-281, 2007.

Palavras-chave: ambiente alimentar; cardápio; restaurantes

FACILITADORES E BARREIRAS PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL

ISADORA DOS SANTOS PULZ; KARINE ANDREA ALBIERO; NANJI DE WERGENES; PAOLA RUBIÊ GEWEHR
CARGNIN; MARCELA BORO VEIROS

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

isadorapulz@gmail.com

Introdução

Analisar o ambiente alimentar envolve identificar os facilitadores e as barreiras para que esse ambiente possa ser promotor de uma alimentação saudável. Esses fatores podem ser ambientais, individuais, psicológicos e socioculturais, que atuam incentivando ou desencorajando os estudantes em suas escolhas alimentares. Investigar os facilitadores e barreiras praticados pelos estabelecimentos nas universidades é fundamental para compreender as dimensões ambientais que podem interferir na qualidade da alimentação desse público e como podem ser planejadas intervenções nesse ambiente.

Objetivos

Identificar as principais barreiras e facilitadores para promoção da alimentação saudável no ambiente alimentar de uma universidade pública do sul do Brasil.

Metodologia

A coleta de dados ocorreu em todos os estabelecimentos de alimentação situados no Campus sede da Universidade, em agosto e setembro de 2017, com aprovação do Comitê de Ética local (no. 100.204/2017). O instrumento utilizado foi o *Nutrition Environment Measures Survey – Restaurants*, adaptado para o Brasil. Foram avaliados os seguintes facilitadores para alimentação saudável: incentivo ao consumo de opções saudáveis e comercialização de porções reduzidas. As barreiras analisadas foram: incentivo ao consumo de porções maiores; cartazes que relatassem a impossibilidade de substituição de itens do cardápio ou pedidos especiais; possibilidade de consumir uma porção maior por pequeno acréscimo no preço. Os dados coletados foram digitados no *Microsoft Excel®* 2013 e analisados por meio de estatística descritiva, utilizando o software *Stata®* versão 11.0.

Resultados

Foram avaliados 20 estabelecimentos, sendo 14 lanchonetes (70%) e seis restaurantes (30%). Quanto aos facilitadores para alimentação saudável, apenas 5% dos locais estimulavam o consumo de alimentos saudáveis por meio de cartazes afixados nos estabelecimentos e 30% dispunham de porções reduzidas de alguns produtos comercializados, como bebidas e biscoitos, por exemplo. Em relação às barreiras, nenhum local estimulava o consumo de porções maiores e entre aqueles que preparavam lanches, os mesmos não disponibilizavam cartazes que informassem a limitação para substituição de ingredientes. No entanto, em nenhuma lanchonete era possível substituir queijo amarelo por branco. Em 20% dos locais havia a possibilidade de substituição do pão branco por pão integral, sem custo adicional. Em 65% dos estabelecimentos foi identificada a possibilidade de consumir porções maiores de alimentos e bebidas com pequeno acréscimo no preço, como cafés, vitaminas, sucos de frutas, chocolate quente e açaí na tigela.

Conclusão

Os facilitadores para alimentação saudável eram pouco praticados pelos estabelecimentos analisados, seja por ausência de porções reduzidas dos produtos em todos os locais ou pelo reduzido incentivo ao consumo de alimentos saudáveis. Algumas barreiras à alimentação saudável nos locais avaliados: impossível substituir ingredientes menos saudáveis das preparações por opções de melhor qualidade nutricional em todos os locais, e em mais da metade dos estabelecimentos era possível o aumento do tamanho da porção por pequeno acréscimo no custo. Sugere-se a realização de estudos que avaliem o quanto as barreiras interferem na realização de escolhas alimentares saudáveis e quantos estudantes optam por comprar porções maiores de alimentos e bebidas com uma pequena diferença de preço, seja para alimentos mais ou menos saudáveis.

Referências

CREMM, E. C.; BALDASSO, L. R.; LEITE, F. H. M., et al. Validation of the nutrition environment measurement questionnaire for brazilian urban areas. 19th International Congress of Nutrition, Bangkok: Annals of Nutrition and Metabolism; 2009.

GITTELSOHN, J.; KATHERINE, L. Integrating Educational, Environmental, and Behavioral Economic Strategies May Improve the Effectiveness of Obesity Interventions. *Appl. Econ. Perspect. Pol.*, v.35, n.1, p.52-68, 2013.

MAZZOLA, J. J.; MOORE, J. T.; ALEXANDER, K. Is work keeping us from acting healthy? How workplace barriers and facilitators impact nutrition and exercise behaviors. *Stress and Health*, 2016.

MCKINNON, R.A.; REEDY, J.; H, MORRISSETTE, M.A.; LYTLE, L.A.; YAROCH, A.L. Measures of the Food Environment a compilation of the literature 1990–2007, *Am Journal Prev Med*, v.36, n.4S, p.S124-S133, 2009.

SAELENS, B. E. et al. Nutrition Environment Measures Study in restaurants (NEMS-R): development and evaluation. *American Journal of Preventive Medicine*, v. 32, n. 4, p. 273–281, 2007.

Palavras-chave: comportamento alimentar; dieta saudável; universidades; estudantes; ambiente alimentar

FERRAMENTAS PARA GESTÃO DE QUALIDADE EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MARA LIGIA BIAZOTTO BACHELLI; KATIA REGINA MARTINI RODRIGUES; FELIPE ANDRÉ BERALDO; VITOR TADEU LIMONGI

¹ PUC CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas
mbachelli@gmail.com

Introdução

A gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição requer capacidade de liderar pessoas, noções financeiras e legislativas. As unidades utilizam de técnicas de gestão e organização as quais buscam resoluções de problemas, auxílio nas análises e planejamento (ISOAKI e NAKASATO, 2009).

Objetivos

Verificar a aplicabilidade das ferramentas de gestão na área de produção de alimentos.

Metodologia

Este trabalho é um estudo de pesquisa bibliográfica, com consulta à produção científica indexada nas seguintes bases de dados: Science direct, Scielo e Biblioteca Virtual da Saúde. Os artigos foram selecionados e incluídos quando haviam estudado a aplicação das ferramentas em empresa do ramo de alimentos, visando melhorar seu desempenho, produtividade e garantindo a competitividade no mercado. Foi selecionado material publicado em português e inglês. Ao todo foram analisados 3 estudos de casos de cada ferramenta: 5W2H (“who, what, when, where, why, howmuch e how”), Kaizen (“kai” mudar, “zen” bem) e PDCA (Plan, Do, Check, Action).

Resultados

Os achados para a aplicação das ferramentas de gestão em empresas do ramo alimentício mostram grande eficiência na correção dos mais variados problemas encontrados nestes setores, bem como na implantação de outras ações que venham impactar positivamente os serviços. Ao analisar a aplicação da ferramenta 5W2H, autores evidenciaram o enorme potencial que a ferramenta possui quando usada em setores alimentícios, através desta aplicou-se treinamento para funcionários, resultando na redução dos riscos de contaminação em uma empresa e redução de perdas no processo produtivo de outra (MORAIS e COSTA, 2013). A ferramenta também provou ser efetiva no planejamento da adequação de uma unidade de alimentação e nutrição em relação a RDC 216/04 e foi utilizada com êxito na programação de manutenções preventivas e reduzindo depreciação dos equipamentos, reduzindo riscos para o processo produtivo. Observando a aplicação do ciclo PDCA nos casos analisados, percebe-se que a ferramenta atua de forma contínua sendo efetiva na reformulação do processo de produção e distribuição de uma empresa distribuidora de alimentos (ROBERTI e SANTANA, 2013) além de atuar na implantação de Manual de Boas Práticas, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e dos Procedimentos Operacionais Padronizados em um serviço de alimentação e nutrição de um hospital. Para correta aplicação desta ferramenta, faz-se necessário um número suficiente de funcionários para as coletas dos dados e avaliações, além de organização e comprometimento com o ciclo, caso contrário são reduzidas as chances de sucesso. Analisando a aplicação da filosofia Kaizen observa-se que os esforços das equipes na aplicação da ferramenta resultaram em redução de custos bem como de desperdícios, demonstrando todo o potencial desta filosofia também nos setores alimentícios. Trata-se de uma ferramenta que trabalha o lado comportamental e operacional das empresas, visto que envolvidos e motivados os colaboradores podem ser direcionados na busca contínua por um alto nível de qualidade, minimização dos erros, otimização do tempo e redução dos desperdícios (GONÇALVES, 2014).

Conclusão

A gestão de qualidade em unidades de produção é imprescindível para a sobrevivência no mercado. Uma excelente gestão de qualidade lhe dará destaque e o auxílio de ferramentas é de grande valia, pois as mesmas necessitam de pequenos recursos tecnológicos e financeiros para implantação, refletem em melhor produtividade, lucro e satisfação dos clientes.

Referências

GONÇALVES, Joelma. Proposta de redução de custo no setor de alimentação. 2014. Monografia- Universidade São Francisco, Campinas-SP, 2014.

ISOAKI, M.; NAKASATO, M. Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

MAICZUK, J.; JÚNIOR, A. P. P. Aplicação de ferramentas de melhoria de qualidade e produtividade nos processos produtivos: um estudo de caso. *Qualit@s Revista Eletrônica*, v. 14, n. 1, pag. 1-14. 2013.

MORAIS, I. C. L.; COSTA, S.R.R. Proposta de ferramentas de qualidade para um sistema de gestão de segurança de alimentos em unidades de alimentação e nutrição. *Araraquara/SP*, v. 24, n. 1, p. 45-49, 2013.

ROBERTI, F.; SANTANA, S. Melhoramentos e padronização de processos em restaurante.e-RAC, v. 1, n. 1, 2013.

Palavras-chave: boas práticas de produção; lista de verificação; tomada de decisão

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO COMO INSTRUMENTO DE INTERVENÇÃO QUALI-QUANTI NUM CARDÁPIO VEGETARIANO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO UNIVERSITÁRIA NO DISTRITO FEDERAL

MILENA MAGALHÃES DE LIMA; RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; RITA DE CÁSSIA AKUTSU; ERIKA BARBOSA CAMARGO

¹ UNB - Universidade de Brasília
mimimaglima@gmail.com

Introdução

Os vegetarianos apreciam alimentação de origem vegetal e excluem alimentos de origem animal. Torna-se importante o acompanhamento destes devido à restrição alimentar. O fornecimento de fontes proteicas vegetais compensa a maioria dos nutrientes essenciais (1). A Ficha Técnica de Preparação é instrumento de gerenciamento da produção alimentar com elaboração de produtos que apresentem qualidade nutricional (2).

Objetivos

Avaliar as preparações vegetarianas quanto aos aspectos nutricionais fornecidos por uma unidade de alimentação e nutrição universitária de Brasília, Distrito Federal.

Metodologia

Estudo de intervenção qualitativo e quantitativo com acompanhamento direto das preparações vegetarianas do almoço e jantar oferecidos por uma unidade de alimentação e nutrição universitária no período de cinco dias consecutivos. As Fichas Técnicas de Preparação foram construídas segundo Camargo e Botelho (2) através do *software Cook Go®*. Para avaliação de consumo foram calculadas médias das necessidades energéticas conforme Otten et al (3), quantidade de quilocalorias dos macronutrientes e quantidade proteica em gramas e por quilo de peso, considerando 40% da necessidade energética estimada para almoço e 30% para jantar em ambos os sexos. O teor proteico foi analisado em 150g de alimento.

Resultados

A maioria das preparações originais apresentou teor proteico baixo em 150g de prato principal, entre 2g a 9g de proteína por porção. Com as modificações, as porções oscilaram entre 7,5g e 16,49g de proteína por porção. O aumento percentual proteico variou entre 1,1 vezes mais (9%) e 4 vezes mais (342%) quando comparado às originais. O incremento de arroz integral e feijão carioca permitiu aumento proteico nas refeições almoço e jantar que variaram entre 2,6 vezes (155%) e 10,1 vezes (908%). Dentre cinco preparações do almoço, 40% obteve teor proteico próximo às referências de 23g de proteína para mulheres e 28g para homens. Dentre cinco preparações do jantar, 80% apresentou próxima à referência para mulheres (17g) e homens (21g).

Conclusão

As Fichas Técnicas de Preparação são instrumentos de diagnóstico nutricional através das informações de preparação e fornecimento dos indicadores culinários e nutricionais. O uso proporcionou aumento proteico de 100% das preparações, através da inclusão, aumento e/ou associação de fontes proteicas vegetais, como leguminosas e tipos de soja. Torna-se importante avaliar estes indivíduos, pois apresentam-se em risco nutricional. Enfatiza-se estudo dos vegetais proteicos em variedade, composição e estabilidade molecular.

Referências

1. SILVA, Sandra Cristina et al. Linhas de orientação para uma alimentação vegetariana saudável. 2015.
2. AKUTSU, Rita de Cassia et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 2, p. 277-279, abr, 2005.
3. OTTEN, Jennifer J. et al. (Ed.). Dietary reference intakes: the essential guide to nutrient requirements. National Academies Press, 2006.

Palavras-chave: Ficha técnica de preparação; Preparações vegetarianas; Proteína; Unidade de Alimentação e Nutrição

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO COMO UM INSTRUMENTO DE DIAGNÓSTICO

KÁSSIA GABRIELLY ESTÁCIO LEMOS; IGOR GABRIEL SANTIAGO PEREIRA; LETÍCIA WANZELLER LEMOS; ERIKA BARBOSA CAMARGO; RAQUEL BRAZ DE ASSUNÇÃO BOTELHO; RITA DE CÁSSIA DE ALMEIDA AKUTSU

¹ UNB - Universidade de Brasília

igorgsp@yahoo.com.br

Introdução

A Ficha Técnica de Preparação pode ser definida como um “instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação” ¹. Portanto, pode-se verificar os componentes nutricionais das preparações salientando quais macro e micronutrientes interferem na saúde do consumidor². Desta forma, contribui com a saúde pública, uma vez que auxilia na identificação de preparações nutricionalmente inadequados e na combinação das mesmas para a elaboração de um cardápio equilibrado. É um instrumento que pode auxiliar na saúde da população que consome em excesso gorduras e sódio, acarretando obesidade e outras doenças, como cardíacas³.

Objetivos

Avaliar fichas técnicas de preparação de uma unidade de alimentação e nutrição militar de Brasília/DF.

Metodologia

Trata-se de um estudo longitudinal quantitativo. A coleta de dados ocorreu por meio de pesagem direta e observação *in loco* diariamente durante 10 dias do almoço da unidade. Construiu-se as fichas técnicas de preparação com o auxílio do software CookGO a partir de todos os dados averiguados de indicadores culinários. Foram realizadas análises nutricionais e análises dos indicadores a partir das informações nutricionais do software e das tabelas de composição de alimentos.

Resultados

No total, 99 fichas técnicas de preparação foram elaboradas. Dos 65 alimentos utilizados nas entradas do almoço, 18,5% (n= 12) deles encontraram-se com fator de correção maior que a referência, como a alface, utilizada com grande frequência. Isso ocasiona desperdício e gasto de dinheiro público que pode ser controlado ao fazer uso das fichas técnicas de preparação. Dos pratos principais, 60% (n=12) apresentaram maior quantidade de sódio que a referência da preparação contida em tabelas como a do IBGE, sendo os pratos principais os que mais contribuíram com o excesso de sódio, ademais 65% (n=13) apresentaram maior quantidade de lipídeos. Já dos acompanhamentos, somente o feijão teve mais sódio que a referência (+12,7%). Esse excesso de sódio e lipídios pode acarretar doenças de grande repercussão para a saúde dos comensais.

Conclusão

A unidade carece de padronização e equilíbrio nutricional das preparações, evidenciando a necessidade da utilização de fichas técnicas de preparação. Pois com ela poderá haver controle de custos, rendimento, desperdício e, principalmente, os valores nutricionais. Porém é preciso haver treinamento prévio e conscientização dos benefícios que a ficha trará para os manipuladores, gestores e comensais.

Referências

- AKUTSU, Rita de Cassia et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 2, p. 277-279, abr, 2005
- BARRETO, Sandhi Maria et al. Análise da estratégia global para alimentação, atividade física e saúde, da Organização Mundial da Saúde. **Epidemiol. Serv. Saúde**, Brasília, v. 14, n. 1, p. 41-68, mar. 2005.
- MARTINS, Carla Camargos. Padronização das preparações de restaurantes do tipo self-service. [Monografia]. **Universidade de Brasília**; 2003.
- ZANDONADI, Renata Puppin et al. Sodium and health: New proposal of distribution for major meals. **Health**, v. 6, n. 03, p. 195, 2014.

Palavras-chave: Ficha técnica de preparação; Nutrição; Padronização

FTP COMO INSTRUMENTO GERENCIAL NA CONSECUÇÃO DOS OBJETIVOS DOS RESTAURANTES POPULARES: ANÁLISE DOS PER CAPITAS DOS PRATOS PRINCIPAIS OFERECIDOS NO ALMOÇO

LAEDJA DRIELY SILVA DE MOURA; ANA CAROLINA BEZERRA; JÉSSICA CARDOSO SILVA; RAYSSA ARAÚJO GOMES; DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS; VANESSA TEIXEIRA DE LIMA OLIVEIRA

¹ UFRN/FACISA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE/FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI

rayssaraujogomes@gmail.com

Introdução

Os Restaurantes Populares são equipamentos públicos de alimentação e nutrição, caracterizados pela distribuição de refeições prontas, nutricionalmente adequadas, originando-se de processos seguros, destinadas a indivíduos em situação de vulnerabilidade social (BRASIL, 2004). No Rio Grande do Norte, para a produção das refeições são planejadas preparações que atendam às necessidades nutricionais dessa população, tendo por base o termo de referência do Programa que objetiva entre outras finalidades, fornecer informações sobre os padrões de cardápios (SETHAS, 2014). Os per capita são estabelecidos *a priori* por tipo de preparação e definem a quantidade de alimento por pessoa. Portanto, para oferecer ao usuário o equilíbrio nutricional e aporte proteico adequado em consonância com os objetivos do Programa, é fundamental que os per capita estabelecidos no planejamento sejam cumpridos (SETHAS, 2014).

Objetivos

Verificar o cumprimento dos *per capita* estabelecidos para as preparações de pratos principais oferecidos em Restaurantes Populares frente ao contrato de fornecimento de refeições do Programa.

Metodologia

Estudo transversal realizado em 32 Restaurantes Populares do Rio Grande do Norte, distribuídos em 25 diferentes municípios do estado. O cardápio é unificado para todos os Restaurantes, deste modo, a amostra selecionada consistiu dos 10 pratos proteicos usualmente oferecidos como prato principal do almoço. Foram coletadas as fichas técnicas de preparação dos 32 restaurantes. Para obtenção da média dos *per capita* os pratos foram agrupados em carne bovina, ave (sem e com osso), peixe, vísceras e embutidos. A análise dos dados se deu por estatística descritiva e foi realizada por meio da comparação dos per capita obtidos entre os diferentes restaurantes e destes com o estabelecido no termo de Referência do Programa.

Resultados

Verificou-se que as preparações que levam frango sem ossos se encontram com per capita superior ao preconizado (150,5%), enquanto que as demais preparações constituídas de carne bovina, vísceras bovinas e embutidos se mostraram com 68%, 68% e 88% de adequação respectivamente. Não foi encontrada referência estabelecida no contrato para algumas preparações, como moqueca de peixe. Verificou-se que não há padronização dos per capita das preparações entre as unidades do restaurante, sendo esta uma das principais exigências: o cardápio unificado. Nota-se ainda que esta variação de quantidade foi encontrada inclusive, entre os restaurantes gestados pela mesma empresa terceirizada em diferentes municípios. Observou ainda que há lacunas no termo de referência sobre os per capita diante dos diversos tipos de culinária possíveis e variações regionais existentes, sugerindo a necessidade de revisão dos mesmos para favorecimento da utilização da Ficha Técnica de Preparação como instrumento gerencial de apoio aos objetivos do Programa.

Conclusão

A falta de padronização dos per capita estabelecidos, assim como, sua não adequação em relação ao planejamento nutricional proposto no termo de referência do Programa pode ocasionar prejuízos no cumprimento dos objetivos dos Restaurantes Populares, principalmente, relacionado à oferta proteica. Outrossim, há necessidade de uma revisão nos per capita estabelecidos no termo contratual do programa, favorecendo uma melhor fiscalização e padronização entre as diferentes empresas gestoras a fim de manter o aporte nutricional planejado em consonância com as metas e objetivos do Programa para o público beneficiário.

Referências

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual Programa Restaurante Popular**. Brasília, 2004. Acesso em: 05 Out de 2017. Disponível em: .

SETHAS, Secretaria de Estado do Trabalho, Habitação e Assistência Social. **Lei nº 10.520/2002**. Termo de Referência contratual de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições oferecidas nos restaurantes populares do Rio Grande do Norte, processo nº 92037/2014.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional

GESTÃO DE CONTRATOS DE EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO RIO GRANDE DO NORTE: PRÁTICAS DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

LEONARA CARLA DE ARAÚJO PEREIRA; DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS; KATARINA DE SENA BEZERRA DE OLIVEIRA

¹ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte
dinaraleslye@yahoo.com.br

Introdução

Dentre os Equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, no Rio Grande do Norte, destaca-se o Programa Restaurante Popular pela sua grande representatividade com relação à população atendida (32 unidades e 780mil beneficiários/ano) e pelo volume de recursos públicos aplicados; além da gestão desses equipamentos ser realizada por empresa privada contratada via processo licitatório, o que agrega interesses privados para fins de acumulação de lucro e, por isso, deve ter sua ação regulada pelo Estado para garantia da justiça social. O monitoramento e avaliação são, portanto, funções estratégicas para consolidação desta rede de promoção social

Objetivos

Avaliar as práticas de monitoramento e avaliação de contratos públicos de alimentação, sob a perspectiva do Programa Restaurantes Populares, em nível estadual, propondo um modelo de apoio à atividade de fiscalização.

Metodologia

Estudo de caso incorporado desenvolvido nos restaurantes populares do Rio Grande do Norte com uso de pesquisa documental retrospectiva: análise dos documentos de implantação e editais de licitação de contratos de gestão de empresas de fornecimento de refeições, preservando o corte temporal da concepção do programa (junho/2002) ao seu último edital de licitação (dezembro/2016). Realizou-se análise de conteúdo com triangulação dos dados. As categorias de análise foram definidas a priori, utilizando-se o método Balanced Scorecard, que estabelece uma gestão sinérgica entre os objetivos institucionais e as áreas de produção, tendo por base indicadores tangíveis. Os indicadores foram elaborados e selecionados a posteriori para compor o modelo, por grupo delphi, formado por especialistas. O modelo final foi testado por método de decisão e ajustado aos parâmetros do problema ($\lambda=0,7$)

Resultados

As principais práticas de monitoramento identificadas foram visitas não programadas para verificação do cumprimento da meta quanto ao número de refeições servidas e aplicação não periódica de check-list higiênico-sanitário. Quanto aos mecanismos de avaliação não estão balizados nos objetivos da Política de SAN, realizadas a partir do ponto de vista do fiscal do contrato, não havendo indicadores padronizados para avaliação dos critérios estabelecidos no edital. Diante do cenário encontrado, propôs-se, um modelo de monitoramento e avaliação, composto de indicadores: i) administrativos ($w=0,3$), que incluem aspectos relacionados a pessoal, custo, documentação e responsabilidade técnica, ii) técnicos ($w=0,5$), os indicadores incluíram da aquisição do gênero, ao preparo e distribuição das refeições, proporção percapita/medidacaseira/porção, composição do cardápio para atendimento às recomendações do guia alimentar para a população brasileira e, iii) estruturais ($w=0,2$), remetidos à legislação sanitária, fluxo funcional da unidade e suporte operacional, que incluem abastecimento de água, energia, gás e destinação de resíduos.

Conclusão

A análise das práticas de monitoramento e avaliação mostrou lacunas que impossibilitam a verificação da eficácia do Programa diante de uma Política de Segurança Alimentar. O modelo proposto forneceu indicadores para avaliação dos critérios estabelecidos no contrato de gestão apoiando a atividade de fiscalização, gerando uma avaliação em níveis de desempenho do serviço prestado pelas contratadas, balizados no objetivo do Programa, podendo ainda servir de benchmark para outros contratos de refeição terceirizados em outros cenários onde a Segurança Alimentar e Nutricional integre seus objetivos.

Referências

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Editora Metha, 2009.
- ALMEIDA, A. T. Processo de decisão nas organizações: construindo modelos de decisão multicritério. São Paulo: Atlas,

2013.

BAHIA. Secretaria de Planejamento. Sistemática de monitoramento e avaliação em programas e projetos governamentais. Salvador: SEPLAN/SGA, 2005. Disponível em: . Acesso em: 05 abr. de 2017.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União (DOU), 2006.

BRASIL. Lei nº 10.520, de 17 de Julho de 2002. Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências. Diário Oficial da União (DOU), 2002.

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

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. Cadernos de Estudos: Desenvolvimento Social em Debate, n. 14. Brasília, DF, 2010.

BRASIL. Tribunal de Contas da União. Orientações para os Conselhos de Fiscalização das Atividades Profissionais. Brasília, 2014. Disponível em: . Acesso em: 05 abr. de 2017.

COLARES, L. G. T. et al. Contratação de Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição: orientações técnicas. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – CONSEA. Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional: Textos de referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, jul. 2004.

GARCIA, G. S.; RECINE, E. Perspectivas do fornecimento de produtos da agricultura familiar para os equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional no Distrito Federal. Demetra, v. 9, n. 2, p. 411-429, 2014.

GODOY, K. C. et al. Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos Restaurantes Populares no Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 30, n. 6, p. 1239-1249, jun. 2014.

GONÇALVES, M. P.; CAMPOS, S. T.; SARTI, F. M. Políticas públicas de segurança alimentar no Brasil: Uma análise do Programa de Restaurantes Populares. Rev Gestão & Pol Públicas, v. 1, n. 1, p. 92-111, 2011.

KAPLAN, R. S.; NORTON, D. P. A estratégia em ação: balanced scorecard. Trad. de Luiz Euclides Trindade Frazão Filho. 12. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

LOUSADA, M.; VALENTIM, M. L. P. Modelos de tomada de decisão e sua relação com a informação orgânica. Perspectivas em Ciência da Informação, v. 16, n. 1, p. 147-164, jan./mar. 2011.

ROZADOS, H. B. F. O uso da técnica Delphi como alternativa metodológica para a área da Ciência da Informação. Em Questão, v. 21, n. 3, p. 64-86, set/dez. 2015.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Avaliação de Políticas públicas; Políticas de Alimentação e Nutrição ; Gestão de contratos

GESTÃO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS PÚBLICOS FEDERAIS: DESAFIOS PROFISSIONAIS FRENTE À TERCEIRIZAÇÃO

CARLA IONARA XAVIER DA SILVEIRA CARDOSO; DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS; GABRIELLE CARDOSO MANGIA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, ² UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte
carlaionara@gmail.com

Introdução

Uma das vertentes do setor de alimentação coletiva é o subsetor de ensino representado pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), onde a alimentação é eixo estratégico, através dos Restaurantes Universitários. Estes, nas universidades brasileiras, apresentam variação na oferta da alimentação e nos aspectos relacionados à organização e gestão, sendo reflexo de recursos físicos e financeiros de cada instituição (COLARES et al, 2014). Quanto ao tipo de gestão, vivenciam um momento de transição entre a autogestão e a terceirização, tendo em vista as políticas públicas do governo federal. O índice de terceirização passou de 48% em 1993 para 59% em 2011 (PROENÇA, 2009; MONTEIRO; NOGUEIRA; SCHAEFFER, 2014). Assim, os gestores se deparam com um novo cenário de gestão enfrentando problemas associados à terceirização da alimentação, os quais estão diretamente ligados à qualidade da oferta desses serviços.

Objetivos

Identificar as principais dificuldades na gestão de Restaurantes Universitários terceirizados no âmbito da prática profissional do nutricionista.

Metodologia

A pesquisa consiste em um estudo de caso, de cunho qualitativo, realizado em Restaurantes Universitários de universidades federais do Recife-PE, selecionados quanto ao porte e tipo de serviço (gestão terceirizada). A aprovação pelo comitê de ética em pesquisa se deu pelo CAAE 55561416.6.0000.5208. Para a coleta de dados foi utilizada a entrevista semiestruturada. As categorias de análise foram definidas a priori e as variáveis emergiram no discurso. O tratamento das respostas se deu através da análise pragmática da linguagem descrita por Mattos (2006) para explicar o significado semântico-pragmático da conversação.

Resultados

Três dimensões emergiram com destaque como obstáculos da prática profissional de nutricionistas, a gestão: da infraestrutura, de pessoas e do contrato. A estrutura física possui dimensionamento inadequado e instalações antigas, além de manutenção insuficiente (física e funcional), comprometendo a gestão de pessoas (saúde do trabalhador, dimensionamento de pessoal), a gestão da produção (logística e suprimento), a gestão da qualidade (cruzamento dos fluxos dos processos) e a gestão do contrato (cumprimento das exigências legais). A gestão de pessoas apresentou-se como um fator limitante, quanto à liderança da equipe, resolução em situações de conflito interpessoal e orientação dos funcionários nos procedimentos técnicos e comportamentais, aliado ao baixo nível de formação e capacitação, alta rotatividade e quantitativo deficiente. Quanto à gestão dos contratos, há o detalhamento insuficiente da composição do cardápio (qualidade e quantidade) e falta de padronização dos serviços. Atribuem estes, ao termo de referência-documento técnico que serve de base para a elaboração do contrato.

Conclusão

As dificuldades de gestão dos Restaurantes Universitários terceirizados emergem na gestão de pessoas, da infraestrutura e do contrato. As primeiras dificultam a gestão do contrato. Esta última carece de elementos necessários e suficientes para balizar atuação do nutricionista no âmbito da terceirização. É indispensável a inserção do nutricionista no detalhamento e especificação das responsabilidades da contratada e contratante na construção do termo de referência incorporado ao processo de licitação. Para efetividade do Programa, deve estar presente no planejamento estratégico da instituição com prioridade quanto à alocação de recursos.

Referências

COLARES, L. G. T. Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas. 1ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

MATTOS, Pedro L. C. L. de. Análise de entrevistas não estruturadas: da formalização à pragmática da linguagem. In: Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais: paradigmas, estratégias e métodos. GODOI, C. K.; BANDEIRA-DE-MELLO, R.; SILVA, A. B. da.(Org.). 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

MONTEIRO, M. A. M.; NOGUEIRA, L. R. C. M.; SCHAEFFER, M. A. Estudo qualitativo e quantitativo de restaurantes universitários das capitais brasileiras. Revista Higiene Alimentar. v.28. n° 230/231. mar/abr. 2014.

PROENÇA, R. P. C. Inovações tecnológicas na produção de alimentação coletiva. 3ed. Florianópolis: Editora Insular, 2009.

Palavras-chave: gestão; restaurante universitário; terceirização

HABILIDADES CULINÁRIAS DOMÉSTICAS E SUA RELAÇÃO COM A QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR DE CRIANÇAS ASSISTIDAS PELA REDE PÚBLICA E PARTICULAR DE SAÚDE

NATASHA CAMPOS DA SILVA; MARIANA FERNANDES BRITO DE OLIVEIRA

¹ UFRJ - Universidade Federal do rio de Janeiro

marianafbo@yahoo.com.br

Introdução

A alimentação complementar é definida como o período para a introdução de alimentos e líquidos associados ao aleitamento materno. Nesta fase, as crianças são muito expostas ao ambiente alimentar doméstico, e dessa forma, a culinária praticada em casa está associada à qualidade da alimentação ingerida. Apesar de sua importância, poucos estudos têm sido desenvolvidos sobre culinárias doméstica e habilidades culinárias domésticas no Brasil.

Objetivos

Logo, este trabalho teve como objetivo conhecer as habilidades culinárias domésticas e sua relação com a qualidade da dieta ofertada a crianças menores de dois anos assistidas por uma instituição pública e uma instituição particular de saúde de uma cidade do interior do Rio de Janeiro – RJ.

Metodologia

Foram aplicados questionários para captar informações sobre perfil socioeconômico, sobre os alimentos oferecidos as crianças nas últimas 24 horas e sobre as habilidades culinárias praticadas por cuidadores de crianças menores de dois anos. Os dados foram tabulados no programa Epidata versão 3.0, e analisados por intermédio de programa estatístico SPSS versão 20.0. O projeto foi submetido e aprovado pelo o Comitê de Ética e Pesquisa da UFRJ Macaé (CAAE: 65072117.6.0000.5699).

Resultados

Foram entrevistadas 80 cuidadoras, sendo metade atendida em instituição particular de saúde, e a outra metade em pública. A idade média encontrada foi de 16 meses. A responsabilidade pelo preparo da refeição das crianças foi em sua totalidade pelo sexo feminino. A maior parte das mulheres atendidas pelas instituição pública, trabalhava como domésticas (52,5%), enquanto a maioria das participantes do estudo assistidas pela instituição privada possuía profissões que exigiam ensino superior (32,5%). Com base nas dimensões: conhecimento nutricional, planejamento de cardápio e percepção da comida, apenas 25% possuíram habilidades culinárias domésticas. A relação entre habilidades culinárias domésticas e consumo de alimentos saudáveis e alimentos não saudáveis não foi estatisticamente significativa para ambos os grupos. Contudo, houve relação entre gostar de cozinhar e oferta de frutas e hortaliças para as crianças atendidas pela instituição pública (p valor = 0,0134).

Conclusão

Diante o exposto, pode-se concluir que o consumo alimentar das crianças atendidas na rede pública e particular apresentou semelhanças, entretanto, as crianças da rede pública ingeriram mais alimentos ultraprocessados. Estudos nesta temática devem ser incentivados, visto que as habilidades culinárias podem influenciar na qualidade da dieta ingerida.

Referências

Palavras-chave: Habilidades culinárias; Alimentação complementar; Qualidade da deita

IMPACTO DO TREINAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UM BUFFET DE BELO HORIZONTE.

MARIANA MOREIRA DE JESUS; STEFANI ROCHA MEDEIRO; STEPHANIE FERNANDA MARTINS DA SILVA;
GISELE CAMPOS DA SILVA; ELEN RAIANE ANDRADE GOMES; CAROLINA GONÇALVES HUBNER

¹ PUC MINAS - PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS, ² PUC MINAS - PONTIFÍCIA
UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

mmjesus@sga.pucminas.br

Introdução

O manipulador é o principal agente transmissor de contaminação microbiológica ao alimento, sendo as condições precárias de sua higiene ou da higiene ambiental responsáveis por disseminar patógenos às preparações (CUNHA; AMICHI, 2014). Programas de treinamento são recomendados para se transmitir conhecimento, e como consequência, obter atitudes diferenciadas por parte dos manipuladores (BARBOSA, 2014).

Objetivos

Avaliar o impacto dos treinamentos realizados com manipuladores de alimentos sobre as condições ambientais, pessoais e microbiológicas nos processos produtivos da coxinha de um buffet de Belo Horizonte - Minas Gerais.

Metodologia

Trata-se de pesquisa observacional, de caráter descritivo, aprovada pelo Comitê de Ética, CAAE: 68833217.5.0000.5137, realizada em um Buffet de Belo Horizonte – Minas Gerais. Utilizou-se check list baseado nas portarias Resolução de Diretoria Colegiada 216/2002 e 275/2004 para avaliação das condições ambientais e pessoais, subdividido pelos blocos: layout do setor, equipamentos, móveis e utensílios, vetores e pragas urbanas, manipuladores e preparação dos alimentos, e para avaliação das condições microbiológicas, utilizou-se análises microbiológicas antes e após intervenções. (BRASIL, 220; BRASIL,2004).

Resultados

Os resultados do check list aplicado demonstraram melhora em três blocos principais, sendo que o de manipuladores foi o que mais se destacou, progredindo de 62,5% para 93,7% de atendimento dos itens. Os resultados microbiológicos demonstraram diminuição de coliformes a 45°C no ejedor de catupiry, que previamente foi de $1,9 \times 10^2$ UFC/área passando para $<5 \times 10^0$ UFC/área, bem como dos coliformes a 35°C que decresceram de 5×10^2 UFC/área para $<5 \times 10^0$ UFC/área. A coxinha de frango com catupiry apresentou alteração no crescimento de coliformes à 45° C, passando de $1,7 \times 10^2$ UFC/g para $2,4 \times 10^3$ UFC/g após treinamentos.

Conclusão

Através dos resultados obtidos, observou-se que os treinamentos aplicados tiveram impacto positivo sobre os aspectos pessoais e ambientais, uma vez que notou-se significativa melhoria de atendimento dos itens do check list, bem como das práticas adotadas pelos manipuladores durante a preparação da coxinha. Sobre os aspectos microbiológicos apresentaram ponderada melhora, sendo que nas análises feitas logo após a aplicação dos treinamentos houve redução do crescimento microbológico no ejedor de catupiry, porém nas análises realizadas após dois meses houve aumento do crescimento de coliformes 45°C na amostra de coxinha de frango com catupiry. Concluiu-se que os treinamentos para manipuladores são eficazes para a obtenção de atitudes diferenciadas por parte dos colaboradores em suas atividades laborais, devendo se atentar para a periodicidade dos mesmos.

Referências

BARBOSA et al, 2014. Avaliação de estafilococos coagulase positiva em uma unidade de alimentação pública do estado de Minas Gerais. Revista Científica da Faminas. V. 9, n. 1, Jan.-Abr. 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n.216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n.275, 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em

Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 23 out.2002.

CUNHA, Larissa Ferreira. AMICHI, Kelly Ribeiro. Relação entre a ocorrência de enteroparasitose e práticas de higiene de manipuladores de alimentos: Revisão da literatura. Revista Saúde e Pesquisa. V. 7, nº 1, p. 147-157,2014.

Palavras-chave: SEGURANÇA DE ALIMENTOS; SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO; TREINAMENTO PARA MANIPULADORES

INFLUÊNCIA DE PROCESSOS DE COCÇÃO NO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DOS FILÉS DE MERLUZA(MERLUCCIUS HUBBSI) E PESCADA-BRANCA (CYNOSCIION LEIARCHUS)

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL; ROBERTO GONÇALVES JUNQUEIRA; MARIA TEREZA DE FREITAS

¹ UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto, ² UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

amaral.claudia@gmail.com

Introdução

A carne de peixe é um alimento importante na dieta de inúmeros grupos populacionais, não apenas como fonte de proteínas de alta qualidade nutricional, mas também como reserva significativa de ácidos graxos poli-insaturados, os quais não são sintetizados pelos organismos e devem ser fornecidos pela dieta.

Objetivos

Verificar e comparar o perfil dos ácidos graxos do filé de merluza (*Merluccius hubbsi*) e pescada (*Cynoscion leiarchus*) preparado por diferentes métodos de cocção empregados em serviços de alimentação; identificar o método de cocção que melhor preserva o perfil de ácidos graxos nas espécies de peixes analisadas e avaliar o índice de qualidade nutricional a partir dos resultados obtidos da composição em ácidos graxos nas espécies de peixes analisadas.

Metodologia

Os filés de merluza (*Merluccius hubbsi*) e filés de pescada-branca (*Cynoscion leiarchus*) foram submetidos aos métodos de cocção ensopado, grelhado e assado em modo convencional e utilizando forno combinado a vapor e micro-ondas. Para a extração dos lipídios das amostras de peixes a técnica proposta por Folch, Lees & Stanley, (1957) foi otimizada. A composição em AG foi realizada em cromatografia gasosa acoplada a espectrometria de massa após a esterificação adaptada da técnica descrita por Hartman & Lago (1973). A confirmação dos ésteres metílicos de ácidos graxos no cromatograma foi feita pela comparação dos tempos de retenção com padrões e pela comparação dos espectros de massa. O índice de qualidade nutricional do perfil lipídico foi avaliado utilizando índices a partir dos resultados obtidos da composição em AG (ULBRICHTH & SOUTHGATE, 1991; SANTOS-SILVA, BESSA & SANTOS-SILVA, 2002)

Resultados

Percebe-se em geral, que os tratamentos de cocção que melhor preservaram a maioria dos ácidos graxos monoinsaturados e poli-insaturados estão relacionados aos tratamentos que utilizaram calor úmido, principalmente os ácidos oleico, docosahexaenoico e eicosapentaenoico. Em relação ao ácido eicosapentaenoico nota-se que os menores teores foram para os tratamentos grelhado, micro-ondas e grelhado no forno combinado e para o docosahexaenoico foram os tratamentos grelhado, assado em forno elétrico e micro-ondas, ou seja, ambos calor seco e micro-ondas. Os tratamentos promoveram uma redução significativamente ($p < 0,05$) menor quando comparado às amostras cruas na maioria dos ácidos graxos, sendo os que mais preservaram os ácidos graxos, incluindo os ácidos ômega, foram aqueles que utilizaram calor úmido, independente da espécie de peixe estudada. Para os índices de aterogenicidade, trombogenicidade e a razão entre os ácidos hipocolesterolêmicos e hipercolesterolêmicos, nota-se que à medida que ocorre um aumento dos valores da razão entre estes ácidos ocorre uma diminuição dos valores de índices de aterogenicidade e trombogenicidade, sendo desejável sob o aspecto nutricional. As razões hipocolesterolêmicos e hipercolesterolêmicos foram melhores para os métodos assado em forno combinado e ensopado em forno combinado, os quais diferiram do CRU ($p < 0,05$)

Conclusão

Considerando-se a importância nutricional dos ácidos graxos à saúde, os resultados deste estudo indicam a necessidade de identificar tratamentos térmicos que melhor preservam as características nutricionais dos alimentos, sendo importante ressaltar que, em geral, os melhores tratamentos térmicos foram os processados utilizando forno combinado a vapor.

Referências

AOAC (Association of Official Analytical Chemists). Official methods of analysis, 19 ed., Gaithersburg: AOAC International, 2012. Method 950.46.

FOLCH, J., LEES, M., STANLEY, S.P.A. (1957). Simple method for the isolation and purification of total lipids from the animal tissues. *Journal Biological Chemistry*, 226, 497-509.

HARTMAN, T.L., LAGO, B.C.A. (1973). Rapid preparation of fatty acid methyl esters from lipids. *Laboratory Pratic*, 22, 475-477.

SANTOS-SILVA, J., BESSA, R.J.B., SANTOS-SILVA, F. (2002). Effect of genotype, feeding system and slaughter weight on the quality of light lambs: Fatty and composition of meat. *Livestock Production Science*, 77, 187-194.

ULBRICHT T.L.V., SOUTHGATE D.A.T. (1991). Coronary Heart Disease: Seven Dietary Factors. *The Lancet*, 338, 985-992.

Palavras-chave: Peixe; Cocção; Ácidos Graxos; CG-EM

INGESTÃO DIETÉTICA DOS TRABALHADORES DE REFEIÇÕES COLETIVAS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

CAMILA FIDELIS NOBRE; ELIANE DE ABREU SOARES; KAÍSA DE SOUZA RIBEIRO ALCANTARA; ODALEIA BARBOSA DE AGUIAR

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
camila_fidelis@yahoo.com.br

Introdução

A análise da ingestão dietética possibilita a identificação do risco de vulnerabilidade da população. Observam-se poucos estudos sobre a adequação da ingestão alimentar de trabalhadores, especialmente de refeições coletivas, sendo que os existentes na literatura demonstram inadequações em relação às recomendações energéticas e de nutrientes.

Objetivos

O objetivo do trabalho foi analisar a adequação da ingestão energética e de nutrientes de trabalhadores de refeições coletivas, de ambos os sexos, de um restaurante universitário do município do Rio de Janeiro.

Metodologia

Trata-se de um estudo seccional, com 70 trabalhadores de restaurante universitário. Participaram da pesquisa todos os profissionais que assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Por meio de um questionário avaliou dados socioeconômicos e de trabalho. As características consideradas foram: sexo, faixa etária, escolaridade, situação conjugal, renda familiar, cargo e raça. Para o estado nutricional foi medida massa corporal e estatura para determinação do Índice de Massa Corporal. A classificação seguiu os critérios recomendados para adultos e idosos. A avaliação do consumo alimentar foi realizada por meio de dois recordatórios de 24 horas, em dias alternados e não consecutivos. Para investigar a adequação de energia, estimou-se a Estimated Energy Requirements por meio de equações levando em consideração sexo, estatura, idade e nível de atividade física e estado nutricional. Estimou-se a adequação aparente dos micronutrientes por meio de uma abordagem estatística que estima o grau de confiança com que a ingestão de um nutriente alcança as necessidades nutricionais de um indivíduo. Nas análises descritivas simples utilizou-se para as proporções os Teste Qui Quadrado e Teste Exato de Fisher. Na média foi utilizado o teste t de Student, considerando o nível de significância de 5%. Foi aplicada uma técnica estatística para remover a variabilidade intrapessoal do consumo alimentar chamada de Multiple Source Method. Os dados foram analisados no programa estatístico RStudio, versão 3.2.1. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto/UERJ (CEP – 1.605.091).

Resultados

Participaram do estudo 44 homens e 26 mulheres, com idade média entre 31 a 50 anos, ensino médio completo, casados, renda familiar entre dois a três salários mínimos, copeiros e pardos. Foram classificados com sobrepeso. Os resultados demonstraram que os trabalhadores apresentaram consumo de energia e dos macronutrientes adequados em relação às recomendações, exceto para proteína com ingestão acima. Foi observado inadequação para cálcio e sódio em ambos os sexos e todas as faixas etárias, exceto para o ferro nas mulheres na faixa etária acima de 51 anos e os homens de todas as faixas etárias; vitamina C nas mulheres na faixa etária de 19 a 30 anos e de 31 a 51 anos, e nos homens na faixa etária de 19 a 30 anos e acima de 51 anos. Houve diferença estatística entre os sexos para cálcio na faixa etária de 19 a 30 anos, e ferro nas faixas etárias de 19 a 30 anos e de 31 a 50 anos. Houve inadequação para todos os micronutrientes em ambos os sexos e faixas etárias. A exceção foi para vitamina C na faixa etária de 31 a 51 anos nas mulheres.

Conclusão

É necessário orientar os trabalhadores sobre a importância de uma alimentação variada, adequada em nutrientes evitando portanto desenvolvimento de doenças, incentivando maior consumo de frutas, verduras, legumes e cereais.

Referências

- World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic, Geneve: WHO, p.276, 1998.
Lipschitz David A. Screening for nutritional status in the elderly. Prim Care.; 21, 55-67, 1994.
Food and Nutrition Board / Institute of Medicine. Dietary reference intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and Amino Acids. Washington (DC): National Academy Press, 2005.
CAVALCANTE, A. A. M.; PRIORE, S. E.; FRANCESCHINI, S. C. C. Estudos de consumo alimentar: aspectos

metodológicos gerais e o seu emprego na avaliação de crianças e adolescentes. Rev. Bras. Saude Mater. Infant., Recife , v. 4, n. 3, p. 229-240, 2004.

ARAUJO, M. P. N.; COSTA-SOUZA, J.; TRAD, L. A. B. A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional. Hist. Cienc. Saúde-Manguinhos, Rio de Janeiro, v. 17, n. 4, p. 975-992, 2010.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Recomendações Nutricionais; Saúde do Trabalhador; Alimentação Coletiva

INSERÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE MUNICÍPIO DO INTERIOR DO RIO GRANDE DO SUL

MICHELLE VARGAS REGINATTO; ALINE SOLNER EHLERS LEWANDOWSKI; DEISE SILVA DE MOURA

¹ UNIFRA - CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO

michi_reginatto@yahoo.com.br

Introdução

As primeiras iniciativas da alimentação escolar, no Brasil, surgiram durante a década de 1930, mas somente com a promulgação da Constituição Cidadã em 1988, foi assegurado o direito à alimentação escolar a todos os alunos do ensino fundamental (Ribeiro, *et.al*, 2013). O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a maior e mais antiga política pública do Brasil (Saraiva, *et.al*, 2013). Em 2009, a alimentação escolar passou por mudanças legais significativas, entre elas a obrigatoriedade de as Entidades Executoras utilizarem, no mínimo, 30% dos recursos financeiros transferidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar (Turpin, 2009). Por ser uma legislação recente, há poucos estudos que relatem a situação atual da implementação das compras locais pelo PNAE nos municípios (Ferigollo, *et.al*, 2016).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi fazer um levantamento das informações referentes à alimentação escolar no município de Faxinal do Soturno, localizado no interior do Rio Grande do Sul, bem como o percentual de aquisição de produtos provenientes da Agricultura Familiar, a fim de verificar a adequação deste percentual de acordo com o proposto pela Lei Nº 11.947 de 16 de junho de 2009.

Metodologia

Estudo retrospectivo que utilizou dados da alimentação escolar e aquisição de produtos da agricultura familiar durante os anos de 2011 a 2017. A coleta de dados foi realizada nos meses de março a julho de 2017, no banco de dados da Secretaria de Educação do Município de Faxinal do Soturno.

Resultados

O município de Faxinal do Soturno possui 6.672 habitantes sendo que, 574 (8,60%), são alunos da rede pública de ensino. A alimentação escolar atende crianças da Pré-Escola ao Ensino Fundamental. São servidas em torno de 565 refeições por dia divididas entre lanche da manhã, almoço e lanche da tarde. Atualmente, os produtos adquiridos da Agricultura Familiar, em maior quantidade, para compor a alimentação escolar do município são frutas como banana, bergamota e caqui, e também hortaliças como alface, cenoura e tomate. Já as Agroindústrias, as quais contemplam a Agricultura Familiar, contribuem com produtos como pão, melado e massas caseiras. Em 2011, o município utilizou 47,3% dos recursos provenientes do FNDE para adquirir produtos da Agricultura Familiar. Houve uma pequena queda deste percentual em 2012 (44,1%), mas em 2013 e 2014 o percentual voltou a subir com 52,6% e 60% respectivamente. Em 2015, o percentual voltou a cair para 46% e obteve o seu menor número no ano de 2016 com 43,5%. Até o momento, para o ano letivo de 2017, foram realizadas duas Chamadas Públicas, totalizando um gasto com a Agricultura Familiar de R\$28.622,95, o que representa 52,19% do total gasto com a alimentação escolar neste ano no município.

Conclusão

De acordo com os dados obtidos, pode-se observar que o município conseguiu destinar mais do que 30% do total dos recursos provenientes do FNDE para a aquisição de alimentos da Agricultura Familiar entre os anos de 2011 a 2017. Houve uma variedade significativa nos produtos adquiridos; isto sugere que o município possui uma agricultura local forte o que auxiliou no alcance e permanência acima do percentual mínimo para aquisição destes produtos. Vale ressaltar que, para atingir a meta do PNAE para o desenvolvimento local faz-se necessário o fortalecimento das políticas públicas a fim de reduzir a burocracia e fortalecer o produtor promovendo sua capacitação técnica.

Referências

- FERIGOLLO, Daniele, *et. al*. **Aquisição de produtos da agricultura familiar para alimentação escolar em municípios do Rio Grande do Sul**. Rev Saúde Pública, 2017, 51:6, São Paulo – SP.
- RIBEIRO, Ana Lúcia de Paula, *et. al*. **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a participação da agricultura familiar em municípios do Rio Grande do Sul**. Revista Gestão e Desenvolvimento em Contexto – GEDECON, 2013, 1 (1): 36-49, Cruz Alta – RS.

SARAIVA, Elisa Braga, *et.al.* **Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar.** *Ciência & Saúde Coletiva*, 2013, 18 (4): 927-936, Rio de Janeiro – RJ.

TURPIN, Maria Elena. **A Alimentação Escolar como Fator de Desenvolvimento Local por meio do Apoio aos Agricultores Familiares.** *Segurança Alimentar e Nutricional*, 2009, 16(2): 20-42, Campinas – SP.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Agricultura Familiar; PNAE

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL COM INSTRUMENTOS IMAGÉTICOS PARA A PROMOÇÃO DE CONHECIMENTO E DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS ENTRE ADOLESCENTES BRASILEIROS

LAÍS GOMES FONSECA; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN

¹ UNB - Universidade de Brasília

laisfonseca.lgf@gmail.com

Introdução

Nos últimos anos, registrou-se um aumento expressivo da prevalência de obesidade entre adolescentes no Brasil, bem como a adoção frequente de práticas alimentares inadequadas. Poucos estudos com estratégias de educação alimentar e nutricional relatam mudanças positivas nessa etapa da vida (1). Acredita-se que este fato pode estar relacionado ao uso de metodologias pouco participativas e problematizadoras (2). Contudo, o processo educativo conta com ferramentas de ensino de grande potencial, como os instrumentos imagéticos, mas ainda são escassos os estudos que tenham adotado estes instrumentos (3).

Objetivos

Avaliar o impacto de intervenção nutricional com metodologia problematizadora utilizando instrumentos imagéticos para promover conhecimento e práticas alimentares saudáveis entre adolescentes.

Metodologia

Estudo experimental randomizado com uma amostra total de 461 adolescentes, sendo 12 turmas com 273 alunos no grupo intervenção e 11 turmas com 188 no controle provenientes de escolas públicas de Brasília-DF. Foram investigados em ambos os grupos o conhecimento em alimentação, consumo e comportamentos alimentares antes e após a intervenção. Em 3 encontros com os adolescentes, foram abordados princípios da alimentação saudável, classificação dos alimentos, leitura dos rótulos e olhar crítico para propagandas de alimentos (4), além da representação de refeições saudáveis e não saudáveis e seus teores de açúcar, gordura e sódio. Os materiais imagéticos utilizados foram desenhos, réplicas de alimentos e de embalagem. Nenhuma ação foi realizada no grupo controle. Adotaram-se modelo de equações generalizadas, com função logito binária, com identificação das razões de chances e seus intervalos de confiança, e análises de covariância, com ajustes pelos valores basais e a presença nos encontros. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (Protocolo 55653516.6.0000.0030).

Resultados

Adolescentes do grupo intervenção apresentaram maior escore médio de acertos nas questões sobre conhecimento do que os participantes do grupo controle ($p=0,0006$), com chance 3,7 vezes maior de acertar as questões sobre alimentos in natura (IC 95%: 1,9-6,6), 3,6 sobre minimamente processados (IC 95%: 1,9-6,4), 2,2 sobre processados (IC 95%: 1,1-4,3), 3,5 sobre ultraprocessados (IC 95%: 1,8-6,6) e 2,4 sobre a composição de alimentos ultraprocessados (IC 95%: 1,3-4,4). Também obtiveram 2,5 vezes maior chance de acertar questões sobre a importância do ambiente alimentar (IC 95%: 1,1-5,5) e da precaução com as propagandas de alimentos (IC 95%: 1,2-5,3). Observou-se aumento no consumo semanal de hortaliças ($p=0,0077$; OR=2,4; IC 95%: 1,26-4,51) e redução no consumo de refrigerantes ($p=0,0212$; OR=0,36; IC 95%: 0,15-0,86) entre os participantes do grupo intervenção.

Conclusão

Destacam-se como diferenciais da intervenção nutricional proposta o fato de terem sido adotados materiais imagéticos para adolescentes, ter sido baseada nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, e incluir atividades ativas e participativas, o que favoreceu uma relação horizontal com os participantes, o diálogo e a troca de experiências e saberes. A intervenção proporcionou ampliação do conhecimento e melhoria na alimentação dos adolescentes. Portanto, ações educativas problematizadoras com instrumentos imagéticos parecem ser eficazes para promover práticas alimentares adequadas nesta fase da vida.

Referências

(1)Louzada ML da C, Martins APB, Canella DS, Baraldi LG, Levy RB, Claro RM, et al. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. *Rev Saúde Pública*, 2015;49:38.

(2) Ramos FP, Santos LADS, Reis ABC. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. Caderno Saúde Pública, 2013;29(11):2147–61.

(3) Micali FG, Diez-Garcia RW. Pictorial instrument of food and nutrition education for promoting healthy eating. Revista de Nutrição, 2016;29(6):917–28.

(4) Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2a edição. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Obras pictóricas; Conhecimento; Hábito alimentar; Adolescente

ÍNDICE DE DESPERDÍCIO DE HORTALIÇAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

MICHELLY DA SILVA ALVES; FLÁVIA QUEIROGA ARANHA

¹ UNESP - Universidade Estadual Paulista "Julio de Mesquita Filho"

aranha@ibb.unesp.br

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) devem oferecer um serviço de refeições de qualidade o que engloba a redução do desperdício de alimentos. Uma das variáveis para avaliar o desperdício dos alimentos é o Fator de Correção. Tal desperdício pode ser influenciado pela ausência de treinamento dos manipuladores, no momento de corte, no descascamento e retirada de sementes e outros (Rosário et al., 2015). O Fator de Correção (FC) é o registro do Peso Bruto e Peso Líquido dos vegetais que passam por limpeza pré-cocção, é calculado com o intuito de minimizar as perdas e identificar os motivos geradores das mesmas (Vieira; Japur, 2012). A avaliação do FC também serve para medir a qualidade dos gêneros adquiridos, eficiência e treinamento da mão de obra, qualidade dos utensílios e equipamentos utilizados (Schneider, Warken, Silva, 2012). Além de permitir melhor planejamento de compras, sendo assim um índice de suma importância a ser utilizado nas Unidades para se ter o controle de desperdícios.

Objetivos

Avaliar o fator de correção das hortaliças de uma Unidade de Alimentação e Nutrição e comparar com a literatura.

Metodologia

Foram pesadas 12 tipos de hortaliças e calculado o Fator de Correção (FC), durante 7 dias de coleta dos dados, cada hortaliça foi pesada por três vezes e feito uma média, cada uma dessas pesagens em dias diferentes de acordo com o cardápio da Unidade, a primeira pesagem aconteceu no momento do recebimento das mercadorias, para obter o Peso Bruto (PB), a segunda pesagem após a retirada das aparas, partes machucadas, estragadas, talos, folhas e/ou pedaços julgados não utilizados, para obter o Peso Líquido (PL) desses alimentos. Todas as pesagens foram realizadas na balança mecânica, e posteriormente foi calculado o Fator de Correção (PB/PL), o valor encontrado foi comparado com a literatura, usando a tabela intitulada "Tabelas de Per Capita e Fatores de Correção e Rendimento" de 2010.

Resultados

Dentre os alimentos analisados, 06 (abobrinha – 1,15, acelga – 1,31, beterraba – 1,34, chuchu – 1,25, pepino -1,05 e tomate – 1,05) apresentaram um FC menor do indicado na literatura, mostrando maior aproveitamento dos alimentos e 05 (alface – 1,35, berinjela – 1,21, cebola – 1,11, cenoura – 1,48 e rabanete – 1,16) apresentaram um FC maior do que a literatura, indicando desperdício de alimentos e o almeirão apresentou um índice no limite aceitável do fator de correção 1,21. Um treinamento foi oferecido como forma de tentar aumentar o aproveitamento dos alimentos e diminuir o desperdício.

Conclusão

Conclui-se que a maioria das hortaliças tem FC de acordo com a literatura, sendo um ponto positivo da UAN, mas existem algumas hortaliças com FC acima da média demonstrando que necessitam de maior atenção durante a retirada de aparas no pré-preparo.

Referências

NUNES, R.M. Tabelas de Per Capita e Fatores de Correção e Rendimento. 2010. 14p.

ROSARIO, R.B.; CARVALHAL, M.M.L.; BRAZÃO, K.S.; CAMPELO L.; MORAES P. Avaliação do desperdício no pré-preparo de frutas e hortaliças em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital particular em Belém-PA. In: IV CONGRESSO DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE DA AMAZÔNIA (COESA) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ. 2015.

SCHNEIDER, I.; WARKEN, D.; SILVA, A. B.G. Redução do fator de correção (FC) das hortaliças no pré-preparo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) no interior do vale do taquari. Revista destaques acadêmicos, v. 4, n. 3, 2012.

VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. Gestão de qualidade na produção de refeições. Editora da Série. p. 188. 2012.

Palavras-chave: Cardápio; Fator de correção; Lixo; Serviço de alimentação coletiva

MANIPULADOR DE ALIMENTOS COMO AGENTE ATIVO NO PROCESSO DE PADRONIZAÇÃO DE DIETAS HOSPITALARES EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO EM FORTALEZA-CE

VITÓRIA DE OLIVEIRA ALMEIDA; BIANCA CASTRO MELO; ANA PATRÍCIA OLIVEIRA MOURA; FABIO ÂNGELO LIMA VERDE DE ARAÚJO

¹ UNIFOR - Universidade de Fortaleza, ² HM - Hospital Doutor Carlos Albero Studart Gomes
vitoriaoliveir@gmail.com

Introdução

A desnutrição hospitalar é uma realidade frequente, e de acordo com o Inquérito Brasileiro de Avaliação Nutricional Hospitalar (IBRANUTRI) ocorre em 19% a 80% em pacientes hospitalizados, podendo estar relacionado com a maior incidência de complicações e o tempo de internação. Dentre as causas da desnutrição encontra-se a baixa ingestão alimentar acarretada por fatores como a perda do apetite e a redução da capacidade de comer (WAITZBERG, 2004). A padronização das dietas é importante para que o paciente receba o aporte nutricional adequado e minimize a chances de uma subnutrição. Vale ressaltar que essa padronização apresenta algumas dificuldades para ser efetivada, como a alta rotatividade de funcionários e os diversos utensílios utilizados (VIENCZ, et. al 2016). Quando implantada, monitorada e seguida traz benefícios tanto para o paciente e para a unidade quanto para o colaborador que aumenta a produtividade e a confiança no seu trabalho (SANTOS, et.al 2015).

Objetivos

Verificar a padronização das dietas destinadas aos pacientes internados em hospital público de Fortaleza-CE.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa do tipo quantitativa, transversal e descritiva, realizada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital público de Fortaleza-CE, com capacidade para 400 leitos. A coleta de dados foi realizada durante os meses de agosto e setembro de 2017, no horário de porcionamento do almoço (10h30 às 11h50), em dez dias aleatórios e com equipes distintas. Para a coleta de dados utilizou-se balança de marca balmak com capacidade de 5kg, sendo aferida e calibrada antes do início das pesagens no setor de distribuição. Foram pesados oito tipos de dietas específicas do hospital, no início, meio e fim do porcionamento, sendo elas: normal pouco sal, normal pouco sal diabético, normal, normal diabético, branda, branda diabético, pastosa e pastosa diabético. Ao final descontou-se o peso das marmitas. Normalmente as dietas são compostas por arroz, feijão, macarrão, salada cozida, purê de batata ou cenoura, já a proteína varia entre carne, frango ou peixe. A coleta ocorreu após a assinatura do termo de anuência da pesquisa. A análise deu-se por estatística paramétrica, utilizando medidas de tendência central e de dispersão.

Resultados

Os resultados retrataram uma despadronização no porcionamento das dietas em ambas as equipes analisadas, tanto quando comparado ao padrão preconizado pelo hospital quanto comparado ao desvio padrão das médias. As pesagens da equipe 1 apresentaram maiores variações quando comparado com a equipe 2. E a dieta do tipo normal foi a de maior variabilidade, em ambas as equipes. Ao analisar os momentos do porcionamento, verificou-se que etapa final foi a de maior variação das dietas, com destaque para a dieta do tipo normal com pouco sal ($615,4g \pm 119,6DP$) e branda na equipe 1, e na equipe 2 a normal com pouco sal ($604g \pm 91,2DP$) e normal com pouco sal para diabético ($497,8 \pm 88,4DP$).

Conclusão

Visto a despadronização no porcionamento das dietas existentes no serviço, alguns possíveis fatores podem ser apontados por sua influência direta nessa etapa do processo produtivo como a carência de treinamentos e a alta rotatividade dos funcionários. É de suma importância intervenções relacionadas à atividade de porcionamento de dietas em ambiente hospitalar, visto que influencia diretamente no aporte calórico e nutricional dos pacientes hospitalizados que se encontram ou não com desnutrição.

Referências

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral, parenteral na prática clínica**. 3. Ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2004.
VIENCZ, T. et al. Avaliação do cardápio do almoço oferecido por uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Visão Acadêmica**, v. 17, n.2, p. 51 -60, 2016.

SANTOS, P. B.; SOUZA, M. A. et al. Estandarização de dietas hospitalares: diagnóstico e subsídio para a qualidade da atenção. **O Mundo da Saúde**, v. 39, n.4, p. 448-459, 2015.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Serviços de Alimentação; Serviço Hospitalar de Nutrição; Tamanho da Porção; Estado Nutricional

MODELO TRANSTEÓRICO: AVALIAÇÃO DA INTENÇÃO DE MUDANÇA DE COMPORTAMENTO ALIMENTAR DOS USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

CARIZA TEIXEIRA BOHRER; ANDRESSA LOHMANN; MARIELI LIDIANE GRAUPE; ALEXANDRA DE ALMEIDA WALTER; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

carizatb@gmail.com

Introdução

O modelo transteórico pode auxiliar na compreensão da mudança comportamental relacionada à saúde. De acordo com esse modelo, as alterações no comportamento ocorrem por meio de cinco estágios distintos: pré-contemplação, contemplação, decisão, ação e manutenção, em que cada estágio representa a dimensão temporal da mudança do comportamento, ou seja, mostra quando a mudança ocorre e qual é seu grau de motivação para realizá-la. Diante disso, torna-se importante avaliar a intenção de mudança do comportamento alimentar dos usuários de restaurantes, afim de auxiliá-los a escolher adequadamente os alimentos.

Objetivos

Avaliar a intenção de alteração de mudança de comportamento alimentar dos usuários de um Restaurante Universitário.

Metodologia

A população do estudo compreendeu todos os usuários que frequentam o Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria, Campus Palmeira das Missões, Rio Grande do Sul, que aceitaram participar do estudo ao assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Avaliou-se os estágios de intenção de mudança de comportamento alimentar dos indivíduos, classificando-os em pré-contemplação (Estágio 1), contemplação (Estágio 2), preparação (Estágio 3), ação (Estágio 4) e manutenção (Estágio 5) em relação ao consumo de sódio (sal), açúcar e fibras (frutas, verduras, legumes e alimentos integrais), utilizando como base um instrumento de algoritmo adaptado. A pesquisa seguiu o padrão ético estabelecido, conforme o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética registrado sob nº 72239317.0.0000.5346.

Resultados

Ao todo 330 pessoas foram investigadas, 73% do sexo feminino e 27% do sexo masculino, entre docentes, discentes e técnicos administrativos que frequentam o Restaurante Universitário. A média de idade dos participantes foi de 23 anos. Verificou-se que a mudança comportamental ainda não foi considerada ou realizada e não há intenção de adotá-la num futuro próximo (Estágio 1) em 6% dos investigados quanto ao consumo de sal, 8% quanto ao consumo de açúcar e verduras e legumes, 2% quanto às frutas e 24% quanto ao consumo de alimentos integrais. Já 11%, pretendem alterar o comportamento no futuro, mas ainda não estabeleceram um prazo para isso (Estágio 2), no que concerne ao consumo de sal e frutas, 18% quanto ao açúcar, 8% verduras e legumes e 16% quanto ao consumo de alimentos integrais. Há pretensão de alteração do comportamento num futuro próximo, como no próximo mês (Estágio 3) em relação ao consumo de sal, açúcar, frutas, verduras e legumes e alimentos integrais em 16%, 24%, 38%, 20% e 24%, respectivamente, dos investigados. Apenas 8% deles reconhecem os benefícios da mudança e alteraram seu comportamento alimentar recentemente (Estágio 4) com relação ao consumo de sal, 9% referente ao consumo de açúcar e frutas, 10% de verduras e legumes e 11% em relação ao consumo de alimentos integrais. Contudo, percebeu-se que 59% dos investigados já modificou seu comportamento e o manteve por seis meses ou mais (Estágio 5) no que tange ao consumo de sal, 40% com relação ao açúcar e frutas, 54% quanto às verduras e legumes e 25% quanto ao consumo de alimentos integrais.

Conclusão

Por meio dos resultados, identifica-se que há necessidade de desenvolver estratégias de intervenção nutricional para a adoção de práticas alimentares saudáveis com os frequentadores do restaurante, a fim de promover mudanças no comportamento alimentar inadequado e motivar aqueles do Estágio 5 a manter as práticas alimentares saudáveis.

Referências

BATISTA, S. A. Perfil socioeconômico, de saúde, nutricional, de estilos de vida e comportamental de mulheres adultas atendidas na clínica-escola de nutrição do UniCEUB. 2013. 47 p. Monografia (Curso de Bacharelado em Nutrição) - Faculdade de Ciência da Educação e Saúde do Centro Universitário de Brasília, Brasília, 2013.

MENDONÇA, R. de D. Efetividade de ações de promoção do consumo de frutas e hortaliças no Programa Academia da Saúde. 2016. 212 p. Tese (Doutorado em Saúde e Enfermagem) - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, BH, 2016.

MENEZES, C. M. Evolução dos estágios de mudança e do estado nutricional de mulheres mediante intervenção nutricional pautada no modelo transteórico para consumo de óleos e gordura. 2012. 164 p. Dissertação (Mestrado em Saúde e Enfermagem) - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, BH, 2012.

TORAL, N.; STALER, B. Abordagem do modelo transteórico no comportamento alimentar. *Ciência e Saúde Coletiva*, São Paulo, SP, v. 12, n. 6, p. 1.641- 1650, 2007.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Hábitos Alimentares; Serviços de Alimentação

MUITO ALÉM DOS NUTRIENTES: DETERMINANTES DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

MARCELLY CAROLINE PIRES FERNANDES; CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO; FLAVIA AULER

¹ PUCPR - Pontifícia Universidade Católica do Paraná

cilenex@hotmail.com

Introdução

A aceitação da alimentação hospitalar representa parte do cuidado ao paciente e demanda atender mais do que as necessidades nutricionais e higiênicas-sanitárias. Alguns estudos têm evidenciado a importância da aparência, sabor, temperatura, textura, higiene, atendimento e até mesmo os utensílios como determinantes para a aceitação.

Objetivos

O objetivo geral do estudo foi analisar os determinantes da aceitação da dieta hospitalar noturna em um hospital universitário que oferece atendimento exclusivamente para usuários do Sistema Único de Saúde (SUS). Os objetivos específicos foram: avaliar a aceitabilidade da refeição jantar através de um questionário; analisar em quais situações são solicitadas as refeições extras, verificar oferta de suplementos alimentares em pacientes com baixa aceitação da dieta; verificar quais alimentos são trazidos de casa.

Metodologia

Este estudo tem caráter transversal com abordagem quantitativa e analítica, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Pontifícia Universidade Católica de Curitiba sob o parecer de nº 2.105.223. A coleta de dados consistiu na verificação dos dados presentes em prontuários manual e eletrônico, onde foram coletados dados referentes às datas de internamento, número de dias de internamento, nome do paciente, gênero, idade, código do paciente, motivo do internamento, história mórbida atual, história mórbida pregressa e dieta oferecida; e na aplicação de um questionário sobre a aceitação alimentar da refeição noturna, o jantar.

Resultados

Do volume ingerido, ocorreu que 61% dos pacientes consumiu até 75% do volume oferecido, sendo considerado baixa aceitação da dieta. Tem-se que 23,72% consumiram de 50 a 75% da dieta e 33,89% consumiram a totalidade da dieta oferecida. Para os pacientes com ingestão inferior a 75% da dieta oferecida (n=36), os determinantes com maior grau de importância para a aceitação da dieta foram: higiene (72,22%) e sabor (63,88%). Já para pacientes com ingestão superior a 75%, os itens considerados muito importantes para a aceitação da dieta foram higiene (69,56%), cortesia (65,21%), utensílios (60,86%) e sabor (52,27%), seguidos de temperatura adequada, cardápio variado, aparência das copeiras e condições adequadas. Através do teste de correlação de Kendall, cortesia (0,268*) e aparência das copeiras (0,269), representaram significância estatística (<0,05) quanto aos determinantes que mais influenciaram no volume ingerido. Dos pacientes entrevistados, 61% complementavam a alimentação hospitalar com biscoitos, pães e bolos (54,54%), doces e bebidas açucaradas (45,45%), frutas (30,30%) dentre outros alimentos trazidos de casa.

Conclusão

O acompanhamento da aceitação da alimentação é uma das ações consideradas importantes dentro do processo de avaliação do cuidado alimentar e nutricional do paciente hospitalizado. A busca pelo cuidado humanizado envolve diversos profissionais da saúde, na área da nutrição é preciso que clínica e produção (SND) discutam sobre as percepções dos pacientes quanto ao serviço de alimentação, ambos devem interagir e propor mudanças no cardápio que viabilizem melhor aceitação da dieta, entendendo que o alimento desempenha papel não apenas de nutrir, uma vez que o comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, saberes, condutas e situações.

Referências

DEMÁRIO, R. L.; SOUSA, A. A.; SALLES, R. K. Comida de hospital: percepções de pacientes em um hospital público com proposta de atendimento humanizado. *Ciência & Saúde Coletiva*, vol. 15 (supl. 1), p. 1275-1282, 2010.
MORIMOTO, Ivone Mayumi Ikeda; PALADINI, Edson Pacheco. Determinantes da qualidade da alimentação na visão de pacientes hospitalizados. *O mundo da saúde*, São Paulo, p.329-334, v.33, n. 3. 2009. Disponível em: <<http://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/45249877/329a334.pdf>>. Acesso em: 23 mai. 2017.

Palavras-chave: Pacientes; Hospitalização; Dieta; aceitabilidade; alimentação hospitalar

NÍVEL DE CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

GRAZIELA DE CARLI; MICHELE VALTER; VALERIA HARTMANN; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; DAIANA KUMPEL;
NAIR LUFT

¹ UPF - UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO
grazieladecarli@upf.br

Introdução

Os tempos modernos têm imposto alguns desafios na área da alimentação. As longas jornadas de trabalho e os grandes deslocamentos têm dificultado grande parte das pessoas de realizarem suas refeições em casa. A alternativa encontrada é se alimentar fora do lar, em unidades de alimentação e nutrição (ROSSI, 2006). Dessa forma, os colaboradores, prestadores de serviços em alimentação, necessitam estar aptos e qualificados para se manter nesse meio competitivo (CUNHA, MAGALHÃES, BONNAS, 2013).

Objetivos

Avaliar o nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre as boas práticas de fabricação e verificar se esse conhecimento é aplicado pelos mesmos, em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Metodologia

Realizou-se um estudo quantitativo transversal em Unidades de Alimentação e Nutrição das cidades de Passo Fundo, Marau e Não-Me-Toque, RS, no período de agosto a setembro de 2017. Este estudo teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos da Universidade de Passo Fundo, sob parecer número 2.190.057. Todos os participantes foram preservados através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis investigadas foram sexo, idade, classe econômica e nível de escolaridade. Para mensurar o nível de conhecimento sobre as Boas Práticas de fabricação, os manipuladores responderem um questionário fechado, adaptado de Mello et. al (2010). Ao supervisor da Unidade foi aplicado um checklist respaldado na Portaria nº 78 de 2009. Os resultados foram agrupados em: Grupo I de 76 a 100% de atendimento dos itens, Grupo II de 51 a 75% de atendimento dos itens e Grupo III de 0 a 50% de atendimento dos itens, conforme preconizado pela RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

Resultados

Foram visitadas oito unidades e todas foram enquadradas no Grupo I, no que diz respeito ao percentual de atendimento aos itens da Portaria nº 78/2009. No tocante aos itens da Portaria avaliados, o que obteve maior percentual de não conformidade foi manejo dos resíduos (29,2%), seguido por Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios (19,5%) e Manipuladores (14,2%). A população investigada foi composta por 50 manipuladores, sendo todos do gênero feminino, com idade média de $36,9 \pm 11,5$, predomínio do ensino médio completo e da classe C (64%), seguida da classe B (18%). Quando questionados sobre o conhecimento referente à contaminação de alimentos, 96% afirmaram estar cientes sobre o assunto. Em relação ao item mãos, verificou-se que na opinião dos manipuladores poderia haver contaminação do alimento por meio delas (98%). No entanto, quando avaliados sobre a higienização das mãos, através do check list da Portaria 78/2009, este item apresentou 100% de não conformidade, revelando, assim, que o conhecimento não assegura a sua aplicabilidade. Quando abordados sobre a possibilidade dos alimentos causarem doenças, 92% inferiram ser provável. Outro item que contemplava o questionário era a boa higiene pessoal como requisito importante ou não para trabalhar com alimentos. Todos os manipuladores reconheceram ser este um quesito relevante.

Conclusão

Conclui-se que as Unidades averiguadas se encontram em conformidade com a legislação vigente e o conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre contaminação dos alimentos e doenças veiculadas por alimentos foi considerado satisfatório. Porém, os procedimentos sobre higienização das mãos avaliados revelaram que o conhecimento não assegura a sua aplicabilidade, pois todas as unidades ficaram não conformes neste item.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizado e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário

Oficial da União, Brasília, 23 de outubro de 2003.

BRASIL. Secretaria da Saúde. Portaria n. 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a lista de verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Porto Alegre, 2009.

CUNHA, F. M. F.; MAGALHÃES, M. B. H.; BONNAS, D. S. Desafios da gestão da segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil: uma revisão. Disponível em:<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2013/04/Revista_Vol1_N24a14.pdf>. Acesso em 28 maio 2017.

MELLO, A. G. et al. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. Brazilian Journal of Food Technology. Rio de Janeiro, v.13, n. 1, p. 60-68, jan./mar. 2010.

ROSSI, C.F. Condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais do tipo self-service de Belo Horizonte – MG. Dissertação (Mestrado). Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais, 2006.

Palavras-chave: alimentação coletiva; check list; unidades de alimentação e nutrição

NÍVEL DE LETRAMENTO FUNCIONAL EM SAÚDE DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOTEL

ANNA CAROLINA SAMPAIO LEONARDO; MARÍLIA CAVALCANTE ARAÚJO; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; QUEZIA DAMARIS JONES SEVERINO VASCONCELOS; GEORGE LACERDA DE SOUZA; WILMA STELLA GIFFONI VIEIRA BARONI

¹ UECE - Universidade Estadual do Ceará, ² GRAN MARQUISE - Gran Marquise Hotel
clarice.araujo@uece.br

Introdução

Letramento é definido como o fato de aprender a ler e escrever. Letramento funcional é, não somente quando o indivíduo sabe ler e escrever, mas também quando ele usa essa habilidade para entender e participar de uma atividade na qual está envolvido em determinado momento. Já o letramento funcional em saúde é a capacidade cognitiva do indivíduo de compreender, interpretar e aplicar informações, escritas ou faladas, relacionadas a questões de saúde. Portanto, uma pessoa com melhor letramento em saúde tem uma saúde melhor em relação àquelas que não tem um letramento em saúde satisfatório. Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) do setor hoteleiro, são preparadas diariamente várias refeições para diferentes tipos de públicos, de diferentes partes do mundo e com sistemas imunológicos distintos entre si. Assim, devem ser servidas refeições seguras e adequadas, de acordo com a legislação, visando a segurança do cliente e preservando sua saúde.

Objetivos

Avaliar o nível de letramento funcional em saúde de manipuladores de alimentos no setor hoteleiro, pois é imprescindível que estes entendam a importância da compreensão de orientações repassadas pela a equipe de nutrição a fim de manter a segurança higiênico-sanitária das preparações.

Metodologia

Neste estudo foram avaliados manipuladores de alimentos de UAN de um hotel de luxo em Fortaleza-CE, em outubro de 2017. Foram entrevistados 9 manipuladores da cozinha, que concordaram em participar da pesquisa mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE, responderam a um questionário socioeconômico e ao instrumento Newest Vital Sign -NVS, que avalia o nível de letramento em saúde. A amostra foi formada em sua maioria por homens (77,78%), com ensino médio completo (66,67%) e média de idade de 42,2 (8,6) anos.

Resultados

De acordo com os resultados obtidos, mais da metade da amostra foi classificada com Letramento Insuficiente (55,56%). Apenas uma pequena parcela da amostra foi classificada como Letrado em Saúde (33,33%) e com Letramento Limitrofe (11,11%). Desta forma, percebe-se que poucos manipuladores conseguem compreender totalmente informações relacionadas a saúde, o que pode prejudicar a compreensão destes das informações ministradas em treinamentos periódicos realizados no hotel.

Conclusão

Assim, percebe-se a importância de ações de informação e educação em saúde com esses trabalhadores, de forma a melhorar sua capacidade de compreensão a respeito de conhecimentos de saúde, com o intuito de facilitar e ampliar sua capacidade de compreensão de informações dadas nos treinamentos de boas praticas, para garantir melhor qualidade higiênico-sanitária dos alimentos servidos no hotel.

Referências

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO (OMT). Manual de Qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo. Ed. Roca, São Paulo, 234p. 2003.

PASSAMAI, M. P. B.; SAMPAIO, H. A. C.; DIAS, A. M. I.; CABRAL; L. A. Letramento funcional em saúde: reflexões e conceitos sobre seu impacto na interação entre usuários, profissionais e sistema de saúde. Interface: Comunicação, Saúde, Educação, Botucatu-SP, v. 16, n. 41, p.973-986, abr./jun. 2012.

WEISS, B. D.; MAYS, M. Z.; MARTZ, W.; CASTRO, K. M.; DEWALT, D. A.; PIGNONE, M. P.; MOCKBEE, J.; HALE, F. A.

Quick Assessment of Literacy in Primary Care: The Newest Vital Sign. The Annals Of Family Medicine, Cleveland-OH, v. 3, n. 6, p.514-522, nov./dez. 2005.

Palavras-chave: Letramento em Saúde; Educação em Saúde; Alimentação Coletiva; Segurança Alimentar

NUTRICIONISTAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO PARANÁ

RAYANE LUIZI DA COSTA; LIZE STANGARLIN FIORI; RENATA LABRONICI BERTIN; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS

¹ UFPR - Universidade Federal do Paraná
caroline.opolski@gmail.com

Introdução

A alimentação coletiva, no Brasil, abrange as atividades realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), alimentação escolar e alimentação do trabalhador (CFN, 2005). O papel do nutricionista nesta área é de extrema importância, pois é responsável pela alimentação de determinado grupo de pessoas, bem como, pelos cuidados na preparação dos alimentos, organização e gestão da unidade. O nutricionista deve assumir responsabilidade técnica, compromisso profissional e legal na execução das atividades, de acordo com a formação e os princípios éticos da profissão, visando à qualidade dos serviços prestados à sociedade (CFN, 2005). Desta maneira, a atuação deste profissional na alimentação escolar torna-se essencial, visto que o alimento oferecido no ambiente escolar é de suma importância para a promoção e consolidação dos hábitos alimentares dos escolares, assim como para o incremento das necessidades nutricionais para o crescimento e desenvolvimento desta população.

Objetivos

O objetivo desta pesquisa foi identificar os nutricionistas atuantes na alimentação escolar no Estado do Paraná e as atividades desenvolvidas por este profissional.

Metodologia

A pesquisa apresenta delineamento transversal e abordagem qualiquantitativa. Os dados foram coletados no período de 17 de outubro 2016 a 31 de janeiro de 2017, após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná (número 1.670.435). A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário online, com perguntas abertas e fechadas, elaborado a partir da revisão de literatura e com reuniões com experts. A divulgação da pesquisa foi realizada por email e a partir de redes de contato. A análise dos dados foi realizada a partir de análise descritiva simples.

Resultados

Participaram da pesquisa 163 nutricionistas que atuavam na alimentação escolar no estado do Paraná, sendo a maioria do sexo feminino (96,2%, n=157) e com idade média de 32 ± 6 anos. Destaca-se que 78,5% (n=128) trabalhavam no interior do estado e 11,0% (n=18) no município de Curitiba. Ao considerar o vínculo empregatício, verificou-se que 73,0% (n=119) dos participantes eram concursados. Em relação ao tempo de atuação na alimentação escolar, a maioria dos profissionais trabalhavam a mais de 5 anos (38,7%, n=63), sendo que somente 14,1% (n=23) atuavam nesta área até um ano. Em relação as atividades realizadas, 94,5% (n=154) dos profissionais planejavam, orientavam e supervisionavam as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, e 93,3% (n=152) planejavam, elaboravam e avaliavam os cardápios, adequando-os as faixas etárias e perfil da população atendida. Já as atividades de educação alimentar nutricional, realização de cálculos do valor nutritivo das refeições e elaboração de fichas técnicas, eram realizadas por 79,8% (n=130), 74,2% (n=121) e 62,0% (n=101) dos profissionais, respectivamente. Contudo, somente 26,4% (n= 43) participavam dos processos de recrutamento, seleção e avaliação de desempenho de colaboradores.

Conclusão

Observou-se que muitos nutricionistas que atuavam na alimentação escolar estão concentrados no interior do Paraná, sendo a maioria do sexo feminino. Dentre as atividades realizadas, a maioria estava relacionada as etapas do processo produtivo de refeição. Maior atenção a estes profissionais é necessária, de modo que haja suporte e apoio para que os mesmos consigam realizar suas atividades.

Referências

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Resolução CFN nº 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências. 2005. Disponível em: . Acessado em: 06 nov. 2017.

Palavras-chave: Escolares; Alimentação coletiva; Nutricionista

O IMPACTO DA TRANSIÇÃO DE EMPRESA TERCEIRIZADA FORNECEDORA DE REFEIÇÕES SOBRE O GRAU DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

MICHELLE VARGAS REGINATTO; TOBIAS ABICH RODRIGUES; GRAZIELA DOS SANTOS SALVI; CAMILA INÊS RIBEIRO CABRAL

¹ UFSM/CS - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - CAMPUS CACHOEIRA DO SUL

michi_reginatto@yahoo.com.br

Introdução

Conforme Vieira e Japur (2012) as Unidades de Alimentação de Nutrição (UANs) compreendem estruturas complexas que envolvem uma sequência de ações que devem ser planejadas, executadas e avaliadas em um processo constante de aperfeiçoamento. Os restaurantes universitários (RUs) se enquadram como UANs. De acordo com Carvalho, Amorim e Tavares (2003), definir indicadores de qualidade é, basicamente, construir conceitos que permitam a sua mensuração para posterior avaliação dos resultados. Verifica-se, atualmente, uma frequência cada vez maior da terceirização dos restaurantes universitários que, para Silva *et.al*, (2006), pode ser vista como a otimização de processos desnecessários que há na gestão pública.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi identificar o impacto da transição de empresa terceirizada fornecedora de refeições sobre o grau de satisfação dos usuários do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Maria – Campus Cachoeira do Sul (UFSM/CS).

Metodologia

A pesquisa descritiva foi realizada com a comunidade acadêmica que frequenta o RU da UFSM/CS, através da análise de questionários aplicados em dois períodos, outubro de 2015, referente à Empresa 1 e outubro de 2016, referente à Empresa 2. Entre os períodos, houve a troca de empresa fornecedora de refeições, devido ao término do período de vigência do registro de preços. O comprometimento dos participantes foi formalizado pelo Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A aplicação do questionário de aceitabilidade, contendo os itens de avaliação do grau de satisfação dos comensais, foi analisada com o auxílio da Escala de Likert de cinco pontos.

Resultados

A adesão às respostas do questionário durante o atendimento das Empresas 1 e Empresa 2 foi de 40% e 62% respectivamente. Em relação à higiene dos alimentos, o percentual positivo foi de 70,1% (Empresa 1) e 60,98% (Empresa 2). Para a temperatura dos alimentos servidos no buffet, o resultado negativo mostrou-se similar entre as Empresas 1 e 2, sendo de 72,6% e 71,55% o percentual de insatisfação dos usuários, respectivamente. Quanto à qualidade de cada alimento servido no buffet, os itens que obtiveram os resultados mais negativos foram o arroz e a carne. Durante o atendimento da Empresa 1, 61,3% dos usuários estavam insatisfeitos com o arroz e 72,5% estão insatisfeitos com a carne. Quando perguntados, durante o atendimento da Empresa 2, 78,69% dos comensais referiram insatisfação com relação ao arroz e 81,3% com relação à carne. Um alto grau de insatisfação com relação a estas duas preparações relaciona-se ao tempo de cozimento inadequado do arroz e ao tamanho da porção de carne; ambas as reclamações referidas com frequência no espaço do questionário destinado a críticas e sugestões.

Conclusão

Analisando os dados das pesquisas de satisfação, nota-se um aumento da insatisfação dos usuários ao ocorrer a transição das empresas, representando um impacto negativo no serviço prestado. Ambas as empresas seguiam editais similares com relação ao serviço a ser prestado e eram supervisionadas pela Administração Pública da mesma forma. Entretanto, como a supervisão baseia-se na cobrança de itens presentes no edital de licitação, observou-se que algumas especificações do documento davam margem a interpretações diferentes. Considerando as insatisfações relatadas, uma proposta para reduzir o índice de avaliação negativo, seria elaborar um edital mais rígido que não permitisse interpretações diversas a respeito do que rege a prestação de serviços de alimentação.

Referências

CARVALHO, Lúcia R. de; AMORIM, Sérgio L. de; TAVARES, Marília F. **Sistema de indicadores de qualidade como ferramenta de gestão em um restaurante universitário: estudo de caso.** In: XXII Encontro Nac. de Eng. De Produção,

Ouro Preto, 2003.

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal; JAPUR, Camila Cremonesi. **Gestão de Qualidade na Produção de Refeições**. 1. ed. Rio de Janeiro: Grupo Editorial Nacional, 2012. v. 1. 316 p.

SILVA, José Alberto Teixeira da; SANTOS, Neusa Maria Bastos F. **Criando valor com serviços compartilhados: aplicação do BALANCED SCORECARD**. São Paulo: Saraiva, 2006.

Palavras-chave: Restaurante Universitário; UAN; Pesquisa de Satisfação; Serviço Terceirizado

ORIGEM DE INSUMOS ALIMENTARES EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DO SUL DO BRASIL

VANESSA THAIS PERES MELO; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

vjstrasburg@terra.com.br

Introdução

As atividades envolvidas na produção de refeições para o consumo envolvem diversas etapas que compreendem desde a seleção e o acondicionamento de matérias-primas até a preparação do produto final, todas potencialmente causadoras de impactos ambientais. O suprimento das matérias-primas é feito por fornecedores das cadeias de suprimento. Os serviços de alimentação também podem desenvolver comportamentos colaborativos a fim de promover a sustentabilidade ao longo de sua cadeia de produtos e fornecedores (NEUZLING; DA SILVA, 2016).

Objetivos

Analisar a origem dos insumos alimentares e das dietas elaboradas adquiridos pelo Serviço de Nutrição e Dietética de um hospital público do sul do Brasil.

Metodologia

Estudo observacional e investigativo realizado por três semanas consecutivas no mês de fevereiro de 2017, em um hospital público federal na cidade de Porto Alegre /RS que atende servidores, acadêmicos e pacientes. Foram verificados in loco as embalagens dos produtos armazenados no almoxarifado do hospital nas áreas de estoque em temperatura ambiente, e nas câmaras para produtos resfriados e congelados para identificar o local de procedência. No caso de produtos in natura sem embalagem a avaliação ocorreu por meio de identificação de procedência do fornecedor por meio de notas fiscais.

Resultados

A seleção dos fornecedores das matérias-primas, é realizado por meio de processo de licitação. Na caracterização dos fornecedores de gêneros perecíveis de origem animal foram identificados sete fornecedores: três deles para atender aos 23 tipos de cortes das carnes (bovina, suína, aves e peixes), dois para embutidos, dois para laticínios. O fornecimento dos produtos vegetais in natura e minimamente processados é feito por dois diferentes distribuidores. Nos produtos classificados como não perecíveis foram identificados 88 insumos diferentes procedentes de sete estados brasileiros e da Bélgica, mas entregues por 10 diferentes distribuidores. Todo o fornecimento dos insumos é feito por distribuidores do estado do Rio Grande do Sul (RS). A utilização de produtos congelados como batata pré-frita e ervilhas procedem respectivamente da Alemanha e de Portugal. A utilização dos 47 tipos dietas padronizadas para uso adulto e pediátrico provêm de 15 fabricantes diferentes e que enviam essas matérias-primas de seis países além do Brasil, a saber: Alemanha, Bélgica, Estados Unidos, Holanda, Inglaterra e Portugal. As distâncias percorridas para que um alimento chegue ao seu destino final implica na queima de toneladas de combustíveis fósseis consumidos que são os maiores geradores de gases de efeito estufa que são os principais causadores do aquecimento global. Pagell e Schevchenko (2014) indicam que a gestão da cadeia de suprimento deve considerar de forma equilibrada tanto o desempenho econômico quanto o social e o ambiental.

Conclusão

Para suprir a demanda de todos os insumos necessários ao provimento das necessidades de atendimento do público desse hospital ficou evidenciado a dimensão e diversidade da origem das matérias-primas. Da avaliação da cadeia de fornecimento de insumos alimentícios poderão ser realizadas novas abordagens de investigação voltadas ao tema da sustentabilidade considerando os impactos econômicos e sociais, além das pegadas hídrica e de carbono desses insumos.

Referências

NEUTZLING, D. M.; DA SILVA, M. E. A Sustentabilidade em Cadeias de Suprimento a partir da visão de recursos e capacidades. Rev. Ciênc. Admin., Fortaleza, v. 22, n. 1, p. 42-71, 2016.

PAGELL, M.; SCHEVCHENKO, A. (2014). Why Research in Sustainable Supply Chain Management should have no Future, Journal of Supply Chain Management, v. 50, n. 1, p. 1-32, 2014.

Palavras-chave: provisão e distribuição; refeições; unidades hospitalares

OS SUPERMERCADOS BRASILEIROS PROMOVEM A VENDA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS? ANÁLISE DE CIRCULARES PROMOCIONAIS DE QUATRO REDES BRASILEIRAS

JÚLIA PITSCH DE FARIAS; ANA CLAUDIA MAZZONETTO; ANICE MILBRATZ DE CAMARGO; MOIRA DEAN;
GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES

¹ UFSC - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, ² QUB - Queen's University Belfast
giovanna.fiates@ufsc.br

Introdução

Observa-se, no Brasil, aumento sistemático na aquisição de alimentos ultraprocessados, acompanhado de uma redução na aquisição de alimentos in natura, minimamente processados e ingredientes culinários. Supermercados, os quais estão entre os principais locais de compras de alimentos, podem influenciar o comportamento de compra de indivíduos por meio de diferentes estratégias de marketing, como por exemplo, a partir da oferta de produtos em circulares promocionais.

Objetivos

Quantificar e classificar, de acordo com o nível de processamento, os alimentos anunciados em circulares promocionais de supermercados do Brasil.

Metodologia

Neste estudo transversal descritivo, foram selecionadas intencionalmente lojas pertencentes a quatro cadeias de supermercados em uma capital do sul do país (uma multinacional, uma nacional, duas regionais). Durante nove semanas (junho a julho de 2016), foram obtidas circulares promocionais, impressas ou online desses estabelecimentos. As imagens fotográficas de todos os alimentos anunciados, com exceção de bebidas alcólicas, foram analisadas. Produtos com diferentes tamanhos ou formatos foram considerados como item único (por exemplo, macarrão do tipo espaguete e pene da mesma marca). Produtos de diferentes sabores do mesmo item foram considerados como itens diferentes (por exemplo, suco de uva ou laranja da mesma marca). Os alimentos foram categorizados em quatro grupos considerando o grau de processamento: (1) alimentos in natura ou minimamente processados, (2) ingredientes culinários processados, (3) processados ou (4) ultraprocessados. A categorização inicial foi realizada pelo primeiro autor e foi posteriormente submetida a um painel de seis especialistas para identificar e corrigir inconsistências. Teste de Qui-quadrado foi realizado para verificar diferenças significativas (p valor $<0,05$) entre os grupos.

Resultados

Foram identificados e categorizados 1.786 itens em 16 circulares promocionais. A frequência de alimentos ultraprocessados anunciados (63%) foi significativamente maior ($p < 0,001$) do que a frequência de alimentos in natura ou minimamente processados (23%), alimentos processados (10%) e ingredientes culinários processados (4%). Alimentos ultraprocessados foram anunciados 2,7 vezes mais que alimentos in natura ou minimamente processados.

Conclusão

Os resultados indicam que os supermercados analisados podem estar incentivando a aquisição de alimentos ultraprocessados, contrariamente ao preconizado pelo Ministério da Saúde na versão mais recente do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Referências

COSTA, J. C. et al. Food purchasing sites. Repercussions for healthy eating. *Appetite*, v. 70, n. Supplement C, p. 99-103, 2013. Disponível em: .

HAWKES, C. Dietary Implications of Supermarket Development: A Global Perspective. *Development Policy Review*, v. 26, n. 6, p. 657-92, 2008. Disponível em: .

LOUZADA, M. L. D. C. et al. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. *Revista de Saúde Pública*, v. 49, 2015. Disponível em: .

MARTINS, A. P. et al. Increased contribution of ultra-processed food products in the Brazilian diet (1987-2009). *Rev*

Saude Publica, v. 47, n. 4, p. 656-65, 2013. Disponível em: .

MONTEIRO, C. A. et al. NOVA. The star shines bright. [Food classification. Public health] World Nutrition, v. 7, n. 1-3, p. 28-38, 2016.

Palavras-chave: marketing de alimentos; alimentação saudável; alimentos industrializados; promoção de alimentos; comportamento de consumidor

OUVIDORIA EM CANTINA UNIVERSITÁRIA EM BUSCA DA EXCELÊNCIA NOS SERVIÇOS E PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS

CARLA ALEXANDRA DE PAULA ARAÚJO; PATRICIA ARRUDA SCHEFFER; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano
carlaaraujo_ea@hotmail.com

Introdução

Atualmente os clientes possuem uma variedade maior de opções e se tornam mais difíceis de se satisfazerem. Por isso as empresas que querem continuar no mercado devem dar o primeiro passo em relação ao consumidor, abrindo-lhes as portas, ouvindo o que pedem e, com possibilidade desse diálogo, diminuindo as tensões entre cliente e empresa. Expectativas prévias, qualidade percebida, confirmação de expectativas, preço, valor e imagem constituem os principais fatores envolvidos no processo de satisfação dos clientes e, desta forma, são denominados comumente de determinantes ou antecedentes de satisfação. A ouvidoria é um serviço que visa aperfeiçoar os serviços, sejam por meio de reclamações, críticas, sugestões e elogios que possibilitem aumentar a qualidade do local.

Objetivos

Avaliar a satisfação dos clientes quanto aos serviços prestados e produtos ofertados

Metodologia

O presente estudo caracteriza-se como descritivo com abordagem quantitativa aplicado em duas cantinas de uma Instituição de Ensino Superior privada do município de Santa Maria- RS, selecionadas por conveniência. Foram realizadas as ouvidorias em dois tempos, ambas compostas com as mesmas questões a fim de avaliar o grau de satisfação relacionado aos serviços e as melhorias aplicadas entre um período e outro. A primeira ouvidoria foi realizada no ano de 2015 e a comparativa em 2017. As perguntas eram objetivas com as opções de resposta sendo: Muito Satisfeito, Satisfeito, Pouco Satisfeito e Insatisfeito. Os dados das análises foram tabulados no programa Microsoft Excel 2010®. Sendo os itens abordados: diversidade; qualidade dos produtos; apresentação dos produtos; preço; sabor; oferta de integrais; produtos salgados; doces; sanduíches; baleiro; bebidas; espaço físico; higiene do local; organização; horário e qualidade no atendimento. Após a primeira ouvidoria foram realizadas várias intervenções, reuniões, implementação de estágios não obrigatórios junto ao curso de nutrição da instituição e aplicação de projetos.

Resultados

No ano de 2015, 324 professores, alunos, funcionários e outros participaram da pesquisa, já em 2017 foram 285 participantes. A partir da análise dos dados, pode-se constatar que todos os itens sofreram melhora nos percentuais de satisfação. A diversidade dos produtos, preço, oferta de produtos integrais e aspectos relacionados aos sanduíches foram os itens avaliados com menor satisfação dos clientes na primeira avaliação. Somente o preço não se observou uma melhora representativa. Sendo que a diversidade mudou de 41,6% de pouco satisfeito/insatisfeito para 17,2%. A oferta de produtos integrais reduziu o índice de insatisfação/pouca satisfação em 22,2%. Quanto ao espaço físico, higiene, organização, horário e qualidade no atendimento as cantinas tiveram ótimos resultados de satisfação já no ano de 2015, com mais de 80% de satisfeito/muito satisfeito. Sendo que todos os percentuais melhoram na segunda avaliação, com percentuais acima de 90% de satisfeito/muito satisfeito.

Conclusão

Em suma, pode-se concluir com este estudo que as ações de intervenção aplicadas nas cantinas após a primeira ouvidoria melhoraram a satisfação dos clientes tanto quanto aos produtos ofertados quanto aos serviços prestados. Destaca-se a atuação do curso de nutrição neste estabelecimento, que se torna um espaço de aprendizado e ao mesmo tempo reflete melhorias com as ações promovidas.

Referências

TINOCO, M. A. C; RIBEIRO, J. L.D; Uma nova Abordagem para Modelagem das Relações entre os Determinantes da Satisfação dos Clientes de Serviços. Revista Produção, v. 17, n. 3, p. 454-470, Set./Dez. 2007.

Palavras-chave: Qualidade; Satisfação; Serviços de Alimentação

PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES EM RELAÇÃO À PROPOSTA DE ROTULAGEM FRONTAL UTILIZANDO ALERTAS NUTRICIONAIS EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

ANA CAROLINA FERNANDES; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO; TAILANE SCAPIN; PAULA LAZZARIN UGGIONI;

MARCELA BORO VEIROS; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES

¹ (NUPPRE - UFSC) - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina

anacarolinafernandes@gmail.com

Introdução

O aumento no consumo de alimentos industrializados, especialmente os ultraprocessados, é objeto de preocupação em saúde pública. Assim, a rotulagem nutricional desponta como uma das opções para potencialmente auxiliar em escolhas alimentares mais saudáveis. Nesse sentido, o modelo de rotulagem frontal simplificada está sendo usado para alertar sobre a composição dos alimentos, a exemplo do Chile.

Objetivos

Investigar a percepção de consumidores adultos da Grande Florianópolis - Santa Catarina em relação à presença de alertas nutricionais no painel frontal de alimentos industrializados.

Metodologia

Estudo qualitativo exploratório, utilizando-se a técnica de grupos focais. Foram selecionados intencionalmente consumidores adultos residentes na Grande Florianópolis, com diferentes características de sexo, idade, ensino e ocupação. Os participantes responderam a um questionário sociodemográfico e participaram de discussão conduzida por um moderador, com auxílio de roteiro semiestruturado. Eles foram expostos a alimentos que se encaixam no Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde adicionados de rotulagem frontal baseada no modelo Chileno, com alertas nutricionais em octógonos pretos, com os dizeres “Contém muito [açúcar/sódio/gordura/gordura saturada/caloria] e “Contém [aditivos químicos/adoçantes/gordura trans]”. Foram escolhidos alimentos que tiveram o consumo aumentado no Brasil. Os participantes foram questionados sobre sua percepção a respeito dos alimentos com alertas. As falas foram gravadas, transcritas e analisadas por meio de Análise de Conteúdo. O estudo foi aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos sob o número 1.053.080.

Resultados

Foram realizados 6 grupos focais com 4 a 7 participantes, totalizando 31 adultos, de 19 a 59 anos, dos quais 39% tinham ensino superior completo e 13% fundamental incompleto. Os alertas frontais chamaram a atenção dos participantes em todos os grupos e foram considerados claros, objetivos, importantes e úteis, por facilitar a leitura e a interpretação da informação nutricional. Os alertas considerados mais úteis foram os de gordura trans, sódio e aditivos químicos. Houve questionamento sobre os alertas de muitas calorias e gorduras totais, pois pode haver necessidade individual de consumo aumentado. Entretanto, todos relataram que, em situações comuns de compra, escolheriam os alimentos com menor quantidade ou sem alertas. Alguns participantes demonstraram surpresa com alertas em alimentos que consideravam saudáveis (néctar de fruta light e iogurte ultraprocessado) e com alimentos em que havia presença concomitante do alerta de adoçante e de excesso de açúcar. Foi sugerida a adição de informação gráfica da proporção de ingredientes nos rótulos. O grupo de menor escolaridade relatou que o preço pode fazer com que comprem alimentos contendo alertas, mas, segundo fala de um participante: “Se fosse o mesmo produto e mesma faixa de preço, eu escolheria o que tem menos alertas”.

Conclusão

Os alertas foram facilmente notados e lidos, facilitaram o entendimento da informação nutricional, transmitiram que alimentos com mais alertas são menos saudáveis e foram considerados úteis para escolherem alimentos com menos ou nenhum alerta. Recomenda-se retirar os alertas de muita caloria e gordura, pois podem causar confusão. Considera-se que são necessárias estratégias complementares de apresentar os ingredientes de forma gráfica, em proporção, além de facilitar o acesso financeiro a alimentos mais saudáveis.

Referências

BARDIN, L. Análise de conteúdo. 4 ed. Lisboa: Edições 70, 2010. 281 p.

CORVALÁN, C.; REYES, M.; GARMENDIA, M.L.; UAUY, R. Structural responses to the obesity and non-communicable diseases epidemic: The Chilean Law of Food Labeling and Advertising. *Obesity Reviews*, v. 14, n.S2, p. 79-87, 2013

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: aquisição alimentar domiciliar per capita, Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro, 2010.

MALIK, V. S.; WILLET, W. C.; HU, F. B. Global obesity: trends, risk factors and policy implications. *Nature Reviews Endocrinology*, v. 9, n. 1, p. 13-27, 2013.

OPAS. Organização Pan-Americana da Saúde. Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde. Washington, DC: OPAS, 2016.

Palavras-chave: Escolha alimentar; Informação nutricional; Painel frontal; Pesquisa Qualitativa; Rotulagem de alimentos

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E CONSUMO ALIMENTAR DE COLABORADORES DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

NATHÁLIA RICHELLE FARIA CHAGAS; JULIANA COSTA LIBOREDO

¹ UNIFEMM - Centro Universitário de Sete Lagoas

juliboredo@yahoo.com.br

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição são locais que têm como finalidade oferecer para os seus comensais alimentação equilibrada em termos nutricionais. Porém, na prática é comum que seus colaboradores tenham livre acesso aos alimentos produzidos durante a jornada de trabalho, o que pode favorecer o consumo alimentar exagerado e, conseqüentemente, ganho de peso. Porém, ainda existem poucos estudos sobre a prevalência de sobrepeso e obesidade entre os trabalhadores de Unidade de Alimentação e Nutrição.

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo identificar o perfil antropométrico e o consumo alimentar de colaboradores de Unidades de Alimentação e Nutrição.

Metodologia

O estudo foi realizado em seis Unidades de Alimentação e Nutrição localizadas no município de Sete Lagoas, Minas Gerais. Foram incluídos no estudo colaboradores com mais de 18 anos de idade que exerciam funções variadas (cozinheiro, auxiliar de cozinha e estoquista), exceto nutricionistas. Foi aplicado um questionário contendo perguntas sobre sexo, idade, grau de instrução, número de refeições realizadas por dia, peso corporal antes da admissão na unidade e prática de atividade física. Em seguida, foi realizada a avaliação antropométrica constituída da mensuração do peso e da estatura dos colaboradores para o cálculo do índice de massa corporal e da circunferência da cintura. A avaliação do consumo alimentar foi realizada pelo Recordatório de 24hs. O protocolo da pesquisa foi aprovado pelo comitê de ética (CAAE 56870916.8.0000.5097, parecer número 1.962.566).

Resultados

Participaram do estudo 52 funcionários com idade média de $39,3 \pm 10,2$ anos, sendo 94,23% (n=49) do sexo feminino. A maioria dos colaboradores era solteira (59,61%), 30,76% possuíam ensino médio completo e 67,30% eram sedentários. Antes da admissão nas unidades a maior parte era eutrófica (55,76%; n=29), 28,84% (n=15) estavam com sobrepeso, 13,46% (n=7) com obesidade e 1,92% (n=1) foram classificados como desnutridos, segundo o Índice de Massa Corporal. Após a admissão, houve ganho de peso médio de $5,97 \pm 6,2$ Kg por pessoa e a maior parte dos funcionários (57,68%; n= 30) apresentou excesso de peso. De acordo com a circunferência da cintura, 11,53% (n=6) foram classificadas como sem risco de doenças cardiovasculares, 23,07% (n=12) estavam com risco aumentado e 65,38% (n=34) com risco muito aumentado. Em média, os colaboradores relataram fazer, no mínimo, quatro refeições ao dia. Todos os colaboradores tinham consumo de energia (média: $2078,19 \text{ Kcal/dia} \pm 553,30$) maior do que a sua necessidade (média: $1744,16 \text{ Kcal/dia} \pm 485,05$). Também foi possível identificar na avaliação do consumo alimentar que 34,61% (n= 18) dos colaboradores consumiam dieta hiperglicídica e 65,38% (n= 34) ingeriam dieta hiperprotéica e hiperlipídica.

Conclusão

Diante do exposto, pode-se concluir que a maioria dos colaboradores era eutrófica antes de iniciar as atividades nas unidades. Após o início do trabalho, a maioria foi classificada com sobrepeso ou obesidade e apresentou risco muito elevado para doenças cardiovasculares segundo a circunferência da cintura. Quanto ao consumo alimentar, todos os colaboradores apresentaram-se com balanço energético positivo.

Referências

BOCLIN, K.L.S.; BLANCK, N. Prevalência de sobrepeso e obesidade em trabalhadores de cozinhas dos hospitais públicos estaduais da Grande Florianópolis, Santa Catarina. Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, v. 35, n. 121, p. 124-130, 2010.

GONÇALVES, M.C.R.; CAVALCANTI, C.L.; MELO, E.M.P.B.; AZEVEDO, W.F.; DINIZ, M.B. Perfil nutricional, consumo alimentar e indicadores bioquímicos dos funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição. Revista Brasileira de Ciências da Saúde, v.15, n.4, p. 377-384, 2011.

SIMON, M.I.S.S.; GARCIA, C.A.; LINO, N.D.; FORTE, G.C.; FONTOURA, I.V.; OLIVEIRA, A.B.A. Avaliação nutricional

dos profissionais do serviço de nutrição e dietética de um hospital terciário de Porto Alegre. Caderno de Saúde Coletiva, v.22, n. 1, p. 69-74, 2014.

Palavras-chave: obesidade; ganho de peso; estado nutricional

PERFIL DOS FEIRANTES DO MUNICÍPIO DE FORTALEZA

CHRISTIANE PINEDA ZANELLA; FABIANNY CAMPOS FEITOSA; RAFAELLA MARIA MONTEIRO SAMPAIO;
VIRGÍNIA MARIA COSTA DE OLIVEIRA GUERRA

¹ CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE SÁ - Centro Universitário Estácio de Sá, ² UNIFOR - Universidade de Fortaleza
Fortaleza
chriszanella@unifor.br

Introdução

Atualmente, verifica-se uma tendência ao resgate do comércio de alimentos em feiras, seja pela variedade, oferta de produtos frescos, preços acessíveis e praticidade. Diante desta constatação torna-se importante conhecer quem está comercializando estes alimentos, pois a garantia da saúde de quem adquire produtos das feiras está nos próprios feirantes. Feiras e mercados geram oportunidades de emprego, tanto para pessoas qualificadas, como para trabalhadores com baixa escolaridade (URBACT, 2015). Ao descrever o feirante em suas práticas de trabalho nos mercados de rua, ressalta-se que o feirante é proprietário de seu negócio e na maioria das vezes é um negócio familiar (VEDANA, 2013).

Objetivos

Caracterizar o perfil dos feirantes do município de Fortaleza.

Metodologia

Estudo com delineamento transversal de abordagem quantitativa com componente descritivo. Foi realizado em seis feiras livres no Município de Fortaleza, no período de agosto a setembro de 2016. Fizeram parte da pesquisa 60 feirantes com Termo de Consentimento Livre e Esclarecido assinado. Os dados foram coletados por meio de entrevista, tabulados e analisados por meio de estatística descritiva. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo comitê de ética da Unifor (nº: 1.549.624).

Resultados

Segundo os resultados obtidos na pesquisa, 82,05% dos feirantes são do sexo masculino, a maioria dos feirantes 56,4 está na faixa etária entre 31 e 50 anos, 82,04% são casados ou em união estável e 33,33% possuem de 1 a 2 filhos. Apenas um feirante relata ter 14 filhos. Em relação à escolaridade, 38,46% dos feirantes têm ensino médio completo, 2,56% dos feirantes não estudaram e 2,56% relatam estar cursando ensino superior. No tocante ao número de permissionários que têm familiares trabalhando na feira, 48,71% relataram o envolvimento dos familiares nesta atividade. Tempo de trabalho variou de 2 meses a 50 anos, sendo que 84,61% não pagam previdência social como autônomos. Referente aos alimentos 41,02% dos feirantes comercializa frutas e verduras, seguido de carnes/aves, peixes e laticínios. Quanto à origem dos alimentos comercializados, 66,66% vêm de outros municípios incluindo a CEASA (Central de Abastecimento do Ceará) que fica na região metropolitana. Grande parte dos feirantes, 97,43% também trabalha em outras feiras/ou regionais e 87,17% referiram não saber o que são boas práticas de manipulação de alimentos.

Conclusão

O perfil socioeconômico dos feirantes está condizente com a população inserida no trabalho formal. A comercialização de Frutas e Verduras é maior em comparação com outros alimentos. Ficou evidente o módico conhecimento relativo a boas práticas de manipulação dos alimentos, o que pode comprometer a qualidade dos alimentos que abastecem muitas residências no município de Fortaleza. Sugere-se a qualificação destes profissionais resultando em maior garantia para a saúde pública da população.

Referências

URBACT. Urban markets: heart, soul and motor of cities. C.O. BARCELONNA, março 2015.
VEDANA, V. Fazer a feira e ser feirante: a construção cotidiana do trabalho em mercados de rua no contexto urbano. Horiz. Antropol. vol.19 no.39 Porto Alegre Jan./June 2013.

Palavras-chave: Feirantes; Segurança alimentar; Perfil sócio econômico

PERFIL LIPÍDICO DE CARDÁPIOS SERVIDOS AOS USUÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ACOLHIMENTO ADULTO EM BELÉM-PA

MARINA GORETH SILVA DE CAMPOS; TAYNA CARVALHO PEREIRA; LUCIANA DA SILVA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² CAPS AD - Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas

taynacarvalho@outlook.com

Introdução

Distúrbios nutricionais, como o excesso de peso e obesidade, são comumente encontrados em indivíduos com dependência química, além do risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. O risco nutricional neste público é alto pelo consumo frequente de alimentos ultra processados, ricos em açúcares e gorduras, os quais apresentam valor nutricional inadequado e que o consumo exacerbado favorece o risco de ocorrência das doenças metabólicas (FERREIRA et al., 2015).

Objetivos

Analisar o perfil lipídico dos cardápios servidos aos usuários de álcool e outras drogas em uma Unidade de Acolhimento Adulto, da cidade de Belém-PA.

Metodologia

Este é um trabalho do Programa de Educação para o Trabalho em Saúde do Ministério da Saúde, realizado pela Universidade Federal do Pará em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde e autorizado pela gerência do serviço. Os cardápios analisados são fornecidos por uma empresa terceirizada contratada pela prefeitura da cidade de Belém-PA para o fornecimento de alimentação aos usuários presentes na Unidade de Acolhimento Adulto, vinculada ao Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas. Foram analisadas as refeições servidas no período de 5 dias úteis do mês de setembro de 2017, compostas por 6 refeições diárias (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), as quais foram pesadas em balança digital, da marca plena, e em seguida calculado o valor nutricional de cada cardápio, utilizando-se as tabelas nacionais de composição de alimentos: “Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química dos Alimentos” (PACHECO, 2006) e “Tabela Brasileira de Composição de Alimentos” (TBCA, 2017). Foram analisados os ácidos graxos saturados, monoinsaturados e poli-insaturados, os quais foram comparados às recomendações preconizadas pela Sociedade Brasileira de Cardiologia para adultos sem comorbidades (SANTOS et al., 2013), além dos lipídios totais, que seguiu a recomendação da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2003).

Resultados

Observou-se um consumo médio de 75,7g de lipídios totais, perfazendo cerca de 681,3 kcal, que, de acordo com a média do Valor Energético Total, representam 24,7% do valor energético diário das refeições servidas, o que encontra-se dentro da recomendação diária que é de 15 a 30%. Vale ressaltar que o valor mínimo e máximo de gorduras totais encontrados durante os 5 dias analisados foi de 21% e 28%, respectivamente. Quanto à análise dos ácidos graxos, os cardápios apresentaram, em média, 22,7g de ácidos graxos saturados, valor esse também adequado considerando-se que a literatura recomenda que este valor lipídico represente menos de 10% do Valor Energético Total da refeição (30,3g). Os ácidos graxos monoinsaturados e poli-insaturados alcançaram uma média de 15,4g e de 12,5g, respectivamente, valores estes que encontram-se muito abaixo do preconizado pela literatura, que são de 15% e de 5 a 10% do Valor Energético Total, ou seja, 45g e de 15g para os cardápios analisados.

Conclusão

As refeições servidas na Unidade de Acolhimento Adulto apresentaram, em média, baixos níveis de gordura saturada, diminuindo o risco para doenças cardiovasculares e acúmulo de gordura visceral. Entretanto, os cardápios não oferecem os níveis adequados de ácidos graxos mono e poli-insaturados, os quais são importantes para a prevenção de inúmeras patologias. Dessa forma, deve ser estudada a possibilidade de algumas mudanças nos cardápios, como a inclusão de alimentos fontes destes nutrientes.

Referências

FERREIRA, I.B. et al. Estado nutricional e hábitos alimentares de dependentes químicos em tratamento ambulatorial. **Jornal brasileiro de psiquiatria**, v. 64, n. 2, p. 146-153, 2015.

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. Rubio, 2006.

SANTOS, R.D. et al. I Diretriz sobre o consumo de gorduras e saúde cardiovascular. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 100, n. 1, p. 1-40, 2013.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 6.0. São Paulo, 2017. Disponível em: <http://fcf.usp.br/tbca/>. Acesso em: 28.out.2017.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**. Report of a joint WHO/FAO expert consultation. Geneva, 2003.

Palavras-chave: Doenças Cardiovasculares ; Lipídios ; Álcool e drogas

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E A MANIFESTAÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NOS USUÁRIOS DOS RESTAURANTES POPULARES DE MACEIÓ/AL

THAYSA BARBOSA CAVALCANTE BRANDÃO

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas, ² UERJ - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

thaysabcb@hotmail.com.br

Introdução

O Programa de Restaurantes Populares deve ser compreendido como uma política pública de Estado, voltada ao combate da fome e da desigualdade em um contexto de expansão da cidadania no ambiente público democrático (ARAÚJO, ALMEIDA, BASTOS, 2007). Portanto, atribuir a estes espaços, a função de oferecer refeições a baixo custo é bastante limitado, visto que o seu propósito vai, além disto, pois eles devem possibilitar o acesso a uma alimentação adequada à população com risco de (in) segurança alimentar e mais pauperizadas (BRASIL, 2007; BRASIL, 2011).

Objetivos

Investigar o perfil sociodemográfico e a manifestação da Segurança Alimentar e Nutricional nos usuários dos Restaurantes Populares de Maceió/AL.

Metodologia

A unidade de análise, nesse estudo, foram os usuários dos dois Restaurantes Populares de Maceió/AL. Consistiu em uma pesquisa de campo, com análise descritiva. A amostra foi composta por 576 pessoas. Foi realizada uma entrevista estruturada com os usuários dos Restaurantes Populares, visando investigar variáveis relacionadas às condições sociodemográficas. A insegurança alimentar foi avaliada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Para sistematização e análise descritivas e inferenciais dos dados, foram utilizados os programas Epi Info, versão 3.5.2. e SPSS, versão 21.0. Foram aplicados o teste qui-quadrado e o teste exato de Fisher, todas com o nível de significância estabelecido em 5%. A pesquisa foi aprovada pela Comissão de Ética em Pesquisa da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (parecer nº1053467).

Resultados

O perfil sociodemográfico dos usuários dos dois Restaurantes Populares se enquadra na perspectiva de que estes espaços atendam, prioritariamente, aqueles que se encontra em condições mais pauperizadas, principalmente quando se considera a renda e escolaridade. Metade dos usuários possuíam rendimento de até 1 Salário Mínimo. Em relação à escolaridade, observa-se que 48,7% dos usuários não tinham o ensino médio completo. Os resultados mostram um quadro preocupante no que se refere à insegurança alimentar moderada/grave representando 22,4% dos entrevistados. A análise por restaurante indica que houve diferença estatisticamente significativa entre os dois, onde o Restaurante 2 apresentou um quadro mais favorável. Dentre as variáveis analisadas aquelas que apresentaram uma associação significativa com a segurança alimentar, no Restaurante 1, foram: possuir menor de 18 anos na residência, escolaridade, possuir algum rendimento, renda mensal, renda domiciliar e moradia. Já no Restaurante 2, as variáveis relacionadas foram: possuir menores de 18 anos na residência, possuir algum rendimento, renda domiciliar e quantidade de pessoas que contribuem com as despesas da casa. Estes dados reforçam o impacto das variáveis socioeconômicas na segurança alimentar e nutricional, identificando como um dos principais determinantes de insegurança alimentar a renda per capita.

Conclusão

Conclui-se que os dois restaurantes atendem com êxito a um dos pontos que devem ser levados em consideração pela proposta dos Restaurantes Populares, que é de atender prioritariamente a pessoas com insegurança alimentar. Os indicadores como renda, escolaridade, ter menores de 18 anos na família e moradia foram associados de forma significativa com a segurança alimentar. Estes resultados confirmam que a insegurança alimentar é determinada, principalmente, pela pobreza e pelas desigualdades sociais, tendo principalmente as condições socioeconômicas como seus determinantes.

Referências

ARAÚJO, F.A.L.V. de; ALMEIDA, M.I.; BASTOS, V.C. Aspectos Alimentares e Nutricionais dos Usuários do “Restaurante Popular Mesa do Povo”. Saúde e Sociedade, v.16, n.1, p.117-133, 2007. Disponível em: . Acesso em: 01 out 2016.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional 2012/2015. Brasília: CAISAN, 2011.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS. Roteiro para implantação Restaurantes Populares. Brasília: MDS, 2007.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Equipamento Público de Alimentação; (In) Segurança Alimentar

PESQUISA DE MICRO-ORGANISMOS INDICADORES EM ESPECIARIAS COMERCIALIZADAS NO MERCADO PÚBLICO E EM SUPERMERCADOS DA CIDADE DE MACEIÓ/AL

ELIANE COSTA SOUZA; WALERIA DANTAS PEREIRA; LARA DANIELLY BARBOSA CORREIA; MAYARA FRANCINI LOOEZ; WENDELL LIMA PEREIRA FALCÃO PINTO

¹ CESMAC - Centro Universitário Cesmac
mayaraflooze@gmail.com

Introdução

Segundo a Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, proposta pela ANVISA, especiarias são os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. As especiarias são usadas em alimentos diariamente, pela população, principalmente por seus sabores e aromas (STEURER, 2008).

Objetivos

Participaram desta pesquisa um mercado público e um supermercado de grande porte localizados nos bairros da levada e do farol respectivamente. Foram utilizados 5 tipos de especiarias comercializadas na forma desidratadas e processadas. As amostras foram compostas de salsinha, cebolinha, alecrim, orégano e manjeriço.

Metodologia

As comercializadas a granel na feira livre foram adquiridas a quantidade de 50g/cada, pesadas e embaladas pelo comerciante, e as obtidas nos supermercados foram de uma única marca comercial disponível já embaladas contendo 50g/cada. De cada especiaria foram coletadas duas amostras de lotes diferentes, de ambos os locais, totalizando 20 amostras. Foram pesquisados coliformes termotolerantes e Bolores e Leveduras. Foi utilizada a técnica dos tubos múltiplos, empregando-se o Caldo Lauril Sulfato Triptose com incubação a 35°C durante 48 horas. Após a incubação tubos positivos foram confirmados em caldo *Escherichia coli* com incubação a 45°C. A determinação do NMP de coliformes termotolerantes foi realizada empregando-se a tabela de Hoskins. Para Bolores e leveduras utilizou-se placas contendo o meio ágar batata dextrose acidificado. As placas foram incubadas a 25°C por aproximadamente 5 dias. Após a incubação foram realizadas as contagens e seus resultados expressos em Unidades Formadoras de Colônias por grama (UFC/g), ambas as metodologias foram segundo Silva (2010).

Resultados

Observou-se que 100% das amostras de especiarias desidratadas comercializadas no Mercado Público apresentaram contaminação para coliformes a termotolerantes e bolores e leveduras, já as amostras comercializadas no supermercado 60% (n=6) apresentaram contaminação por coliformes termotolerantes e 100% por bolores e leveduras. contagem de coliformes termotolerantes encontradas nas especiarias comercializadas no mercado público variou de 3 a 460 NMP/g e no Supermercado de 3 a 75 NMP/g. As amostras do mercado da produção da salsinha/manjeriço apresentaram maior contagem de ambos os micro-organismos e os do supermercado da cebolinha/manjeriço foram os produtos que apresentaram maior contagem de coliformes termotolerantes. Porém apenas as amostras de salsinha e manjeriço do mercado da produção se encontram com valores acima do preconizado pela legislação. Todas as amostras oriundas do supermercado estavam dentro dos padrões da legislação para coliformes termotolerantes. Apesar da legislação não preconizar valores para bolores e leveduras, altas contagens sugerem deficiência de higiene ambiental, equipamentos e utensílios.

Conclusão

Conclui-se que ambas as formas de comercialização podem apresentar contaminação microbiológica, porém a probabilidade maior é no mercado público. Faz-se necessário que as fábricas produtoras desse tipo de alimento, que fornecem tanto para o mercado público como aos supermercados tenham uma maior fiscalização na cadeia produtiva, visando oferecer alimentos mais seguros do ponto de vista sanitário.

Referências

BRASIL. Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA - http://www.puntofocal.gov.ar/notific_otros_miembros/bra176a1_t.pdf. Acesso 12 de janeiro de 2017.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de métodos de análises microbiológica de alimentos e água. São Paulo: Varela, 2010.

STEURER, Fabiane. Especiarias: aplicações e propriedades. 2008. 30f. Trabalho Acadêmico (Bacharelado em Química de Alimentos), Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.

Palavras-chave: Alecrim ; Especiarias; Cebolinha; Salsinha; Tempeiros

PESQUISA DE SATISFAÇÃO COM USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO

GABRIELLE DA SILVA VARGAS SILVA; LEILA SICUPIRA CARNEIRO DE SOUZA LEÃO; LUANA AQUINO DE AZEVEDO; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; JULIANA FURTADO DIAS

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ² UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ³ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

gabrielle_vargas22@hotmail.com

Introdução

Os Restaurantes Universitários têm sua importância fundamentada em oferecer refeições de qualidade, adequadas do ponto de vista nutricional, sensorial, higiênico sanitário. No Brasil existem diversas legislações sobre Boas Práticas, sendo que a mais usada e recente é a Resolução RDC n°216/2004, que estabelece os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias (BRASIL, 2004). Diante da importância da presença dos restaurantes universitários no ambiente acadêmico, torna-se necessário avaliar as condições desse serviço. Uma das ferramentas utilizadas para a avaliação é a pesquisa de satisfação.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar a satisfação quanto ao serviço de alimentação oferecido pelo restaurante universitário uma universidade pública da zona sul do Rio de Janeiro.

Metodologia

A pesquisa de satisfação foi realizada no mês de abril de 2017, por meio de um questionário autoaplicável, desenvolvido pelos pesquisadores, contendo perguntas sobre sabor e aparência dos alimentos, o cardápio em si e sua variedade, além de perguntas sobre a higiene do estabelecimento e dos utensílios utilizados. Cada aspecto foi avaliado como ótimo, bom, regular e ruim. O tamanho amostral alcançado foi de 553 respondentes. Todos os dados obtidos foram analisados no programa Microsoft Excel®. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, sob número CAEE: 42747115.1.0000.5285.

Resultados

A maioria dos atributos referentes às preparações servidas no Restaurante Universitário foram avaliados de forma positiva, com destaque para as perguntas quanto ao sabor dos alimentos, nas quais 25% dos comensais consideraram como ótimo, 60% como bom; e a pergunta sobre aparência dos alimentos com 30% dos comensais considerando ótimo, e 52% bom. Apesar da maioria dos usuários avaliarem como ótimo e bom os aspectos sabor e aparência dos alimentos, as perguntas referentes ao cardápio em si e sua variedade foram os de maior insatisfação. Com relação ao cardápio o mesmo foi classificado como regular por 30% e ruim por 13% dos respondentes. Em relação à variedade do cardápio, 38% avaliaram como bom, 38% regular e 9% como ruim. O cardápio planejado pelo nutricionista pode ser um meio de promoção de educação nutricional para prevenir o surgimento de doenças e promover saúde, porém se não for feito conforme os critérios necessários podem prejudicar o estado de saúde do comensal (PASSOS, 2008). Com relação à percepção dos clientes, sobre o caráter higiênico-sanitário alguns itens foram avaliados insatisfatoriamente. Quando questionados sobre a higiene dos utensílios, os usuários responderam em 38% regular e 18% ruim. No tocante referente a higiene do estabelecimento, 19% marcaram a resposta ótimo, 56% bom, 23% regular e apenas 2% ruim. De acordo com estudos estatísticos da Organização Mundial de Saúde, mais de 60 % dos casos das doenças remetidas por alimentos resultam do descuido higiênico-sanitário de manipuladores, das técnicas inadequadas de processamento e da não conformidade de higiene da estrutura física, utensílios e equipamentos (WHO, 2010).

Conclusão

Conclui-se que o Restaurante Universitário analisado possui pontos positivos e pontos negativos que são perceptíveis aos usuários, dessa forma entende-se que alguns quesitos precisam ser revistos e melhorados, como o melhor planejamento do cardápio e o treinamento constante dos manipuladores.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 set. 2004.

PASSOS A.L.A. Análise do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília-DF segundo o método “Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio”. Monografia [Especialização e Nutrição] Universidade de Brasília; 2008.

WHO. World Health Organization. Foodborne disease. Disponível em: .

Palavras-chave: Universitários; Serviço de alimentação; Percepção do cliente

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA LOCALIZADA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

PATRICIA MARIA PÉRICO PEREZ; ROBERTA FONTANIVE MIYAHIRA; ISABELLE SANTANA; KELLY CRISTINA MOREIRA GOMES³; JULIANA DE ARAÚJO RIBEIRO; JULIANA MARTINS DA SILVA

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

patriciapp@globo.com

Introdução

A maioria dos serviços de alimentação coletiva, entre eles os restaurantes universitários, enfoca, prioritariamente, o processo de produção e oferta das refeições, em detrimento do aspecto das dependências, preparações, atendimento, valor das refeições, dentre outros. As informações sobre os níveis de satisfação da clientela constituem uma das maiores prioridades de gestão nas empresas comprometidas com a qualidade de seus produtos e serviços (FEIL et al., 2015). Assim, torna-se imperioso avaliar o nível de satisfação dos usuários de restaurantes, para que se possa avaliar a percepção dos usuários sobre a qualidade da oferta de seus serviços, a fim de fidelizar a clientela.

Objetivos

Avaliar o nível de satisfação dos usuários de um restaurante universitário de uma universidade pública localizada na cidade do Rio de Janeiro.

Metodologia

Estudo seccional quantitativo, realizado em outubro de 2016, durante o almoço, com os usuários que frequentam o restaurante universitário de uma universidade do estado do Rio de Janeiro. Aplicou-se um questionário autopreenchido, contendo atributos de qualidade com quatro escalas do grau de satisfação variando de “excelente” a “ruim”. Os atributos abordados foram: atendimento do serviço (tempo de espera na fila para se servir, rapidez, cordialidade, pontualidade e limpeza dos utensílios); ambiente físico do restaurante (limpeza do salão, das mesas, arranjo físico das mesas e cadeiras, iluminação e ventilação/temperatura); e cardápio (variedade dos alimentos, apresentação e sabor das preparações e tamanho das porções). Os resultados dos questionários classificados em excelente e bom foram agrupados como “satisfatório” e os classificados em regular e ruim, como “insatisfatório”. Foram calculadas a frequência absoluta e relativa das variáveis estudadas e a análise dos dados foi feita utilizando-se o Software SPSS versão 21.0. Todos aqueles que responderam o questionário assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Participaram do estudo 485 indivíduos, dos quais, a maioria era estudante (87,8%) seguido por servidores técnico-administrativos (10,4%) e docentes (1,8%). Dos atributos abordados no questionário os que apresentaram maior nível de satisfação foram os referentes ao ambiente físico: limpeza do salão (correspondendo a 73,0% de satisfação), ao cardápio: apresentação e aparência das preparações (66,8% de satisfação) e sabor (67,2%), e ao atendimento: limpeza dos utensílios (49,5% de satisfação). Em contrapartida, o percentual de insatisfação foi maior para o tempo de espera na fila para se servir (77,5%) e para a variedade de preparações (43,7%).

Conclusão

Quanto ao grau de satisfação, verificou-se que os usuários do restaurante universitário apesar de se mostrarem insatisfeitos com a espera na fila para se servir do restaurante continuam a frequentá-lo. Isso pode ser atribuído a fatores como a qualidade do cardápio, o sabor e apresentação das preparações, além da limpeza dos utensílios, instalações e arranjo físico do salão de refeições. Dado que o índice de participação dos clientes nesse estudo foi baixo, atingindo uma terço do total de comensais que frequenta o restaurante universitário, recomenda-se que sejam elaboradas estratégias que incentivem maior participação dos clientes às próximas pesquisas de satisfação, pois estas possibilitam o pleno conhecimento dos aspectos que causam a satisfação e a insatisfação do cliente, visando o oferecimento de um melhor serviço e produtos de qualidade prestados pela unidade.

Referências

FEIL C.C.; ADAMI, F.S. BOSCO, S.M.D; FASSINA, P. Pesquisa de satisfação dos comensais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista UNINGÁ, v. 43, p. 32-35, 2015.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Qualidade das refeições; Clientela; Universidades

PRÁTICAS ALIMENTARES DE PRÉ-ESCOLARES COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

TAMIRIS MARIANE DOURADO DE SIQUEIRA; MARIANA MELO DE PAULA; BRUNA NABUCO FREIRE SIQUEIRA;
LAÍS ANDRADE DOS ANJOS; DANIELLE GÓES DA SILVA

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe

tammy_mariane@hotmail.com

Introdução

A seletividade alimentar é caracterizada pela recusa da criança a determinados grupos alimentares (Know et al., 2017). Esse comportamento é típico da fase pré-escolar e causa frequente de preocupação para os pais, já que está associada a maior tempo na realização das refeições, a número limitado de alimentos consumidos e a fortes preferências relacionadas à apresentação e preparação dos alimentos (Steinsbekk, et al., 2017; Rigal et al., 2012; Mascola, et al., 2010).

Objetivos

Investigar as práticas alimentares adotadas por pré-escolares com a seletividade alimentar.

Metodologia

Estudo transversal de caráter observacional, realizado de Agosto a Setembro de 2017 em uma escola particular de Aracaju/SE. Foram incluídas crianças de 4 a 6 anos matriculadas na Educação Infantil. A seletividade alimentar foi avaliada por um item do questionário semiestruturado: “Seu filho apresenta dificuldade para comer certos tipos de alimentos?”. As práticas alimentares foram verificadas a partir de 6 questões adaptadas do *Stanford Feeding Questionnaire*. As respostas foram obtidas pela escala de *Likert* de 5 pontos (1= nunca, 2= raramente, 3= às vezes, 4= frequentemente e 5= sempre). A seletividade foi identificada pela resposta 4 e 5. Os dados foram digitados no EpiData e as análises foram feitas no Stata, versão 15.0. Utilizou-se os Teste Qui-Quadrado ou Teste Exato de Fisher, com nível de significância inferior a 5%. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética (nº 64256117.1.0000.5546).

Resultados

A amostra foi constituída por 78 pré-escolares com média de idade de 62 (± 7) meses, sendo 52,6% do sexo masculino. A prevalência de seletividade alimentar foi observada em 32,1% (n=25). As práticas alimentares que estiveram associadas à seletividade alimentar foram: comer determinados alimentos somente quando preparados do mesmo jeito (88,0%, n=22) ($p < 0,001$), comer determinados alimentos somente quando misturados a outros (87,5%, n=21) ($p = 0,004$), os pais necessitam chamar repetidamente seus filhos para realizar as refeições (72,0%, n=18) ($p = 0,016$), preferir substituir a refeição por sucos, leites ou vitaminas (36,1%, n= 9) ($p = 0,001$) e momento das refeições em família é sempre estressante (64,0%, n=16) ($p = 0,008$). Verificou que 92% das crianças seletivas (n= 23) realizam refeições em família, entretanto essa prática não houve associação com o comportamento seletivo ($p = 0,631$).

Conclusão

A seletividade alimentar está associada a adoção de práticas alimentares inadequadas entre os pré-escolares avaliados. Responsáveis e cuidadores necessitam ser conscientizados quanto à importância de promover práticas alimentares saudáveis para as crianças, uma vez que elas podem se manter até a vida adulta. **Apoio:** Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica/Universidade Federal de Sergipe.

Referências

KNOW, K. M.; SHIM, J. E.; KANG, M.; PAIK, H. Y. Association between Picky Eating Behaviors and Nutritional Status in Early Childhood: Performance of a Picky Eating Behavior Questionnaire. **Nutrientes**, v. 9, n. 5, p. 1-15, 2017.

MASCOLA, A. J.; BRYSON, S. W.; AGRAS, W. S. Picky eating during childhood: A longitudinal study to age 11 years. **Eating Behaviors**, v. 11, n. 4, p. 253–257, dezembro, 2010.

RIGAL, N.; CHABANET, C.; ISSANCHOU, S.; MONNERY-PATRIS, S. Links between maternal feeding practices and children’s eating difficulties. Validation of French tools. **Appetite**, v. 58, n. 2, p. 629-637, abril, 2012.

STEINSBEKK, A.; ROUSSY-BONNEVILLE, A.; FILDES, A.; LLEWELLYN, C. H.; WICHSTROM, L. Child and parent predictors of picky eating from preschool to school age. **Int J Behav Nutr Phys**, v. 14, n. 87, p. 1-8, julho, 2017.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Práticas alimentares; Alimentação infantil

PRÁTICAS E PERCEPÇÕES EM PROMOÇÃO DA SAÚDE E O BEM-ESTAR DE NUTRICIONISTAS

GINA MARINI VIEIRA FERREIRA; RITA DE CÁSSIA COELHO DE ALMEIDA AKUTSU

¹ SESI - Serviço Social da Indústria, ² UNB - Universidade de Brasília

ginanutricao@gmail.com

Introdução

A amplitude das abordagens teórico metodológicas da Promoção da Saúde (PS) o configuram como um novo e promissor paradigma na saúde. Um ponto fundamental a ser destacado quando se propõe a articulação da temática da alimentação e nutrição no contexto de PS é o tema da educação alimentar e nutricional (EAN) que tem princípios semelhantes a da PS. Porém, a formação inicial dos profissionais de saúde, incluindo a dos nutricionistas, de um modo geral, não os prepara para atuar no campo da PS, devido ainda ao enfoque predominantemente curativo e biomédico dominante, embora os pressupostos já estivessem presentes na Carta de Otawa datada de 1986. Diante do exposto, a PS aponta perspectivas, mas também desafios ao campo da alimentação e nutrição, na medida em que remete a mudanças estruturais nos cursos de formação dos nutricionistas. Nesse contexto, se faz relevante refletir sobre: Quais são características da prática profissional de nutricionistas que atuam com EAN? Qual a percepção do profissional de nutrição como promotores de saúde? As características das práticas adotadas pelos profissionais nutricionistas seguem os princípios norteadores para EAN? Ademais, propõe-se avaliar o nível de bem-estar pessoal desse nutricionista no trabalho, já que o bem-estar contextualizado no ambiente de trabalho é definido como a satisfação das necessidades e desejos dos indivíduos em seus papéis de trabalho, podendo influenciar na sua prática profissional.

Objetivos

Analisar as práticas e percepções em Promoção da Saúde e o Bem-estar de nutricionistas do Serviço Social da Indústria que atuam no Programa Cozinha Brasil.

Metodologia

Estudo transversal exploratório, com amostra por conveniência de nutricionistas que trabalham no SESI e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (CAAE: 44559715.9.0000.0030). Aplicou-se o questionário de prática e percepção em promoção da saúde e a escala de bem-estar. A coleta foi realizada por meio da ferramenta Survey Monkey®, com amostra final de 70 respondentes válidos para o questionário de Promoção da Saúde e 45 respondentes para a Escala de Bem-Estar. Realizou-se análise descritiva (frequência, média, mediana e desvio padrão) do questionário de promoção de saúde e da Escala de Bem-Estar

Resultados

A amostra é toda do sexo feminino, com idade média de 34,6 anos e 70,1% com pós-graduação. A média de 2,29 indicou que as vezes ocorre nas práticas de trabalho dos nutricionistas que atuam com o Programa Cozinha Brasil, ações de monitoramento, avaliação e planejamento. Além disso, não são desenvolvidas ações em parceria com outros setores e profissionais (M=2,38). Em contraponto os resultados apontam que esses profissionais se percebem com alto nível de conhecimento (M=3,67) para atuar com monitoramento, avaliação e planejamento e alta habilidade (M=3,88) para desenvolver ações articuladas com outros profissionais. Os nutricionistas indicaram que frequentemente se percebem em Bem-estar pessoal no trabalho (M=3,0).

Conclusão

O nutricionista dessa pesquisa se sente promotor de saúde e capacitado tal atuação, porém os resultados indicam dificuldades desses profissionais em colocar em sua prática princípios importantes no contexto da EAN e Promoção da Saúde como a intersectorialidade, multidisciplinaridade, monitoramento, avaliação e planejamento das ações, além de não conhecerem parte importante das ferramentas. Apesar das incongruências encontradas entre as percepções e a práticas elas parecem não afetar o bem-estar desses profissionais.

Referências

- Boog MCF. Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável. *Ciência & Saúde*. 2008;1(1):33-42.
- Cássia Akutsu R, Paz MdGT. Valores y bienestar de los dietistas brasileños. *Revista Latinoamericana de Psicología*. 2011;43(2):307-18.

Ferreira VA, Magalhães R. Nutrição e Promoção da Saúde: perspectivas atuais. Cad. Saúde Pública. 2007;23(7):1674-81.

Pinheiro DGM, Scabar TG, Maeda ST, Fracolli LA, Pelicioni MCF, Chiesa AM. Competencies em promoção da saúde: desafios da formação. Saúde e Sociedade. 2015;24(1):180-8.

Staliano P, Araujo TCCF. Promoção da Saúde e Prevenção de doenças: um estudo com Agentes Comunitários de Saúde. Revista Psicologia e Saúde. 2011;3(1).

Palavras-chave: Bem-estar; Nutricionista; Percepção de prática profissional; Promoção da saúde

PREVALENCIA DO CONSUMO DE ARROZ E FEIJÃO PELOS UNIVERSITÁRIOS DO MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA/RJ

HELLEN MARIA SOARES NUNES; TAMIRES SILVA DOS REIS; MARCELLI MELLO FERREIRA; CRISTIANE GORGATI GUIDORENI; ALINE CRISTINA TEIXEIRA MALLET; MARGARETH LOPES GALVÃO SARON

¹ UNIFOA - Centro Universitário de Volta Redonda
hellen_granja@hotmail.com

Introdução

As mudanças quanto à disponibilidade domiciliar e participação de arroz e feijão na dieta do brasileiro são evidenciadas pela Pesquisa de Orçamento Familiar, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Entre 1974/1975 e 2002/2003 houve uma redução em 23% na participação do arroz na dieta domiciliar dos brasileiros e de 30% do feijão. Enquanto que no período entre 2002/2003 e 2008/2009, esta redução foi de 40,5% para o arroz e de 26,4% para o feijão. Os cereais são deficientes em aminoácidos como lisina, treonina e triptofano. Tal deficiência pode ser compensada com a combinação de alimentos. O arroz e o feijão, por exemplo, se completam em aminoácidos, em que o arroz é limitante em lisina, enquanto o feijão é rico nesse aminoácido. Por outro lado, o feijão é limitante em metionina, que se completa com o arroz, resultando em uma mistura de melhor valor proteico (PHILIPPI, 2003; ORNELAS, 2013). Apesar de sua popularidade, o consumo desses alimentos tem diminuído com passar dos anos e há uma escassez de estudos que avaliem o consumo de arroz e feijão na alimentação dos brasileiros, principalmente entre os universitários (RODRIGUES, PROENÇA, CALVO, et al., 2013).

Objetivos

Diante do exposto este trabalho teve como objetivo investigar a prevalência do consumo de arroz e feijão pelos estudantes de um Centro Universitário, no município de Volta Redonda, RJ.

Metodologia

Este estudo caracterizou-se pelo delineamento descritivo e quantitativo realizado na cidade de Volta Redonda - RJ, em um Centro Universitário, no período de agosto a setembro de 2017, com alunos matriculados no curso de nutrição, que demonstraram interesse em participar da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) e atenderam aos critérios de inclusão da pesquisa. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Centro Universitário de Volta Redonda - UniFOA sob o CAAE: 71434117.1.0000.5237. Os dados foram coletados a partir de um questionário que continha questões sobre o hábito alimentar, preferência e frequência do consumo do arroz e do feijão.

Resultados

Participaram da pesquisa 179 alunos do curso de nutrição, com a média de idade de 22,54 anos com desvio padrão de 3,04 anos, com idade mínima 17 anos e máxima 66 anos, sendo que 82,68% (n=148) eram do sexo feminino e 17,32% (n= 31) do sexo masculino. Quanto ao consumo de arroz e feijão, a maioria dos universitários (83,80%) afirmou que os consome nas principais refeições. A maioria dos universitários consome com uma frequência diária o arroz e feijão correspondendo 63,69% e 47,49%, respectivamente. Observou-se maior consumo para o arroz branco (72,63%) em relação ao arroz integral (20,67%), e o feijão preto (69,70%) em detrimento ao carioca (10,61%).

Conclusão

Pode-se concluir que o consumo de arroz e feijão ainda faz parte da refeição habitual dos universitários prevalecendo o consumo de arroz branco e de feijão preto.

Referências

RODRIGUES, A. G. M.; PROENÇA, R. P. C.; CALVO, M. C. M.; FIATES, G. M. R. Perfil da escolha alimentar de arroz e feijão na alimentação fora de casa em restaurante de bufê por peso. *Ciência & Saúde Coletiva*; v.18, n. 2, p.335-346, 2013.

ORNELAS LH; *Técnica Dietética Seleção e Preparo de Alimentos*. São Paulo: Atheneu, 2013. p.126 e 127.

PHILIPPI, S. T; *Nutrição e Técnica Dietética*. 1. Ed. p. 33. São Paulo: Manoele, 2003.

Palavras-chave: consumo; arroz; feijão; estudantes

PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: LEVANTAMENTO HISTÓRICO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO PARANÁ (DÉCADAS DE 1980 E 1990).

ANDREY HENRIQUE WILLE; GRACIELA HUMEREZ NETA; CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO; FLAVIA AULER

¹ PUCPR - Pontifícia Universidade Católica do Paraná

cilenex@hotmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é o maior e mais antigo programa nacional na área de alimentação e nutrição do Brasil. Vigente desde a década de 1950, quando foi criado, atinge diariamente em torno de 41,5 milhões de estudantes, segundo dados do Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar divulgados em 2016. Ao longo de sua existência ocorreram mudanças na forma de como este programa foi sendo conduzido, bem como nos alimentos ofertados aos escolares, impactando diretamente no consumo dos mesmos por esta população no ambiente escolar.

Objetivos

Esta pesquisa teve como objetivo identificar quais eram os alimentos ofertados, através da alimentação escolar, nas escolas públicas estaduais do Paraná nas décadas de 1990 e 2000 e realizar resgate histórico sobre o programa, contextualizando tais ofertas.

Metodologia

Com base nos arquivos acessados da SEED referentes a 13 anos de remessa de alimentos para a alimentação escolar no estado do Paraná. Foram identificados 396 alimentos ou produtos alimentares diferentes, e os mesmos foram classificados nos 8 grupos sugeridos pelo Guia Alimentar para a População Brasileira.

Resultados

O presente trabalho identificou a presença de 396 diferentes alimentos e produtos alimentares ao longo dos 13 anos de análise, 120 itens no grupo de cereais, tubérculos e raízes (30%), 6 no grupo das frutas e hortaliças (2%), 50 no grupo da carne e ovo (13%), 39 no grupo de leite e derivados (10%), 27 no grupo das leguminosas (7%), 12 no grupo das gorduras e óleos (3%), 117 no grupo dos açúcares (30%) e 25 no grupo dos temperos (6%). A partir da identificação dos alimentos e produtos alimentares adquiridos e encaminhados às escolas, evidenciou-se a inexistência de oferta de alimentos in natura nos anos analisados neste estudo. Portanto, é possível evidenciar que os alimentos ou refeições oferecidas aos estudantes durante todo este período eram compostas apenas ou preferencialmente por produtos minimamente processados (22%), processados (23%) ou ultraprocessados (45%) classificados partir do Guia Alimentar para a População Brasileira. De 1955 até 1993 a gestão da alimentação escolar era centralizada e os cardápios eram planejados pelo Ministério da Educação e a diversidade de alimentos era menor. A partir de 1994 ocorreu a descentralização dos recursos, ficando a execução do programa sob responsabilidade das Secretarias de Educação dos municípios, gerando expansão da variedade de alimentos e se reforçando a autonomia escolar. Cabe observar que no cenário político dos anos estudados, a pobreza e a desigualdade social estavam presentes do dia a dia da população.

Conclusão

A oferta de frutas e hortaliças foi negligente no período analisado. Tais resultados demonstram que a alimentação fornecida aos escolares era monótona e com baixo valor nutricional, riquíssima em cereais refinados com adição de açúcar e gordura, comum em alimentos industrializados, sendo que tal oferta pode ter gerado prejuízos à saúde dos escolares. Este fato reforça a importância de resoluções que visam garantir a oferta de alimentos mais saudáveis à população, principalmente crianças e jovens.

Referências

BRASIL (2014). Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Programa Nacional de Alimentação Escolar. Disponível em: Acessado em: 28 Mar de 2017.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira/ Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde – Brasília: Ministério da Saúde, 2ed, 156p, 2014.

BRASIL. Portal do Desenvolvimento de Atenção Básica. Promoção da Saúde e da Alimentação Adequada e Saudável. Disponível em: < http://dab.saude.gov.br/portaldab/ape_promocao_da_saude.php?conteudo=educacao > Acessado em:

14. Nov. 2016.

COIMBRA, Marcos Antonio; DE MEIRA, João Francisco Pereira; DE LIMA STARLING, Mônica Barros. Comer e aprender: uma história da alimentação escolar no Brasil. INAE, 1982.

Palavras-chave: alimentação escolar; história da alimentação; PNAE

PROGRAMA DE INTERVENÇÃO SOBRE HABILIDADES CULINÁRIAS COM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS AUMENTA A CONFIANÇA EM UTILIZAR E CONSUMIR VEGETAIS

GREYCE LUCI BERNARDO; ANA CAROLINA FERNANDES; MANUELA MIKA JOMORI; CLAUDIA FLEMMING COLUSSI; MARGARET D. CONDRASKY; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

¹ NUPPRE-UFSC - Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina, ² CU - Clemson University
greyce.bernardo@ufsc.br

Introdução

Estudos sugerem que a vida universitária pode ser associada a hábitos alimentares menos saudáveis. Assim, o campus universitário pode representar um importante ambiente para a promoção da saúde por meio de intervenções. No Brasil, documentos oficiais destacam a importância da culinária, bem como de desenvolver e partilhar as habilidades culinárias para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. Nesse contexto, estudos indicam que aqueles que têm o hábito de preparar alimentos em casa podem apresentar comportamentos alimentares mais saudáveis. O programa Nutrição e Culinária na Cozinha (NCC) é uma intervenção culinária desenvolvida para estudantes universitários no Brasil, que foi adaptado do programa estadunidense *Cooking with a Chef* (CWC).

Objetivos

Avaliar o impacto imediato e sustentado (6 meses) do programa Nutrição e Culinária na Cozinha na confiança em consumir e utilizar frutas, legumes e verduras (FLVs) por estudantes universitários.

Metodologia

Estudo de intervenção controlado, randomizado, com seguimento de 6 meses, visando o desenvolvimento de habilidades culinárias e alimentação saudável. Amostra de 82 universitários foi randomizada em grupo controle (GC) e grupo intervenção (GI). O GI participou do programa NCC durante 2 meses, por meio de cinco oficinas culinárias e uma oficina de seleção e compra de alimentos em mercado popular, com duração de 3 horas/oficina. O GC não recebeu a intervenção. Um questionário adaptado culturalmente e validado para o Brasil foi autopreenchido em formulário *online* antes (T1), logo depois (T2) e 6 meses após (T3) à intervenção. A autoeficácia no consumo e na utilização de FLVs foi analisada utilizando escala de confiança do tipo Likert de cinco pontos. Utilizou-se Chi-quadrado, Test-t e Mann-Whitney para comparar os grupos no *baseline*. Teste t pareado foi usado para análises intragrupos. Para análises entre grupos utilizou-se análise de covariância (ANCOVA) e modelo de regressão linear com ajuste para os desfechos no *baseline*. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Instituição proponente deste estudo (Protocolo: 1.318.443).

Resultados

Completaram o questionário nos três momentos 76 estudantes. Os grupos foram semelhantes no *baseline*. Houve aumento no GI da autoeficácia em consumir (mudança média entre T1 e T2: +0,67; $p=0,025$) e utilizar FLVs (mudança média entre T1 e T2: +0,98; $p<0,001$) e este efeito foi sustentado no T3. Os resultados foram semelhantes no modelo ajustado das diferenças de médias entre T1 e T2 para a confiança em consumir FLVs ($\beta= +0,40$, IC: +0,05;+0,76), bem como para utilizar FLVs ($\beta= +0,97$, IC: +0,74;+1,21), indicando que as mudanças ocorridas no GI foram devido ao efeito da intervenção, quando comparados ao GC.

Conclusão

A intervenção culinária mostrou-se eficaz para o aumento das habilidades culinárias com relação à confiança (autoeficácia) em consumir e utilizar FLVs pelos estudantes universitários. Pelo nosso conhecimento, o programa NCC é pioneiro por ser a primeira intervenção com oficinas culinárias práticas que avaliou o efeito sustentado realizada no Brasil. Intervenções culinárias são importantes em todas as etapas da vida para resgatar o hábito de cozinhar e propiciar práticas alimentares mais saudáveis. Assim, esses resultados podem fomentar políticas públicas nacionais de promoção à saúde.

Referências

1. BERNARDO, G.L.; JOMORI, M.M.; FERNANDES, A.C.; PROENÇA, R.P.C. Food intake of university students: A narrative review. **Revista de Nutrição**, v. 30, n. 6, 2017.
2. BRASIL. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília:

Ministério da Educação. Ministério da Saúde. Ministério do Desenvolvimento Social. 2012.

3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ªed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

4. BERNARDO, G.L. **Programa de intervenção sobre habilidades culinárias: Adaptação, aplicação e avaliação do impacto nas práticas alimentares de estudantes universitários no Brasil**. 2017. Tese (Doutorado em Nutrição). Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-graduação em Nutrição. Florianópolis, SC. 2017.

5. CONDRASKY, M. Cooking with a Chef. **Journal of Extension**, v. 44 n. 4, p.1-6, 2006.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Oficinas culinárias; Impacto sustentado; Promoção de saúde; Universidade

PROGRAMA DE INTERVENÇÃO SOBRE HABILIDADES CULINÁRIAS COM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS AUMENTA OS CONHECIMENTOS CULINÁRIOS E A CONFIANÇA EM COZINHAR

GREYCE LUCI BERNARDO; ANA CAROLINA FERNANDES; MANUELA MIKA JOMORI; CLAUDIA FLEMMING COLUSSI; MARGARET D. CONDRASKY; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

¹ NUPPRE-UFSC - Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina, ² CU - Clemson University
greycebernardo@gmail.com

Introdução

Estudos sugerem que a vida universitária pode ser associada a hábitos alimentares menos saudáveis. Assim, o campus universitário pode representar um importante ambiente para a promoção da saúde por meio de intervenções. No Brasil, documentos oficiais destacam a importância da culinária, bem como de desenvolver e partilhar as habilidades culinárias para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. Nesse contexto, estudos indicam que aqueles que têm o hábito de preparar alimentos em casa podem apresentar comportamentos alimentares mais saudáveis. O programa Nutrição e Culinária na Cozinha (NCC) é uma intervenção culinária desenvolvida para estudantes universitários no Brasil, que foi adaptado do programa estadunidense *Cooking with a Chef* (CWC).

Objetivos

Avaliar o impacto imediato e sustentado (6 meses) do programa Nutrição e Culinária na Cozinha na confiança em usar técnicas culinárias básicas e nos conhecimentos culinários de estudantes universitários.

Metodologia

Estudo de intervenção controlado, randomizado, com seguimento de 6 meses, visando o desenvolvimento de habilidades culinárias e alimentação saudável. Amostra de 82 universitários foi randomizada em grupo controle (GC) e grupo intervenção (GI). O GI participou do programa NCC durante 2 meses, por meio de cinco oficinas culinárias e uma oficina de seleção e compra de alimentos em mercado popular, com duração de 3 horas/oficina. O GC não recebeu a intervenção. Um questionário adaptado culturalmente e validado para o Brasil foi autopreenchido em formulário online antes (T1), logo depois (T2) e 6 meses após (T3) à intervenção. Para avaliar a confiança culinária utilizou-se escala de autoeficácia, do tipo Likert de cinco pontos, e para os conhecimentos culinários escala de nível de conhecimento. Utilizou-se Chi-quadrado, Test-t e Mann-Whitney para comparar os grupos no *baseline*. Teste t pareado foi usado para análises intragrupos. Para análises entre grupos utilizou-se análise de covariância (ANCOVA) e modelo de regressão linear com ajuste para os desfechos no *baseline*. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Instituição proponente deste estudo (Protocolo: 1.318.443).

Resultados

Completaram o questionário nos três momentos 76 estudantes. Os grupos foram semelhantes no *baseline*. Houve aumento na confiança em utilizar técnicas culinárias básicas (mudança média entre T1 e T2: +0,84; $p < 0,001$) e nos conhecimentos culinários (mudança média entre T1 e T2: +1,58; $p < 0,001$) no GI e este efeito foi sustentado no T3. Os resultados foram semelhantes no modelo ajustado das diferenças de médias entre T1 e T2 para a confiança culinária ($\beta = +0,82$, IC: +0,64; +1,00), bem como para os conhecimentos culinários ($\beta = +1,16$, IC: +0,65; +1,67), indicando que as mudanças ocorridas no GI foram efeito da intervenção, quando comparados ao GC.

Conclusão

A intervenção culinária foi efetiva para aumentar as habilidades culinárias com relação à confiança e aos conhecimentos culinários pelos estudantes. Pelo nosso conhecimento, o programa NCC é pioneiro por ser a primeira intervenção com oficinas culinárias práticas que avaliou o efeito sustentado realizada no Brasil. Intervenções culinárias são importantes em todas as etapas da vida para resgatar o hábito de cozinhar e propiciar práticas alimentares mais saudáveis. Assim, esses resultados podem fomentar políticas públicas nacionais de promoção à saúde.

Referências

1. BERNARDO, G.L.; JOMORI, M.M.; FERNANDES, A.C.; PROENÇA, R.P.C. Food intake of university students: A narrative review. **Revista de Nutrição**, v. 30, n. 6, 2017.

2. BRASIL. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília: Ministério da Educação. Ministério da Saúde. Ministério do Desenvolvimento Social. 2012.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ªed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
4. BERNARDO, G.L. **Programa de intervenção sobre habilidades culinárias: Adaptação, aplicação e avaliação do impacto nas práticas alimentares de estudantes universitários no Brasil**. 2017. Tese (Doutorado em Nutrição). Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-graduação em Nutrição. Florianópolis, SC. 2017.
5. CONDRASKY, M. Cooking with a Chef. **Journal of Extension**, v. 44 n. 4, p.1-6, 2006.

Palavras-chave: Oficinas culinárias; Impacto sustentado; Políticas públicas; Promoção de saúde; Universidade

PROJETO BRINCANDO COM OS ALIMENTOS: A INSERÇÃO DO LÚDICO NA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL DAS CRECHES

AMANDA EMANUELLE ALMEIDA DOS SANTOS SILVA; PATRICIA MARIA MIRANDA LOPES

¹ SEMED - PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
amandaealmeida@gmail.com

Introdução

As preferências alimentares de cada um são formadas na infância pelas sensações que são apresentadas e vivenciadas pela criança, através do sabor, tato e odor. Quanto mais cedo se iniciar hábitos alimentares corretos maiores as chances de permanecerem na vida adulta. Nessa idade a criança começa a criar sua independência. Nesse sentido, observa-se que a escola é o ambiente formador, educativo e privilegiado para realizar ações de educação nutricional por ser um local onde muitas crianças passam grande parte do seu tempo, pois além de atender aos alunos, podem envolver a família e a comunidade. Além disso é uma das melhores relações custo-efetividade e são meios sustentáveis para promover práticas saudáveis. Assim, a atividade de educação nutricional exige tempo longo de ação e a escola faz parte desse processo. Esse projeto teve como propósito de se trabalhar questões envolvendo alimentação saudável com alunos das creches de uma forma lúdica e atraente.

Objetivos

OBJETIVO Promover o consumo de alimentos saudáveis de uma forma lúdica e educativa, introduzindo os diferentes tipos de alimentos, desenvolvendo os sentidos, estimulando a linguagem oral e visual. **OBJETIVOS ESPECÍFICOS** Criar bons hábitos alimentares explorando e experimentando novos sabores; Identificar as preferências e aversões alimentares e alimentos importantes; Estimular a linguagem oral e visual das crianças através dos alimentos; Identificar e diferenciar o paladar: doce, salgado, amargo, azedo, quente e frio. Associar conteúdo com matemática (números, quantidade, formas e tamanho) e português (letras) a alimentos saudáveis; Proporcionar uma degustação de preparações e de combinações diferentes; Explorar os conceitos grande, médio, pequeno, dentro e fora; Fazer com que os alunos se tornem agentes multiplicadores.

Metodologia

As atividades em educação nutricional foram realizadas nos Núcleos de educação Infantil. Este trabalho foi desenvolvido no segundo semestre de 2017. Participaram aproximadamente 600 alunos entre 3 a 5 anos de idade de ambos os sexos. O local das atividades é na sala de aula, utilizando recurso educativo como, jogos, réplicas de alimentos, exposição de cartazes, preparações de receitas e degustações, montagem do pratinho saudável e vídeos educativos, todas essas atividades são contínuas.

Resultados

Por meio das atividades desenvolvidas observou-se que as crianças em todas as aulas apresentavam interesse em expressar suas experiências, vontades, hábitos alimentares e interagindo, além de estarem sempre interessadas e curiosas pelos assuntos que seriam apresentados. Dessa forma, ficou demonstrado que as atividades de educação nutricional realizadas foram de suma importância, possibilitando que as crianças adquirissem novos conceitos e conhecimentos sobre alimentação saudável e conseqüentemente pudessem levar até a família e a comunidade.

Conclusão

Conclui-se que a educação nutricional é de grande importância para o aprendizado das crianças e que a intervenção de uma forma lúdica foi prazerosa e inovadora, podendo interferir a curto prazo e colaborar na escolha e na formação da alimentação a nível de compressão das crianças. Ações como essas apresentam efeitos positivos por ser nessa faixa etária que a vivência constante com novas experiências podem estabelecer preferências alimentares permanentes.

Referências

- ALBIERO, K.A.; ALVES, F.S. Formação e desenvolvimento de hábitos alimentares em crianças pela educação nutricional. Rev. Nutrição em Pauta, São Paulo, ano 15, n. 82, p. 17- 21, 2007.
- JUZWIACK, C. R.; CASTRO, P. M.; BATISTA, S. H. S. S. A experiência da Oficina Permanente de Educação Alimentar e em Saúde (OPEAS): formação de profissionais para a promoção da alimentação saudável nas escolas. Ciência & Saúde Coletiva, 18(4):1009-1018, 2013.
- OLIVEIRA, M.N.; SAMPAIO, T.N.T.; COSTA, E.A. Educação nutricional de pré – escolares-um estudo de caso. Revista

Brasileira de Economia Doméstica, viçosa, v. 25,n.1, p.093-113,2014.

RAMOS, F.P.;SANTOS, LAS.;REIS, A.B.C. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 29, n.11, p. 2147-2161,2013.

Palavras-chave: Crianças; Educação alimentar e nutricional; Atividades lúdicas; Creches; Alimentação saudável

PROPOSTA DE CLASSIFICAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DE BEBIDAS COMERCIALIZADAS NAS LANCHONETES DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL

MARCELA BORO VEIROS; PAOLA RUBIÊ GEWEHR CARGNIN; PAULA VOIGT ESPINOLA; NANCI DE WERGENES; KARINE ANDREA ALBIERO; ISADORA DOS SANTOS PULZ

² UFSC; NUPPRE/UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina | Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições, ³ UFSC; PPGN/UFSC; NUPPRE/UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina | Programa de Pós-Graduação em Nutrição | Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições
marcelaveiros@gmail.com

Introdução

Devido ao tempo que os estudantes passam na universidade, grande parte de suas refeições podem ser realizadas nesse ambiente. A disponibilidade de determinados alimentos e bebidas no ambiente universitário pode encorajar o consumo diário de determinados alimentos e influenciar na qualidade da alimentação dos estudantes. Sucos artificiais e refrigerantes são as bebidas mais consumidas fora de casa pelos brasileiros, principalmente por adolescentes e adultos jovens, e geralmente são facilmente encontradas nas universidades. Portanto, torna-se essencial avaliar a qualidade nutricional dos produtos comercializados nesse ambiente.

Objetivos

Classificar a qualidade nutricional de bebidas comercializadas nas lanchonetes do principal campus de uma grande universidade do sul do Brasil.

Metodologia

A coleta de dados ocorreu em 2013 em todas as lanchonetes do principal campus de uma universidade pública do sul do Brasil, localizado em Florianópolis/SC, por meio de um formulário para coleta de informações sobre a oferta de bebidas nesse ambiente. A pesquisa foi aprovada previamente pelo Comitê de Ética da universidade (no 438.564/2013). As bebidas foram avaliadas de acordo com suas características nutricionais e classificadas em: industrializadas (energéticos; à base de leite; chás, refrigerantes e sucos, convencional ou diet/light/zero) e de preparação própria (à base de leite; à base de café; chá em infusão; frutas, como vitaminas e sucos). Uma classificação da qualidade nutricional de bebidas foi elaborada, enquadrando-as em bebidas de Maior Qualidade Nutricional, Qualidade Nutricional Regular e Menor Qualidade Nutricional, baseada em recomendações alimentares científicas nacionais e internacionais, de acordo com o nível de processamento e adição de açúcar, edulcorantes, corantes e conservantes.

Resultados

As bebidas comercializadas nas lanchonetes e avaliadas por esta pesquisa foram classificadas em: 1) **Maior qualidade** (sem adição de açúcar e/ou preparadas no local): água com e sem gás; chá e café infusão; café espresso; leite integral; água de coco fresca/natural; suco integral de frutas; vitamina e suco de fruta natural ou com polpa. 2) **Qualidade regular**: iogurte e água de coco industrializada; 3) **Menor qualidade**: achocolatado; sucos e chás industrializados; bebidas industrializadas à base de café; refrigerantes; energéticos; bebidas lácteas; frozen (gelo e bebida açucarada); água tônica; isotônicos; vitaminas com suco industrializado, sorvete ou xarope de guaraná, e cafés especiais (com chantilly, leite condensado, creme açucarado de avelã).

Conclusão

Essa classificação da qualidade nutricional pode ser um método prático para análise e classificação das bebidas comercializadas no ambiente universitário, o que facilita a avaliação dos produtos comercializados e propostas para melhoria do ambiente alimentar. A classificação das bebidas disponíveis não consiste em recomendação de consumo, mas sim uma proposta de análise qualitativa, que facilite a informação sobre a qualidade nutricional das bebidas comercializadas à comunidade acadêmica, podendo servir como orientação às escolhas alimentares entre as opções disponíveis nas lanchonetes.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª. Ed. Brasília: Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição, 2014. 158p. Disponível em: . Acesso em: 20 set. 2017.

HARVARD UNIVERSITY. Healthy Eating: A guide to the new nutrition. Boston: Harvard Health Publication, 2011.

VEIROS, M.B.; BASQUEROTO, E.P.; MELO, J.N.M.; PULZ, I.S.; MARTINELLI, S.S.; BERNARDO, G.L.; MARTINS, P.A. Nutritional quality of beverages in the snack bar in a public University in Southern Brazil. In: 8th International Conference on Culinary Arts and Sciences Global, National and Local Perspectives, 2013, Portugal. (Paper/pôster), 2013.

WILLETT, W.C. Eat, drink, and be healthy: The Harvard Medical School Guide to Healthy Eating. New York: Free Press, 2005. 352 p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. The global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. 57^a World Health Assembly. Geneva: World Health Organization. Eighth plenary meeting, third report: 38-55 p. 2004. Disponível em: . Acesso em: 23 set. 2017.

Palavras-chave: qualidade nutricional; universidade; bebidas; lanchonetes; classificação

PROPOSTA DE TAMANHO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS PARA CARDÁPIOS DA EDUCAÇÃO INFANTIL

CRISTIANE SAMARA DE BASTIANI; RAFAELLA MAFRA; MARCELA BORO VEIROS

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

cristiane.samara@hotmail.com

Introdução

A Educação Infantil abrange crianças de 0 a 5 anos, sendo um importante momento de formação dos hábitos alimentares. Nesse contexto, o cardápio escolar deve auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis e atender as necessidades nutricionais específicas da faixa etária. Para isso, no planejamento do cardápio, o nutricionista deve considerar tamanhos diferentes de porções para crianças de 1 a 3 anos (creche) e de 4 a 5 anos (pré-escola). No entanto, até o presente momento não foi identificado na literatura, diferenças no tamanho das porções servidas para cada faixa etária. Diante da falta de orientações específicas para o tamanho da porção e da importância de realizar essa diferenciação para Educação Infantil, torna-se necessário definir orientações específicas quanto ao tamanho das porções dos alimentos para essas faixas etárias. Desta forma, será possível otimizar o trabalho do nutricionista para o planejamento dos cardápios com a adequação das porções.

Objetivos

Adaptar o tamanho das porções de referência dos alimentos de adultos para as crianças, proporcional para as faixas etárias de 1 a 3 anos (creche) e de 4 a 5 anos (pré-escola).

Metodologia

Estudo metodológico e transversal. O estudo iniciou com revisão bibliográfica para identificar tamanho de porções de alimentos para crianças de 1 a 5 anos. Devido a falta de recomendações para a faixa etária, tornou-se necessário adaptar as porções já estabelecidas para adultos. Para isso, primeiramente foram identificadas as porções médias de alimentos para cada grupo alimentar para adulto, definidas no Guia Alimentar para a População Brasileira. Posteriormente, as porções foram adaptadas para cada faixa etária, considerando os valores de Ingestão Dietética de Referência, representados pela necessidade energética diária, ou seja, 1000 Kcal para a faixa etária de 1 a 3 anos e 1357 Kcal para a faixa etária de 4 a 5 anos. Com esses valores foram aplicados cálculos proporcionais à necessidade energética média para a fase adulta (2000 Kcal), e também ao tamanho da porção média para adultos. Todos os cálculos foram realizados em planilhas eletrônicas (Microsot Office Excel 2010®).

Resultados

Após as análises e adaptações, foi possível criar uma proposta de tamanho médio de porções de alimentos, de acordo com cada grupo alimentar e específicas por faixa etária. Dessa forma, a porção estabelecida para crianças de 1 a 3 anos e de 4 a 5 anos, equivalem a 50% e 68% do tamanho da porção média estabelecida para adultos, respectivamente (exemplo: a porção média de frutas para adultos representa 142 gramas, dessa forma, a porção média desse mesmo grupo alimentar, para crianças de 1 a 3 anos representa 71 gramas e para crianças de 4 a 5 anos, 97 gramas). Todas as porções em gramas foram transformadas em medidas caseiras, visando sua aplicabilidade e correta interpretação.

Conclusão

A presente pesquisa demonstrou que com a adaptação das porções médias estabelecidas para adultos foi possível propor porções médias de diferentes grupos alimentares para crianças de 1 a 3 anos e de 4 a 5 anos. A definição de tamanhos de porções específicas para cada faixa etária é necessária, pois possibilita a oferta de uma alimentação em quantidades adequadas para suprir as recomendações nutricionais específicas, especialmente no ambiente escolar, onde o cardápio tem papel fundamental para planejamento da adequada ingestão de alimentos e educativo.

Referências

ALMEIDA, E. L. et al. Meals in children's education units: Planning, production process, distribution and adequacy of the main meal. *Mundo da Saúde*, v. 39, n. 3, p. 333–344, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a Alimentação Saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. p. 210.

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Dietary Reference Intakes – DRI: The Essential Guide to Nutrient Requirements. The National Academies Press: Washington, 2006.

RETONDARIO, A. et al. Nutritional composition of school meals serving children from 7 to 36 months of age in municipal day-care centres in the metropolitan area of Curitiba, Paraná, Brazil. *British Journal of Nutrition*, v. 115, n. 12, p. 2203–2211, 2016.

VEIROS, M. B.; MARTINELLI, S. S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. *Nutrição em Pauta*, v. 20, n. 114, p. 3-12, mai./jun. 2012.

Palavras-chave: cardápio; creche; grupos alimentares; pré-escola; porção

QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE HORTALIÇAS CRUAS SERVIDAS EM UM RESTAURANTE NA BAIXADA SANTISTA

CAROLINE FERRAZ VIEIRA; GIULIA MÔNACO ERBETTA; CAROLINE BRANDÃO MONTEIRO; ANNA BAFELA BRAGA; SASCHA HABU; ANA MARIA DE SOUZA PINTO

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

anamaria.unifesp@gmail.com

Introdução

Atualmente, os restaurantes têm um papel importante no dia a dia das pessoas que utilizam deste tipo de serviço e que possuem o direito de receber refeições nutricionalmente adequadas e de qualidade higiênico-sanitária, sem o risco de contrair doenças de origem alimentar. Diversos fatores estão envolvidos para que a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos servidos seja garantida, como a qualidade da matéria-prima, a temperatura em que os alimentos são armazenados, a higienização dos alimentos, a higiene dos equipamentos e utensílios utilizados e a higiene dos manipuladores envolvidos no processo.

Objetivos

Avaliar a qualidade higiênico-sanitária das hortaliças cruas servidas em um restaurante da Baixada Santista.

Metodologia

Foram coletadas 30 amostras de saladas cruas oferecidas em um restaurante na Baixada Santista, nas refeições almoço e jantar. As coletas foram realizadas entre os meses de Janeiro e Abril de 2017. Para a análise de coliformes foi realizado o Método do Número mais Provável da American Public Health Association e foi realizado um teste que confirmava a presença de E. Coli. Para pesquisa de Salmonella foi utilizado o Sistema Bactray. Para a análise parasitológica foram preparadas lâminas, que foram analisadas em microscópio utilizando-se as objetivas 10x e 40x para a identificação das estruturas parasitárias. Como parâmetro para analisar a adequação das amostras, utilizou-se a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Além das análises, foi aplicado em cada dia de coleta das amostras, um roteiro de inspeção para avaliar a aplicação das boas práticas em Serviços de Alimentação e Nutrição, de acordo com a Portaria CVS 5 do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética com número do parecer: 1.820.147, sendo autorizado pela nutricionista responsável pelo restaurante, a partir da assinatura do Termo de Compromisso Livre e Esclarecido.

Resultados

Foram encontradas 11 amostras (36,6%) com resultado positivo para Escherichia coli e não há legislação quanto a esse microorganismo nas hortaliças servidas cruas, mas a sua presença indica uma contaminação microbiana de origem fecal, ou seja, condições higiênico-sanitárias insatisfatórias. Não foi observada a presença de Salmonella sp em nenhuma das amostras. Constatou-se que a qualidade higiênico-sanitária das hortaliças cruas servidas no restaurante não foi satisfatória, já que 15 (50%) amostras analisadas estavam impróprias para o consumo segundo a legislação. Observou-se ainda, contaminação parasitológica em três amostras (10%), como também, inadequações quanto às boas práticas na manipulação de alimentos (51,3%).

Conclusão

Conclui-se que a falta de qualidade higiênico-sanitária das saladas e a inadequação das boas práticas observadas comprometeram a qualidade das refeições servidas, o que poderia ainda, comprometer a saúde dos consumidores. Um treinamento apropriado para os funcionários que manipulam alimentos é extremamente necessário, pois são eles os responsáveis pela higienização correta das hortaliças que serão consumidas e por evitar a contaminação cruzada durante o preparo das refeições.

Referências

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official Methods of Analysis of the Association Official of Analytical Chemists Internacional. 17. ed. Arlington: A.O.A.C. Int., 2000. cap. 35.

SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5, de 09 de Abril de 2013. Disponível em:

Acesso em: 20 abri. de 2016.

WHO (World Health Organization). Segurança Básica dos Alimentos para Profissionais de Saúde. Martin Adams e

Yasmine Motarjemi (Eds.) Tradução de Andréa Favano. São Paulo: Roca, 2002.

Palavras-chave: restaurantes; controle de qualidade sanitária; inocuidade de alimentos

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE FARINHAS ISENTAS DE GLÚTEN COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE MACEIÓ – ALAGOAS.

WALERIA PEREIRA DANTAS; ELIANE COSTA SOUSA; FLAVIANE PEREIRA DOS SANTOS; KARINE GABRIELE DA SILVA BARBOSA; LIVIA NATÁLIA VICENTE DE LIMA; RODRIGO DE OLIVEIRA SOUTO MORAES

¹ CESMAC - Centro Universitário Cesmac

gvdigao@gmail.com

Introdução

A doença celíaca é uma intolerância permanente ao glúten definida como um estado de resposta inflamatória, de origem imunológica, tanto celular como humoral, que produz lesão importante na mucosa do intestino delgado, principalmente em sua porção proximal, levando à atrofia das vilosidades e hiperplasia das criptas, com importante déficit na absorção de nutrientes em indivíduos geneticamente suscetíveis. A doença celíaca é predominante em mulheres, de cor branca, e quando há na família um indivíduo afetado, o risco para um descendente direto é de 20 a 60 vezes maior do que para a população em geral. O tratamento dos celíacos consiste em dieta isenta de glúten com uso de substitutos vegetais que não contenham esta proteína, as farinhas mais utilizadas pelo baixo custo e melhor elasticidade são as de mandioca, batata, milho e arroz, entretanto a produção e comercialização delas não são consideradas microbiologicamente seguras.

Objetivos

Mediante o exposto, o presente trabalho teve objetivo de avaliar a qualidade microbiológica farinhas isentas de glúten comercializadas na cidade de Maceió - AL, a partir das análises de coliformes termotolerantes, *Salmonella sp* e *Bacillus cereus*.

Metodologia

Foram analisadas 40 amostras de farinhas isentas de glúten, das quais 10 de cada uma: fécula de mandioca, fécula de batata, amido de milho e farinha de arroz comercializadas em lojas de produtos nutricionais, naturais ou supermercados que disponibilizavam estes tipos de alimentos espalhados pela cidade. Para análise e parecer analítico foram utilizados os parâmetros da Resolução da diretoria colegiada nº 12 de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária que determina a tolerância de 3×10^3 unidades formadoras de colônia por grama de *Bacillus cereus*, 10^2 Número Mais Provável por grama de coliformes a 45°C e ausência de *Salmonella sp* em 25 gramas para amostras indicativas de amidos, farinhas, féculas e fubá, em pó ou flocados.

Resultados

Das 40 amostras analisadas, 3 (7,5%), 4 (10%) e 11 (27,5%) estavam, respectivamente, fora dos padrões preconizados pela legislação brasileira para coliformes termotolerantes, *Salmonella sp* e *Bacillus cereus*.

Conclusão

Sendo assim, as farinhas avaliadas encontram-se acima dos padrões de segurança e inocuidade alimentar; a presença e as contagens de micro-organismos detectadas no presente trabalho sugerem que as farinhas isentas de glúten comercializadas estão sendo produzidas, armazenadas ou manipuladas durante a venda de forma inadequada e podem culminar em risco à saúde da população que consumir, o que pode aumentar o risco de complicações para celíacos, que por apresentarem atrofia de vilosidades intestinais, têm maior permeabilidade nos intestinos e grande possibilidade de translocação microbiana e toxinfecções alimentares.

Referências

ALMEIDA RC. **Prevalência de doença celíaca em mães de crianças com defeitos de fechamento de tubo neural do feto**. Brasília: Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Brasília, 2008. Disponível em:. Acesso em: 27 abr 2014.

BRASIL. Resolução – RDC nº 12, 2 de janeiro de 2001. **Estabelece padrões microbiológicos de alimentos**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Ministério da Saúde; 2001. Disponível em:.

CÉSAR AS, GOMES JC, STALIANO CD, FANNI ML, BORGES MC. **Elaboração de pão sem glúten**. Rev Ceres. 2006; 53(306):150-155. Disponível em:.. Acesso em: 26 abr 2014.

SDEPANIAN, V.L, MORAIS, M.B, FAGUNDES-NETO U. **Doença celíaca: avaliação da obediência à dieta isenta de glúten e do conhecimento da doença pelos pacientes cadastrados na Associação dos Celíacos do Brasil**

(ACELBRA). Arq. Gastroenterol. São Paulo; 1999b. Disponível em:. Acesso em: 26 abr 2014.

Palavras-chave: Qualidade microbiológica; Farinhas isentas de glúten; Doença celíaca

QUALIDADE NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS EM ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

REJANE VACCARI GUION; VALERIA HARTMANN; GRAZIELA DE CARLI; DAIANA ARGENTA KUMPEL

¹ UPF - Universidade de Passo Fundo

vhartmann@upf.br

Introdução

Na infância, as crianças estão fisiologicamente vulneráveis, sendo que a alimentação nos primeiros anos de vida definirá o crescimento e desenvolvimento adequados. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visa promover esses cuidados nutricionais dos alunos no ambiente escolar, auxiliando no crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar e na formação de hábitos alimentares saudáveis. Para isso, o cardápio deve conter alimentos diversificados, seguros, adequados às culturas, tradições, compatível com a faixa etária, o sexo, a atividade física e o estado de saúde. O Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola, é uma ferramenta que visa assessorar o nutricionista responsável pelo PNAE a adaptar o cardápio escolar de acordo com as recomendações apresentadas na legislação da alimentação escolar brasileira.

Objetivos

O presente estudo teve por objetivo avaliar a qualidade nutricional e sensorial dos cardápios das escolas municipais de educação infantil de uma cidade do norte do Rio Grande do Sul, através do método AQPC Escola.

Metodologia

Trata-se de uma análise quantitativa e qualitativa dos cardápios das escolas municipais de Educação Infantil de uma cidade do norte do Rio Grande do Sul. Foram selecionados cardápios de 4 semanas elaborados pelo nutricionista responsável pela alimentação escolar, para avaliar a qualidade nutricional e sensorial do mesmo, verificando a presença de alimentos recomendados como frutas, vegetais e alimentos integrais e a presença de alimentos controlados como preparações com açúcar adicionado, alimentos embutidos e ultraprocessados de acordo com metodologia proposta por Vieiros e Martinelli. Os dados foram analisados em etapas, sendo a primeira a análise do cardápio por refeição de acordo com a sua composição, após a análise semanal e mensal. Para a análise qualitativa comparou-se a presença de alimentos recomendados e controlados em percentuais.

Resultados

Da observação de alimentos recomendados tivemos como pontos positivos saladas e vegetais não amiláceos alcançando juntos 92% de presença diária nos cardápios, ainda cereais, pães, massas e vegetais amiláceos alcançando 100% e leite e derivados com 88%. Na mesma categoria tiveram baixa oferta as frutas in natura com 30%, carnes e ovos com 65% e leguminosas com 45% de oferta, e alimentos integrais não são oferecidos pelo cardápio escolar. Na categoria de alimentos controlados, cereais matinais açucarados, bolos e biscoitos atingem 100% de presença, ou seja, sua presença é diária, alimentos com açúcar adicionado 93% de presença, alimentos concentrados, em pó ou desidratados alcançaram 62%, alimentos flatulentos e de difícil digestão alcançam 52%, frituras, carnes e molhos gordurosos tem 41% de frequência, embutidos e produtos cárneos industrializados 40% e bebida com baixo teor nutricional 34%. De acordo com os autores, a presença dos alimentos controlados em percentual igual ou acima de 20% indica ao nutricionista uma revisão no cardápio, para estabelecer uma melhora na qualidade nutricional.

Conclusão

O cardápio avaliado oferece baixa oferta de frutas, leguminosas e alimentos integrais, e tem presença de alimentos controlados em percentuais acima dos recomendados, desta forma sugere-se a melhoria deste, no sentido de promoção de saúde através da oferta de alimentos com valor nutricional mais adequado.

Referências

ALVES, E.; MARQUES, A. G.; BENNEMANN, R. M. Avaliação da composição Nutricional e da Aceitabilidade da Merenda Oferecida na Rede Municipal de Ensino na Cidade de Maringá – PR. Enciclopédia Biosfera, [s.l.], p.3195-3208, 2 dez. 2015. Centro Científico Conhecer. Disponível em: . Acesso em: 11 Out 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, Fundo Nacional de desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Ministério da Educação, 2009.

VIEIROS, M. B.; MARTINELLI, S. S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar-AQPC Escola, Revista Nutrição em Pauta, edição mai/jun, Ano 20, Número 114, p.3-12, 2012.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Promoção da Saúde; Transição Nutricional

QUALIDADE NUTRICIONAL DOS LANCHES OFERTADOS EM ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO EM UMA CAPITAL DO NORDESTE.

ROSÂNGELA LOPES VIANA; CONCEIÇÃO DE MARIA FERREIRA DA SILVA; KALLYNE SUENNYA MENDES RIBEIRO; MÁRCIA LUCÉLIA DE ARAÚJO SILVA; VÂNIA MARISA DA SILVA VASCONCELOS; FRANCISCA MEIRE SOARES DE FREITAS PORTELA

¹ ESTÁCIO - FACULDADE ESTÁCIO DE TERESINA

rose.lv@uol.com.br

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é um projeto do Governo Federal Brasileiro na área da educação, executado desde 1955, que tem por objetivo atender às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Objetivos

Avaliar a composição nutricional dos cardápios oferecidos em escolas públicas da rede municipal de ensino em uma capital do nordeste quanto ao cumprimento das exigências impostas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Metodologia

Estudo descritivo, transversal e analítico. Os estudos descritivos têm por objetivo determinar a distribuição de doenças ou condições relacionadas à saúde, segundo o tempo, o lugar e/ou as características dos indivíduos (LIMA-COSTA; BARRETO, 2003). Este estudo foi realizado em uma creche, uma escola de ensino fundamental e uma de ensino de jovens adultos. Foram avaliados os cardápios ofertados de segunda a sexta-feira de uma mesma semana. A análise dos cardápios foi realizada a partir de cópias disponibilizadas pela direção das escolas, bem como os dados dos per capita. Cada cardápio foi separado em ingredientes e, a partir da composição e do per capita, foram avaliados os teores de energia e dos macronutrientes carboidratos, lipídios e proteínas. Foi utilizada como parâmetro de avaliação a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (UNICAMP,2011) O aporte preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar para lanches deve ser de trezentos a quatrocentos e cinquenta calorias/dia e em relação ao valor energético total deve corresponder a no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias. A pesquisa foi realizada com autorização da direção das escolas trabalhadas e da Secretaria Municipal de Educação.

Resultados

Verificou-se inadequação de energia em 100% dos cardápios analisados na creche, 80% na escola de ensino fundamental e de jovens adultos. Em relação à adequação de proteínas, 100% dos cardápios da creche mostraram adequação acima de 100%; nos cardápios das escolas de ensino fundamental e jovens adultos encontrou-se 60% de adequação e 40% de inadequação. A quantidade de lipídios encontrava-se inadequada em 80% dos cardápios da creche, escola de nível fundamental e de jovens adultos. Observou-se quanto à adequação de carboidratos que 100% dos cardápios da creche e 80% dos cardápios da escola de nível fundamental e de jovens adultos estavam inadequados em relação ao nutriente.

Conclusão

Com a realização do estudo pode-se inferir que a qualidade dos cardápios oferecidos encontrava-se em desacordo com as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar, uma vez que o percentual de inadequação variou de 100 a 80% para energia, carboidratos e lipídios.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF, 2009. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-legislação>. Acesso em 16 de jun.2017.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS – UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos – TACO. 4ed.Rev e ampl. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2011. 161p. Disponível em : <http://www.unicamp.br/nepa/taco/tabela.php?ativo=tabela>

BRASIL. Resolução/ CD/ FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Diário Oficial da União 2009; 17 de

jun.

Palavras-chave: Alimentação escolar ; Alimentação saudável ; Planejamento de cardápio; Saúde na escola.

QUALIDADE NUTRICIONAL E TIPOS DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NAS LANCHONETES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO SUL DO BRASIL

ISADORA DOS SANTOS PULZ; KARINE ANDREA ALBIERO; MAHMUD YEHYA MAHMUD SALEH ISID; NANJI DE WERGENES; PAOLA RUBIÊ GEWEHR CARGNIN; MARCELA BORO VEIROS

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, ² ESTÁCIO DE SÁ/SC - Centro Universitário Estácio de Sá
isadorapulz@gmail.com

Introdução

Pelo fato dos universitários passarem parte do seu dia na universidade e realizarem algumas refeições neste ambiente, o perfil dos alimentos comercializados no âmbito universitário pode refletir na qualidade da sua alimentação. Estudos associam o consumo de alimentos fora de casa com maior ingestão calórica, de gorduras, açúcares e sódio, e a um menor consumo de fibras, vitaminas e minerais. Além disso, a alimentação dos estudantes tem sido caracterizada pelo consumo de alimentos ultraprocessados e baixa ingestão de frutas e hortaliças. Desta forma, a auditoria do ambiente alimentar é importante para descrição da qualidade nutricional dos produtos disponíveis no ambiente universitário.

Objetivos

Avaliar os tipos e qualidade nutricional dos produtos comercializados nas lanchonetes de uma universidade pública do sul do Brasil.

Metodologia

A coleta de dados foi realizada em 14 lanchonetes situadas no campus sede da universidade, em agosto e setembro/2017, com um formulário desenvolvido e aprimorado em outros estudos, que mapeia a qualidade nutricional dos produtos comercializados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética local (no. 100.204/2017). Foram analisados os tipos de produtos, de massa e de recheio nos alimentos disponibilizados nos estabelecimentos, além do tamanho da porção e o tipo (preparação própria sem adição de açúcar ou industrializadas) de bebidas. Os dados foram digitados no *Microsoft Excel*® 2013 e analisados por meio de estatística descritiva no programa *Stata*® - versão 11.0.

Resultados

Salgados assados de massa refinada, gordurosa e integral eram comercializados por todas as lanchonetes. Os bolos com massa refinada, recheio e/ou cobertura doce estavam disponíveis em 71% dos locais (média 9 opções), enquanto bolos simples de massa refinada eram vendidos por 36% e os de massa integral em 28% das lanchonetes. Os sanduíches com pão refinado eram comercializados em todos os locais e os de pão integral em 78% destes. Apenas 14% vendiam fruta in natura e 71% comercializavam salada de frutas sem adição de açúcar. Os cafés sem adição de açúcar estavam disponíveis em 93% dos locais, em sete diferentes porções (de 50ml – 300ml). A bebida de preparação própria mais encontrada foi suco natural de polpa de frutas sem adição de açúcar (média 17 opções), disponível em 64% dos locais. Dentre as bebidas industrializadas, o refrigerante era a opção com maior variedade em todos os locais (média 8 opções). Todas as lanchonetes comercializavam ampla oferta de doces/guloseimas.

Conclusão

Foi identificada uma ampla variedade de alimentos com baixa qualidade nutricional, tais como refrigerantes e doces/guloseimas, elaborados com massa refinada e recheados com ingredientes contendo açúcar e/ou gordura. Os produtos com melhor qualidade (contendo cereais integrais e fibras, e isentos de açúcares e gorduras) estavam menos disponíveis no campus. Esta elevada disponibilidade de produtos menos saudáveis pode estimular o consumo destes produtos e influenciar na baixa qualidade da alimentação dos estudantes, evidenciada por muitos estudos. Sugere-se o monitoramento da comercialização destes produtos, ampliando a disponibilidade de itens com melhor qualidade nutricional, como por exemplo, frutas in natura e salada de frutas sem adição de açúcar em todas as lanchonetes. Além disso, é necessário uma maior demanda da comunidade acadêmica e envolvimento da gestão universitária para melhorar a qualidade dos produtos comercializados.

Referências

ACEIJAS, C. et al. Determinants of health-related lifestyles among university students. *Perspectives in Public Health*, v. 137, n. 4, 2017.

DELIENS, T. et al. Determinants of eating behaviour in university students: a qualitative study using focus group

discussions. BMC Public Health, v. 14, p. 53, 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Aquisição alimentar domiciliar per capita: Brasil e grandes regiões. IBGE, Coordenação de Índices de Preços. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. 282 p.

TAM, R. et al. University students on-campus food purchasing behaviors, preferences, and opinions on food availability. Nutrition, v. 37, p. 7–13, 2017.

VEIROS, M.B.; BASQUEROTO, E.P.; MELO, J.N.M.; PULZ, I.S.; MARTINELLI, S.S.; BERNARDO, G.L.; MARTINS, P.A. Nutritional quality of pastries sold in the snack bar in a public University in Southern Brazil. In: 8th International Conference on Culinary Arts and Sciences Global, National and Local Perspectives, 2013, Portugal. (Paper/pôster), 2013.

Palavras-chave: ambiente alimentar; universidades; lanchonetes; estudantes

QUANTIFICAÇÃO DE AÇÚCAR DE BEBIDAS EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSOS ANTES E DEPOIS DE IMPLEMENTAÇÃO DE FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

DJILAINA DE ALMEIDA SOUZA SILVA; ALINE FANELLI TELAROLI; MARCELA SILVEIRA MALTEZ DE CARVALHO; ADA CAMILA DANTAS ARRUDA; KAMILA DONELA RAMOS; DÉBORA DA COSTA SANTOS

¹ UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta
kamila.d.ramos@hotmail.com

Introdução

Com o avançar da idade, as doenças crônicas não transmissíveis tornam-se mais comuns. No entanto, essas doenças podem ser agravadas de acordo com os hábitos alimentares seguidos. Por isso, deve-se dar uma atenção maior à dieta dessa classe idosa, com o intuito de promover uma melhor qualidade de vida e não gerar complicações de doenças já existentes. A Organização Mundial de Saúde publicou uma nova diretriz sobre consumo de açúcares para adultos e crianças. Este não deve passar de 50 gramas por dia. A recomendação, que consta de guia da Organização mundial de Saúde, pretende limitar também o consumo de açúcares ocultos nos produtos alimentícios, entre eles o ketchup e refrigerantes, responsáveis por inúmeros problemas de saúde, como a obesidade, o excesso de peso e as cáries. O ideal seria não ultrapassar 5% da ração energética diária. (ASBRAN, 2015). Para a Organização Mundial de Saúde, é preciso adotar políticas públicas que estimulem hábitos alimentares mais saudáveis, que promovam mudanças na rotulagem de alimentos e que regulem a comercialização de produtos alimentares e bebidas não alcoólicas ricos em açúcares. (ASBRAN, 2015).

Objetivos

Reduzir a ingestão de açúcar em Instituição de Longa Permanência de Idosos a partir da implementação de Ficha Técnica de Preparação e uso de medidores para líquidos e açúcar.

Metodologia

Foi realizada a observação do preparo de bebidas servidas em Instituição de Longa Permanência de Idosos, atentando-se para a quantidade de açúcar per capita. Após essa observação, foi feita uma comparação com a nova diretriz da Organização Mundial de Saúde que preconiza, no máximo, 50g por dia. A partir dos resultados, foram elaboradas Fichas Técnicas de Preparação contendo 5% da preparação de açúcar, com o objetivo de reduzir o consumo de açúcar e adequá-lo às novas recomendações da OMS. Além disso, utilizaram-se novos utensílios para elaborar as bebidas e facilitar a execução dos manipuladores. Os utensílios medidores são: jarra de 2 litros e copo com capacidade para 100g de açúcar.

Resultados

Foi constatado que a elaboração das bebidas, sejam elas suco, café ou leite, servidas na instituição, continham 22 gramas de açúcar para cada copo de 250 ml. Como são servidos quatro copos dessas bebidas, a ingestão de açúcar equivale a 88g diários, um valor muito elevado em relação à nova diretriz da Organização Mundial de Saúde que recomenda menos de 50g diários. A implementação da Ficha Técnica de Preparação ajustou a quantidade de açúcar para 12,5g para cada copo de 250ml, totalizando o consumo para 50g de açúcar por dia, de acordo com a quantidade de bebida servida na instituição.

Conclusão

O uso de Ficha Técnica de Preparação promoveu o consumo de açúcar a níveis considerados saudáveis de acordo com a Organização Mundial de Saúde, tornando a alimentação mais adequada para idosos. Palavras-chave: Açúcar; Idosos; Ficha Técnica;

Referências

- Guia da OMS recomenda redução no açúcar. Asbran – Associação Brasileira de Nutrição, 09 de março de 2015. Disponível em: <<http://www.asbran.org.br/noticias.php?dsid=1289>>. Acesso em 31 de outubro de 2017.

Palavras-chave: açúcar; idosos; ficha técnica

QUEM SÃO OS CONSUMIDORES E PROPRIETÁRIOS DE FOOD TRUCKS EM SÃO PAULO?

SUELLEN TEODORO SANTOS; DANIEL CONI DA SILVA; CRISTIANE HIBINO; SABRINA DANIELA LOPES VIANA

¹ UNASP - Centro Universitário Adventista de São Paulo

sabrinadv@gmail.com

Introdução

A comercialização de alimentos nas ruas por vendedores ambulantes é comum em muitas cidades de países em desenvolvimento e constitui uma alternativa econômica, prática e flexível de alimentação para a população em geral. Um fenômeno mais recente são os Food Trucks são veículos adaptados para o preparo e venda de alimentos e são considerados uma das alternativas mais promissoras em relação ao comércio de comida de rua.

Objetivos

Caracterizar os frequentadores de food trucks quanto o perfil socioeconômico, preparações preferidas e motivação para escolha deste tipo de comércio; e analisar perfil socioeconômico dos proprietários e motivação para início do negócio na cidade de São Paulo

Metodologia

Pesquisa exploratória de abordagem quantitativa e qualitativa envolvendo frequentadores e proprietários de food trucks. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Centro Universitário Adventista de São Paulo, sob o parecer 1.729.117. O levantamento de dados foi feito por meio de dois questionários, um para frequentadores e outro para proprietários. Os 105 frequentadores responderam a um de questionário online, feito na plataforma Google Docs e divulgado em redes sociais dos pesquisadores. Foram entrevistados sete proprietários de food trucks em dois pátios (espaço público em que há concentração de food trucks). Os dados quantitativos foram tabulados em planilhas do Excel e analisados por frequência simples e teste qui-quadrado no software GrandPrisma 6.0. As entrevistas feitas com os proprietários foram gravadas e transcritas. A análise de dados ocorreu em três etapas: 1. pré análise do material, no qual foram feitas leituras das falas dos proprietários. 2. Exploração do material, no qual foram selecionados alguns temas dessas falas. 3. Tratamento dos resultados e interpretação, no qual foram as falas foram categorizadas segundo os temas.

Resultados

A pesquisa mostrou que o perfil dos frequentadores de food trucks é composto principalmente por indivíduos com mais de 12 anos de estudo (66%), jovens (20 a 29 anos) e com renda entre um e três salários mínimos (69%). Eles buscam neste tipo de comércio, passar tempo com amigos e família, consumir alimentos diferentes, além de praticidade e custos. Os alimentos mais consumidos foram hambúrgueres e sanduíches. Não houve diferenças significativas entre os sexos, faixas etárias e rendas. No tocante aos proprietários entrevistados, todos possuem ensino superior completo nas mais diversas áreas do conhecimento, com renda na faixa de R\$ 3.000 à R\$ 95.000, porém abandonaram suas carreiras de formação e ingressaram no mercado dos truck's com uma perspectiva de negócio promissor visando a obtenção de lucro através da oferta de pratos diversificados, de fácil acesso e preço justo.

Conclusão

Este estudo é relevante para a área de Nutrição, em razão dos food trucks serem uma nova modalidade de comércio de alimentos na cidade de São Paulo e podem influenciar os hábitos alimentares dos consumidores. Ressalta-se a importância de mais pesquisas nessa temática, visto que existem diversos assuntos a serem abordados com maiores detalhes, como por exemplo: aspectos higiênicos, culturais e econômicos.

Referências

- MINAYO, M.C.S. Pesquisa Social Teoria, método e criatividade. 18 ed. Petrópolis: Vozes; 2011.
- SEBRAE – SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. Food Truck: modelo de negócio e sua regulamentação. São Paulo, SP: Sebrae, 2015.
- SOUZA, G. C. et al. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 20, n. 8, p. 2329-2338, ago. 2015.

Palavras-chave: Comida sobre rodas; Comida de Rua; Frequentadores; Proprietários

REDUÇÃO DAS SOBRAS DE ALIMENTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO EM RIO BRANCO, ACRE.

THAISA CASTELLO BRANCO DANZICOURT; ANA PAULA DAMASCENO ARAÚJO; THAIS DA SILVA ROMA; KARINA AMENDOLA DA SILVA GUIMARÃES; ANDRE LUIZ CAVALCANTE FONTENELE; VANESSA RIBEIRO ALVES

¹ SESC - SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO

thaisadanz@gmail.com

Introdução

Segundo Trancosos e Tomasiak (2004), as Unidades de Alimentação e Nutrição são espaços voltados ao fornecimento de refeições saudáveis do ponto de vista nutricional e seguras do ponto de vista higiênico sanitário. O desperdício nas Unidades de Alimentação e Nutrição é decorrente das sobras de alimentos e restos, sendo influenciado por vários fatores: planejamento inadequado do número de refeições, per capita inadequado, frequência diária dos clientes, preferência alimentares, treinamentos dos empregados na produção e distribuição (WELFER; PEREIRA, 2009; ZANDONADI & MAURICIO, 2012).

Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo a redução de sobras dos alimentos produzidos no Restaurante SESC DR/AC.

Metodologia

O presente estudo longitudinal, prospectivo, foi realizado na cidade de Rio Branco, Acre. Nas duas Unidades de Alimentação e Nutrição do Serviço Social do Comércio, sendo que na unidade Bosque é realizada produção e distribuição e são servidas aproximadamente 600 refeições/dia e na unidade Centro é realizada somente distribuição, onde são servidas aproximadamente 200 refeições/dia. Os dados foram levantados entre o período de fevereiro a setembro de 2017. A primeira etapa consistiu em mapear a situação da unidade, onde foi avaliado todo processo de produção, desde o planejamento do cardápio, pré-preparo, preparo e distribuição, com obtenção dos números reais de desperdício de sobras através da pesagem de todos os alimentos. A segunda etapa é a intervenção, onde o nutricionista passou a pesar todo o alimento produzido e todo alimento que sobrou diariamente, para obter os dados de percentual de desperdício. Se faz necessário ressaltar a importância do treinamento da equipe, conscientizando a todos sobre a relevância e impacto desse processo na qualidade do serviço. A balança utilizada é de plataforma da marca líder, modelo LD 1050, as cubas e painéis utilizadas para a pesagem foram pesadas previamente para que esse valor fosse descontado. Foram utilizadas tabelas produzidas pela própria equipe de nutricionistas para acompanhar os valores das pesagens.

Resultados

Na primeira etapa houveram dificuldades para implementação, tendo em vista a falta de treinamento da equipe em controlar a produção, no entanto, após observação por um período de 3 dias, foi possível apurar que uma média de 140-150 kg de alimentos eram desperdiçados diariamente, correspondendo aproximadamente a 50% da produção. A segunda etapa iniciou progressivamente, primeiramente foi conversado com a cozinheira onde pôde ser levantada a quantidade de alimentos produzida diariamente, então os grãos foram reduzidos em 1 a 2 kg e 20 kg para as carnes. Logo no o primeiro dia de intervenção, o cálculo de foi 394,70 kg de comida produzida, com sobra de 55,75 kg, ou seja, 14,12 % de porcentagem de sobra. Os processos continuaram a ser implementados e nos dias seguintes o percentual foi de 12,91%, 4,57%, 7,77%.

Conclusão

Somente após a implementação de um efetivo controle de produção através de planilhas, onde era pesada toda a produção e todas as sobras, item por item que se conseguiu alcançar a meta de redução de desperdício. Logo, é essencial que o nutricionista participe ativamente do processo de produção das refeições, controlando todos os gêneros que serão utilizados por meio de equipamento específico para este fim também é importante ter uma equipe engajada e comprometida com o trabalho.

Referências

TRANCOSO, Suelen Caroline; TOMASIAK, Fabiane de Cássia Savi. **Estruturação de uma unidade de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Nutrição Brasil, 2004.
WELFER, C.; PEREIRA, S.L. **Análise de desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UANs)**

industrial na cidade de Quedas do Iguaçu . Disponível em:
<http://www.fag.edu.br/graduacao/nutricao/resumos2007/Cristiane%20welfer.pdf>. Acesso em 03 de outubro de 2010.
ZANDONADI, Heloísa Sinaidi; MAURÍCIO, Angélica Aparecida. **Avaliação do índice de resto-ingesta, de refeições consumidas por trabalhadores da construção civil no município de Cuiabá, MT** . São Paulo: Rev. Hig. Alim, 2012.

Palavras-chave: Alimentação; Nutrição; Desperdício

RELAÇÕES DE DOMINAÇÃO EM COZINHAS: IMPACTOS NA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

RAYANE STEPHANIE GOMES DE FREITAS; DIOGO THIMOTEO DA CUNHA; ELKE STEDEFELDT

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo, ² UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas, ³ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo
freitas.rayane9@gmail.com

Introdução

Estima-se que as Doenças Transmitidas por Alimentos afetam cerca de 600 milhões de pessoas no mundo todos os anos, sendo que 420 mil destas morrem. Estudos tem demonstrado que a manipulação inadequada dos alimentos é a causa principal destas doenças. As Boas Práticas são normas que objetivam a prevenção dos surtos de doenças transmitidas por alimentos. Incentivos psicológicos para o trabalho adequado são necessários, bem como proporcionar a criação de ambientes harmoniosos, relações interpessoais saudáveis e reconhecimento pelo trabalho efetuado.

Objetivos

Demonstrar elementos conflituosos entre patrões e funcionários que interferem no cumprimento das Boas Práticas pelos trabalhadores de cozinha. Relacionar tais elementos com a teoria social de Pierre Bourdieu.

Metodologia

Estudo de caráter qualitativo, cuja técnica central empregada foi a observação participante. Esta técnica permite a imersão do pesquisador no campo de investigação a fim de obter uma noção aprofundada sobre a realidade dos estudados por meio da própria vivência. A amostra se deu por conveniência, segundo critério de acesso aos restaurantes comerciais. Foram estudados três restaurantes do tipo à la carte e três self-service de duas cidades brasileiras em 2016. No total foram conduzidos 42 dias de observação, totalizando 68 funcionários (trabalhadores de cozinha) e 17 patrões. Para cada dia de observação foi produzido um diário de campo. Análise de conteúdo do tipo temática foi realizada para descoberta dos núcleos de sentido dos diários de campo. A teoria da prática do filósofo e sociólogo Pierre Bourdieu foi utilizada como referencial teórico para elucidação das relações sociais entre patrões e funcionários. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer: 1.481.538) e recebeu financiamento do CNPq (no. 485910/2013-6) e CAPES.

Resultados

As relações de dominação, isto é, o reconhecimento mútuo de sistemas simbólicos que garantem ao dominador (patrão) impor sua visão de mundo de acordo com seus interesses, foram identificadas em todos os restaurantes de formas sutis a diretas. Identificou-se que os patrões exercem pressão para o cumprimento dos horários por meio de uma abordagem negativa, no entanto não provém infraestrutura adequada nem possuem o número apropriado de funcionários para o trabalho, o que implica que etapas das Boas Práticas sejam saltadas. Mesmo sendo os agentes dominantes, os patrões negligenciam as Boas Práticas, o que faz com que os funcionários se sintam igualmente isentos deste cumprimento. O poder simbólico exercido por meio de reprimendas e impaciência impactou na disposição em executar as Boas Práticas, assim como a falta de escuta sobre as condições de trabalho. A dominação era naturalizada pelos funcionários, que consideravam normal haver brigas constantes na cozinha. Em casos mais extremos, funcionários que tinham patrões complacentes não os reconheciam como líderes por não possuírem o estereótipo negativo de dominador.

Conclusão

Uma má administração, na qual o patrão não provê infraestrutura apropriada para o emprego das Boas Práticas, nem é respeitoso no trato cotidiano, implica em funcionários desmotivados para o cumprimento das normas sanitárias. Os aspectos de dominação salientados indicam a necessidade urgente de diminuição da distância de comunicação entre ambas as partes, uma vez que interações sociais distorcidas influem de modo inapropriado sobre a segurança dos alimentos.

Referências

BOURDIEU, P. O poder simbólico. Editora Bertrand Brasil S.A, 1989.

BARDIN, L. Análise de conteúdo. Ed. rev. amp. Edições 70, 2016. p.279.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. WHO estimates of the global burden of foodborne diseases: foodborne disease burden epidemiology reference group 2007-2015. Geneva: World Health Organization. 2015.

GREIG, J. D. et al. Outbreaks where food workers have been implicated in the spread of foodborne disease, part 1, Description of the problem, methods, and agents involved. *Journal of Food Protection*. v.70, n 7. 2007, 1752-1761.

GRIFFITH, C.J. The assessment of food safety culture. *British Food Journal*. v.112, n 4. 2010, 439-456.

Palavras-chave: Boas Práticas; Bourdieu; Doenças Transmitidas por Alimentos; Restaurantes

RELATO DE CASO DA URNA DE AVALIAÇÃO DO REFEITÓRIO

MARINA MEIRELLES DOS SANTOS; ÂNGELA MARI CASTRO DA SILVA; LÚCIA PEREIRA DE SOUZA; ANDRÉA CRISTINA SILVA GONZALES; ANA BEATRIZ ALMEIDA DE OLIVEIRA

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, ² HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre
ana.beatriz@ufrgs.br

Introdução

O serviço de nutrição de um Hospital Universitário de uma grande capital brasileira produz em torno de 10000 refeições/dia, sendo no refeitório entre o almoço e o jantar em torno de 2800 refeições diárias, tendo em vista o perfil de usuários como: pacientes, funcionários, acadêmicos, professores e outros. Uma urna para receber avaliações dos usuários do refeitório está entre uma das estratégias para o controle de qualidade do atendimento.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar os elogios, críticas e sugestões colocadas na urna da saída do refeitório do Hospital Universitário Específicos Avaliar a satisfação do usuários Introduzir as sugestões conforme viabilidade Dar retorno aos usuários dos elogios, sugestões e críticas Ser um canal de comunicação entre usuários e serviço de nutrição e Dietética

Metodologia

Os usuários avaliaram o serviço de forma anônima e descritiva através de um formulário disponibilizado na saída do refeitório. Após, as informações foram digitadas para uma planilha de Excel, para o controle quantitativo de sugestões, críticas e elogios diários, mensais e anuais. A planilha está dividida em itens como: saladas, carne, guarnição, arroz integral, feijão, entre outros, dependendo do tipo de refeição. O formulário é respondido pela nutricionista e colocado no mural da saída do refeitório. Uma parte dos formulários foi colocado no mural interno da produção, dando retorno para os funcionários responsáveis pela produção de refeições

Resultados

Foram analisados os percentuais de sugestões, críticas e elogios no período de três meses de 2017 no almoço. Foram servidos uma média de 2500 refeições de segunda à sexta-feira e 500 refeições nos finais de semana. Neste período 562 usuários se manifestaram através do formulário. Sendo 247 elogios que representa 44 %; 129 Críticas 23% e 186 sugestões 33%. O item carne foi o que mais recebeu manifestações tanto como elogios como críticas através dos formulários Foi o mais criticado (41%), seguido do item guarnição; a carne também foi a mais elogiado (34%), seguido do item atendimento geral; e a carne recebeu mais sugestões (7,5%) seguida do item saladas. Todas as críticas foram respondidas através de providências e respostas em formulários expostos na saída do refeitório.

Conclusão

A urna é um instrumento de comunicação e avaliação dos cardápios elaborados para o refeitório dos funcionários É importante que esta forma de avaliação das refeições continue pois as críticas, sugestões e elogios são um retorno ao Serviço de Nutrição e Dietética e as respostas são um retorno aos usuários que estimula a participação e consequente melhoria das refeições servidas aos funcionários do hospital

Referências

Vieira, M.N.C.M.; Japur, C.C. Gestão de qualidade na produção de refeições Guanabara Kogan 2015 Rio de Janeiro
Mezomo, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação, planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002.
Teixeira, Suzana Maria Ferreira Gomes; Oliveira, Zelia Milet Cavalcanti de; Rego, Josedira Carvalho do; Biscontini, Telma Maria Barreto. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2010.

Palavras-chave: Serviço de alimentação; Avaliação da qualidade; Hospital

RESTAURANTES POPULARES NA PERSPECTIVA DA PROMOÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: RETRATANDO A REALIDADE DE MACEIÓ-AL.

THAYSA BARBOSA CAVALCANTE BRANDÃO

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas, ² UERJ - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
thaysabcb@hotmail.com.br

Introdução

As mudanças sofridas na alimentação do brasileiro vêm se acelerando no ímpeto do capitalismo sob a ofensiva neoliberal, sendo observadas acentuadas tendências de desigualdade e de alijamento, alertando a uma maior preocupação com o desenvolvimento social, com ações que visem o “combate à fome e à pobreza” e em promover a soberania e a segurança alimentar e nutricional (ARRUDA; ARRUDA, 2007; BRASIL, 2007). Dentre as estratégias para promover a Segurança Alimentar e Nutricional esta prevista a implantação dos Restaurantes Populares. Estes devem ser capazes de contribuir para a disseminação de práticas alimentares saudáveis, a autonomia e a possibilidade de escolhas mais saudáveis. Neste sentido, esta pesquisa foi norteadas a partir de uma das diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: aquela que trata da instituição de processos permanentes de educação alimentar e nutricional, pesquisa e formação (BRASIL, 2010).

Objetivos

Identificar ações que contribuam para Educação Alimentar e Nutricional nos restaurantes populares de Maceió/Al.

Metodologia

Constituiu-se uma pesquisa de campo, com análise descritiva realizada nos dois Restaurantes Populares de Maceió/Al. Foram entrevistados os profissionais inseridos nas equipes de ambos os Restaurantes (n=7) e os usuários (n=576). O teste qui-quadrado com o nível de significância estabelecido em 5% foi aplicado na análise descritiva com os usuários. A pesquisa foi aprovada pela Comissão de Ética em Pesquisa da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (parecer nº1053467).

Resultados

No Restaurante 1 foi relatado por dois dos profissionais entrevistados apenas como atividade de educação alimentar e nutricional, avaliação nutricional e em datas comemorativas. No Restaurante 2 foi relatado como atividades palestras e colocação de cartazes. Todavia, estas ações são pontuais, sem continuidade, não considerando alguns indicadores relevantes, tais como perfil dos usuários, identificação de necessidades, periodicidade e formas de avaliar o impacto das ações. As entrevistas realizadas com os usuários confirmam o identificado anteriormente. Dos usuários participantes das entrevistas, apenas 11,5% no Restaurante 1 e 22,4% no Restaurante 2 relataram terem observado alguma atividade voltadas a alimentação e nutrição. Ainda enfatizando a fragilidade dos dois Restaurantes Populares quanto a estas ações, mesmo dentre aqueles que relataram já terem tido conhecimento das atividades a maioria, 88,8% no Restaurante 1 e 76,0% no Restaurante 2, não souberam informar os tipos de atividades que foram desenvolvidas. Da mesma forma 88,8% no Restaurante 1 e 83,3% no Restaurante 2 não sabiam a periodicidade das ações, e ainda, a maioria não participou das atividades.

Conclusão

Conclui-se que as ações de educação alimentar e nutricional nos Restaurantes Populares estudados são pontuais e/ou quase inexistentes e sem a capacidade de causar impacto positivo para os seus frequentadores. Salienta-se que estas atividades estão previstas pelo programa de implantação de restaurantes populares como ponto chave na concretização destes espaços como equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, portanto necessitam ser fortalecidas.

Referências

ARRUDA, B. K. G.; ARRUDA, I.K. G. Marcos referenciais da trajetória das políticas de alimentação e nutrição no Brasil. Revista Brasileira Saúde Materna Infantil. Recife, v. 7, n.3, p. 319-326, 2007.
BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA). Lei de Segurança Alimentar e Nutricional: conceitos. Brasília: CONSEA, 2007. Disponível em: . Acesso em: 11 jan. 2015.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que

cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 26 ago. 2010.. Disponível em: . Acesso em: 02 dez. 2014.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Educação; Segurança Alimentar e Nutricional

RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS: PREÇOS CONTRATADOS, SUBSIDIADOS E PAGOS PELOS ALUNOS EM UNIVERSIDADES FEDERAIS DO SUL DO PAÍS

ANA PAULA DOS SANTOS; MAYARA APARECIDA HEILMANN; SAMARA DE CESARO CAVALER; HELDER CALSAVARA FERREIRA; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

¹ UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul, ² UNILA - Universidade Federal da Integração Latino-Americana
elis.fatel@hotmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Assistência Estudantil, instituído em 2007, apoia a estabilidade de estudantes de baixa renda, matriculados em cursos de graduação presencial, das instituições federais de ensino superior, com intuito de proporcionar a igualdade de chances entre todos os estudantes. Logo, criaram os Restaurantes Universitários, com intuito de fornecer a comunidade acadêmica em geral uma alternativa de refeições nutricionalmente adequadas e de baixo custo.

Objetivos

Verificar preços contratados, preços pagos pelos alunos e os valores subsidiados pelas Instituições Federais de Ensino Superior, conhecendo as variáveis que modificam o valor das refeições nos Restaurantes Universitários das Universidades Federais do Sul do Brasil.

Metodologia

O estudo foi quantitativo, com caráter descritivo, analisando as variáveis disponíveis nos editais de licitação, páginas online das instituições e solicitações enviadas por correio eletrônico, para levantar informações pertinentes aos preços contratados, os preços pagos pelos alunos e os valores subsidiados pelas instituições, como forma de subvenção à alimentação dos alunos. Foram avaliados 34 Restaurantes Universitários das Universidades Federais do Sul do país, com vigência em 2015. Os dados coletados foram organizados em planilhas, posteriormente, realizada toda a estatística descritiva, referente aos preços contratados, valores subsidiados e preços pagos pelos alunos, organizados em relação às Instituições Federais de Ensino Superior, União Federativa e Região Sul. A comparação entre as médias foi implementada com auxílio do software RStudio® (0.99.473), utilizando-se testes estatísticos, tais como o de Kruskal-Wallis, para verificar a ocorrência de diferença entre as médias de preços e valores praticados em diferentes cenários.

Resultados

Através das informações coletadas, verificou-se que a Universidade Tecnológica Federal do Paraná é a instituição com os menores preços contratados para os serviços de alimentação da região Sul do país (R\$ 5,72), e a Universidade Federal do Paraná apresenta os maiores valores contratados, em média (R\$10,26). Em contrapartida, a Universidade Tecnológica Federal do Paraná apresenta os menores valores em média subsidiados (R\$ 3,22) e a Universidade Federal do Paraná apresenta os maiores valores em média de subsídios (R\$ 8,96). Já em relação ao valor pago pelo aluno, destacam-se os menores valores médios pagos na Universidade Federal do Paraná (R\$ 1,30) e da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (R\$ 1,30). O Estado do Paraná é o que apresenta, estatisticamente ($p < 0,05$), o menor valor médio de preços contratados e o menor valor médio de subsídios, contudo, não há diferenças estatísticas ($p > 0,05$) no preço médio pago pelos alunos entre os estados. Em geral, a média dos preços contratados pelas instituições da região sul do Brasil é de R\$ 8,32, com subsídio médio de R\$ 6,15, e preço pago pelo aluno é, em média, R\$ 2,17.

Conclusão

Com base nas informações obtidas, pode-se assegurar que não há padrão para construção de preços contratuais dos editais das universidades do sul do Brasil, ficando à cargo de cada instituição estabelecer o preço contratual máximo de cada refeição e determinar qual será o valor do subsídio. Salienta-se a importância da elaboração de novos estudos para compreender como tem sido realizada a composição dos preços contratados e subsidiados pelas instituições, bem como os preços pagos pelos alunos.

Referências

COSTA, A.S.C; SANTANA, L.C; TRIGO, A.C. Qualidade do atendimento ao cliente: um grande diferencial competitivo para as organizações. Revista de iniciação Científica Cairu, 2015.
ALMEIDA, J; CAVALI, S. Avaliação da implementação do PNAES – Programa Nacional de Assistência Estudantil na UFPR: Impactos e resultados para graduados com fragilidade socioeconômica. Universidade do Vale do Itajaí, 2013.

COVARI, H.A; SILVA, C.E.S.F; SNEYDER, D; SIQUEIRA, R. F. Estudo de caso sobre a satisfação dos usuários do Restaurante Universitário. Revista de Estudos Sociais, 2013.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Instituições de Ensino Superior; Preço de refeição ; Edital de licitação

RESTO-INGESTÃO EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS, EM SÃO PAULO/SP

MICHELINE SILVESTRE HENRIQUE; DANIELA PADOVANI DE ALMEIDA; MARCIA LOPES WEBER

¹ UAM - Universidade Anhembi Morumbi, ² UNASP - Centro Universitário Adventista de São Paulo
marciaws@yahoo.com.br

Introdução

O Brasil vive uma transição demográfica acelerada, gerando consideráveis transformações à sociedade, famílias, setor privado e Estado (BRASIL, 2015). Nesse contexto, observa-se o surgimento de instituições especializadas em cuidados aos idosos, as instituições de longa permanência para idosos, que são entidades públicas ou privadas, de caráter residencial, destinadas a domicílio coletivo de pessoas com idade igual ou superior a 60 anos, com ou sem suporte familiar, em condições de liberdade, dignidade e cidadania (BRASIL, 2005). Nessas instituições, a produção e distribuição das refeições apresenta relevância social, nutricional e ambiental. Como em outras instituições que produzem alimentos, o desperdício também está envolvido na atividade, especialmente considerando os variados graus de inapetência e autonomia do idoso para alimentar-se. Além das questões ambiental e social envolvidas no desperdício de alimentos, é relevante quantificar o resto-ingestão nestas instituições como forma de verificar a eficiência do serviço de alimentação, o comportamento dos idosos em relação ao cardápio oferecido e os custos envolvidos, implementando ações corretivas, caso necessário.

Objetivos

Quantificar e classificar o resto-ingestão em duas instituições de longa permanência de idosos em São Paulo/SP.

Metodologia

Integraram o estudo duas instituições de longa permanência de idosos privadas, em São Paulo/SP, autogeridas, identificadas como A e B. Ambas ofereciam diariamente desjejum, almoço e jantar, com alimentos previamente porcionados. O almoço foi escolhido por apresentar o maior volume de alimentos servidos em ambas as instituições, sendo 30 refeições/dia na A e 21 refeições/dia na B. Os dados foram coletados por 20 dias consecutivos em abril/2017. Foram registrados diariamente número de refeições, peso total dos alimentos servidos e do resto-ingestão, em quilos (Kg), descartando-se o peso das partes não comestíveis. Foi calculado resto-ingestão per capita em gramas (g) dividindo-se o peso total das sobras pelo número de refeições do dia. Para classificar o resto-ingestão, foi definido como adequado peso per capita até 45g (VAZ, 2006). Foram calculados média±desvio padrão e coeficiente de variação, classificado como baixo se o valor foi menor que 10%; médio se entre 10% e 20%; alto se entre 20% e 30%; e muito alto se maior que 30% (PIMENTEL, 1995).

Resultados

Na instituição A, foram servidos 561 almoços, e a média do resto-ingestão foi 11,7±0,15Kg. O per capita foi 42,6±1,0g, classificado como adequado. O coeficiente de variação foi 3,5% e 2,3%, respectivamente para resto-ingestão total e per capita, ambos classificados como baixo. A instituição B serviu 399 almoços e a média do resto-ingestão foi 9,8±0,55Kg. O per capita foi 75,0±18,7g, classificado como inadequado. O coeficiente de variação foi 20,1% 25%, respectivamente para resto-ingestão total e per capita, ambos classificados como altos e indicando elevada variabilidade no resto-ingestão.

Conclusão

O resto-ingestão da instituição A apresentou-se adequado, embora próximo ao limite superior da adequação. Na B, o resto-ingestão foi considerado inadequado. Sugere-se que as instituições investiguem as causas do resto-ingestão observado e analisem eventual necessidade de adequar planejamento dos cardápios, atualizar periodicamente a quantidade de alimentos a produzir e identificar preferências e limitações dos idosos no consumo dos alimentos oferecidos.

Referências

- BRASIL, IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística: Mudança Demográfica no Brasil no Início do Século XXI. Subsídios para as projeções da população, Rio de Janeiro, 2015.
- BRASIL, ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 283, de 26 de setembro de 2005.
- VAZ, C.S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: Ed. LGE Ltda, 2006.

PIMENTEL, G.F. Curso de estatística experimental. 11.ed. São Paulo: Nobel, 1985.

Palavras-chave: instituição longa permanência de idosos; desperdício de alimentos; alimentação coletiva

RISCO SANITÁRIO E HIGIENE DAS MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

ALINE DE MORAES LONDERO; CÁTIA REGINA STORCK; FRANCELIANE JOBIM BENEDETTI; SILVANA BERTAGNOLLI; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

alinemlondero@hotmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentar Escolar contempla, dentre outros públicos, os pré-escolares, escolares e alunos de creches que são considerados mais vulneráveis às Doenças Transmitidas por Alimentos (BRASIL, 2013). No Brasil entre 2000 e 2014, foram registrados 835 surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos em creches e escolas (BRASIL, 2014). A qualidade sanitária de um alimento é o resultado de um conjunto de condições e cuidados, onde o manipulador pode interferir (LEITE et al., 2011).

Objetivos

Avaliar o procedimento de higiene das mãos dos manipuladores de alimentos e o risco sanitário de escolas de educação infantil, antes e após um programa de capacitação para manipuladores de alimentos.

Metodologia

Estudo quantitativo de caráter exploratório, realizado de abril de 2015 a setembro de 2016. Participaram 20 Escolas Municipais de Educação Infantil, totalizando 86,95% de todas as escolas de um município do interior do Rio Grande do Sul. Foi aplicada uma Lista de Verificação de Boas Práticas de Manipulação, por meio de observação direta no local e entrevista com o responsável pela alimentação escolar (CECANE, 2013). Após, foram realizadas três capacitações, por meio de aulas expositivas dialogadas, para os manipuladores de alimentos e gestores, em diferentes momentos, abordando diversos assuntos, dentre eles, as Boas Práticas de Manipulação. Ao final, foi aplicada novamente a lista de verificação. Antes de realizar as capacitações, avaliou-se a eficácia da higienização das mãos dos manipuladores em 9 escolas, através de coletas por meio de *swab* antes e após higienização. As análises foram realizadas conforme Instrução Normativa nº62 (BRASIL, 2003). O estudo possui aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Franciscano, Parecer nº691.673 e financiamento aprovado na Chamada Universal– Mcti/Cnpq Nº14/2014.

Resultados

Na primeira capacitação participaram 55% das escolas, na segunda, 45% e na terceira 60%. A primeira lista de verificação mostrou 48,4% de adequação, classificando-as como alto risco sanitário. Os blocos de maiores inadequações foram os de Equipamentos para Temperatura Controlada com 31,5% de adequação, Higienização Ambiental com 42,4% e Processos e Produção com 47,8%. A segunda aplicação mostrou que houve um aumento da adequação para 68,2% classificando-as como risco sanitário regular. Os blocos com maior inadequação permaneceram os mesmos, com redução de adequação para o de Equipamentos para Temperatura Controlada (21,5%) e aumento para os outros dois para 68,5% e 62,1% respectivamente. As análises microbiológicas foram importantes como subsídio para o desenvolvimento das capacitações e mostraram que 7 manipuladores apresentaram contaminação das mãos acima dos limites microbiológicos permitidos de bactérias aeróbias mesófilas antes e após a higienização. Destes, diminuiu a contaminação de 4 mas apenas 1 em níveis aceitáveis e em 2, aumentou. Entre as 9 escolas, 1 nunca compareceu às capacitações e 3 compareceram a todas as capacitações. A primeira aplicação da lista mostrou que nenhuma das 9 escolas realizavam o procedimento adequado de higiene das mãos e na segunda aplicação, 4 adequaram-se.

Conclusão

O percentual de adequação às Boas Práticas de Manipulação foi aumentado mas ainda precisam melhorar os blocos com maior inadequação, visto que são de grande relevância para o desenvolvimento de doenças. É necessário uma maior integração destas às capacitações para reforçar alguns pontos, principalmente o procedimento e prática de higiene das mãos.

Referências

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 62, de 26 de Agosto de 2003.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos – VEDTA. São Paulo.

2014.

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

CECANE. Ferramenta para Boas Práticas na Alimentação Escolar. UFRGS: Porto alegre, RS. 2013.

LEITE, C.L. et al. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo PNAE, em Salvador, Bahia. Revista de Nutrição, Campinas, v. 24, n. 2, p. 275-285, 2011.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Boas Práticas de Manipulação; Manipulação de Alimentos

ROTULAGEM DE ALIMENTOS: ADITIVOS MAIS PRESENTES EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COM O TERMO “CASEIRO” NOS SEUS PAINÉIS FRONTAIS

LIEGE REGINA AKEMI KANEMATSU; PAULA LAZZARIN UGGIONI; RAFAELA KAREN FABRI; ALINE SCHVARTZ;
BRENDA FRANCISCO DA SILVA

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
paulaug25@yahoo.com.br

Introdução

No Brasil, termos como “caseiro” ou outros com essa conotação estão sendo inseridas como estratégia de marketing nos rótulos de alimentos industrializados. Estudo realizado para verificar a percepção dos consumidores em relação aos alimentos com o termo “caseiro” nos rótulos verificou que os consumidores muitas vezes associam alimentos com essa terminologia com alimentos que não contenham em seus ingredientes aditivos alimentares, produtos químicos ou outros ingredientes que não tenham em casa (MÜLLER, 2016). No entanto, esses termos não estão previstas na legislação brasileira de rotulagem (BRASIL, 2015). Segundo essa, os rótulos não devem conter denominações que possam induzir o consumidor ao erro em relação à verdadeira composição ou procedência e não devem atribuir propriedades que não possam ser comprovadas (BRASIL, 2002).

Objetivos

O estudo teve como objetivo analisar a presença e prevalência de aditivos de acordo com a função nos rótulos de alimentos industrializados com terminologia de caseiro.

Metodologia

Com base em um levantamento censitário foram analisados os rótulos de todos os alimentos industrializados (n=5506) disponíveis para venda em um supermercado do Sul do Brasil. A partir do censo, foram identificados todos os alimentos que apresentavam o termo “caseiro” ou outros com essa mesma conotação em seu painel frontal (n=75). Foi realizada a identificação dos aditivos através da análise da lista de ingredientes dos alimentos e a classificação das funções foi feita com base na Portaria n. 540 de 1997 (BRASIL, 1997). Os dados obtidos foram analisados por meio de estatística descritiva com valores de frequência absoluta e relativa. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (parecer 1.053.080).

Resultados

Dos alimentos analisados, 80% (n=60) continham aditivos alimentares. Os aditivos de acordo com a função mais encontrados nesses alimentos foram aromatizantes (n=36; 60%), seguido dos fermentos (n=29; 48,33%), corantes (n=20; 33,33%), conservantes (n=16; 26,67%), acidulantes (n=15; 25%), emulsificantes (n=15; 25%) e realçadores de sabor (n=14; 23,33%), e os menos encontrados foram os umectantes (n=1; 1,66%), reguladores de acidez (n=1; 1,33%) e os sequestrantes (n=5; 8,33%).

Conclusão

Os resultados mostraram que, apesar da presença do termo “caseiro” no painel frontal, a maioria dos alimentos industrializados com o termo possuía aditivos em sua lista de ingredientes. A presença de aromatizantes na maioria dos produtos pode indicar uma tentativa de dar um sabor artificial ao produto, contradizendo as características de um produto caseiro mais natural. Ressalta-se que os consumidores não esperam que esse segmento de alimentos contenham aditivos ou outros ingredientes que não fazem parte do seu contexto cultural ou histórico. Nesse aspecto, destaca-se que as informações contidas nos rótulos de alimentos comercializados devem ser corretas, de forma que não induzam o consumidor ao engano e que este possa realizar sua escolha alimentar de forma consciente.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). FAQ - Sistema de Perguntas e Respostas da ANVISA. Disponível em: . Acesso em: out 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997: aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002: aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 2002.

MÜLLER, J. Percepção de consumidores em relação às terminologias caseiro, tradicional e original em rótulos de alimentos embalados com diferentes graus de processamento. 2016. 158 p. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Florianópolis

Palavras-chave: Legislação de alimentos; Lista de ingredientes; Rotulagem de alimentos; Aditivos alimentares; Rótulo

RÓTULOS DE ALIMENTOS COM PERSONAGENS INFANTIS: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

ANA BEATRIZ ALMEIDA DE OLIVEIRA; JÉSSICA DE CONTO VIEIRA; RAFAELA DA SILVEIRA CORRÊA; VERA LUCIA BOSA

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul , ² UNIRITTER - UniRitter Laureate International Universities
ana.beatriz@ufrgs.br

Introdução

A indústria de alimentos e sua enorme oferta de produtos industrializados, altamente palatáveis, com quantidades elevadas de açúcar, sódio e de alta densidade energética tem contribuído para a transição nutricional, caracterizada pelo aumento da obesidade e a diminuição da desnutrição¹. Esses dados são preocupantes, pois sabe-se que crianças com excesso de peso são mais predispostas a desenvolver doenças crônicas não transmissíveis quando adultas, como diabetes melito, hipertensão arterial e dislipidemias². O rótulo do alimento é um forte fator de persuasão e, por isso, constitui um recurso de auxílio à venda. O design da embalagem é projetado detalhadamente para alcançar tal objetivo: cores, ilustrações, tamanho, material e informações fornecidas refletem as preferências do segmento de mercado almejado por cada empresa. No caso das embalagens direcionadas ao público infantil, elas são geralmente muito coloridas e valem-se de personagens infantis, como ursos, heróis, etc³

Objetivos

Avaliar a qualidade nutricional dos produtos alimentícios com personagens infantis nos rótulos.

Metodologia

Realizou-se uma pesquisa de verificação da quantidade de produtos com de rótulos de personagens infantis em supermercados de uma capital do Brasil e após foi realizada avaliação da qualidade nutricional destes rótulos. Os produtos alimentares foram separados conforme a RDC nº 359 de dezembro de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Em seguida os grupos foram avaliados através das informações dos rótulos, densidade energética, quantidade de sódio, de gordura total, saturada e trans, presença de açúcar e presença de aditivos químicos. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do HCPA (protocolo nº 50730115.9.0000.5327)

Resultados

Verificou-se que dos 54 produtos avaliados com personagens infantis, 92,6% (n=50) eram ultra processados, 55,7% (n=30) apresentam densidade calórica entre média e alta. O grupo das carnes e ovos foi o que apresentou o maior percentual de produtos com sódio elevado com 75% (n=3) dos produtos, no entanto, foi no grupo dos açúcares que foram encontrados os valores mais altos de sódio em 100g (1824,5 mg/100g). Quanto ao açúcar, gordura trans e aditivos químicos, apenas sete produtos efetivamente não possuíam açúcar de adição, 31,4% (n=17) dos produtos apresentavam algum tipo de gordura nos ingredientes e apenas dois produtos não continham qualquer tipo de aditivo químico.

Conclusão

Frente a esse contexto destaca-se a necessidade de políticas de incentivo e estímulo à alimentação saudável bem como normatização relacionados a produtos direcionados principalmente ao público infantil, pois grande parte dos alimentos avaliados são ultraprocessados, e possuem elevado teor de gorduras, açúcares, sódio e densidade energética.

Referências

- 1- GERALDO, A.P.G.; SILVA, M.E.M.P. Alimentos processados na alimentação infantil: Análise da memória visual de escolares da cidade de Taubaté, São Paulo. *Journal of Human Growth and Development*; v.22(1), p.1-10, 2012.
- 2- REIS, C.E.G.; VASCONCELOS I.A.L.; BARROS, J.F.N. Políticas públicas de nutrição para o controle da obesidade infantil. *Revista Paulista de Pediatria*; v.29(4), p.625-33, 2011.
- 3- SCAGLIUSI, F.B.; MACHADO, F.M.S.; TORRES, E.A.F.S. Marketing aplicado à indústria de alimentos. *Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.*, São Paulo, SP, v.30, p.79-95, 2005

Palavras-chave: rotulagem de alimentos; alimento industrializado; criança

SALGADOS E DOCES COMERCIALIZADOS NAS LANCHONETES DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL: AUDITORIAS 2013 E 2017

PAOLA RUBIE GEWEHR CARGNIN; ISADORA DOS SANTOS PULZ; KARINE ANDREA ALBIERO; NANCI DE WERGENES; MARCELA BORO VEIROS

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

paola.cargnin@gmail.com

Introdução

Nos últimos anos houve um aumento na comercialização de alimentos altamente processados, ricos em açúcar, gordura e sódio, que contribuem para o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis e aumento do excesso de peso da população. O ingresso dos jovens à universidade é marcado por mudanças nos hábitos e comportamentos alimentares, ocasionadas pela falta de tempo, estresse, saída da casa dos pais e alterações nos hábitos de vida. Portanto, é fundamental caracterizar o ambiente alimentar universitário, identificando a variedade e qualidade dos alimentos disponibilizados, que podem influenciar nas escolhas e qualidade da alimentação dos universitários.

Objetivos

Verificar a qualidade nutricional e a variedade dos salgados e doces quentes disponíveis nas lanchonetes de uma universidade pública no sul do Brasil, comparando dados obtidos nas auditorias de 2013 e 2017.

Metodologia

A coleta de dados foi realizada nas 14 lanchonetes situadas dentro do campus sede da universidade, em outubro 2013 e setembro 2017, utilizando um formulário de análise da qualidade nutricional dos produtos desenvolvido e revisado em estudos prévios. Foram considerados todos os tipos de salgados e doces quentes disponíveis nas lanchonetes, analisados e classificados por técnica de preparo, tipo de massa e recheio e tamanho da porção. Os alimentos foram classificados segundo critérios da literatura científica. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Santa Catarina (no. 438.564/2013; no. 100.204/2017). Os dados foram digitados e analisados por meio de estatística descritiva, com o auxílio do programa *Stata*® - versão 11.0. Os preços foram analisados na moeda real (R\$), considerando o custo da porção comercializada.

Resultados

O percentual de estabelecimentos que comercializava salgados e doces quentes, conforme o tipo de massa e técnica de preparo dos produtos, bem como a média de preço foi: massa refinada e frito (2013: 69%, R\$ 2,13; e 2017: 93%, R\$3,08); massa refinada e assado (2013: 100%, R\$ 3,12; e 2017: 100%, R\$ 3,93); massa gordurosa e assado (2013: 100%, R\$ 2,61; e 2017: 93%, R\$ 3,89); massa integral e assado (2013: 100%, R\$ 3,00; e 2017: 79%, R\$ 3,98). Foi constatado um aumento na variedade de opções por tipo de produto comercializado, por exemplo, em 2013 haviam 3 opções de salgados fritos de massa refinada e assados de massa integral, enquanto em 2017 foram identificados 13 tipos de refinados fritos e 16 integrais. Houve também alteração nos preços dos produtos, com um aumento de cerca 35% na auditoria realizada em 2017, quando comparado à 2013.

Conclusão

Como aspectos negativos identificou-se um aumento na disponibilidade de produtos elaborados com massa refinada e fritos, e redução de produtos integrais e assados, ainda que a variedade de opções destes tenha ampliado em alguns locais. Considerando a extensão do campus avaliado, a realização de escolhas mais saudáveis pode ser limitada pela ausência de opções integrais em alguns locais, diferente do ocorrido no cenário de 2013 onde todos os locais comercializavam este tipo de alimento. Portanto, é essencial a realização de mais estudos que avaliam a qualidade dos alimentos comercializados nestes ambientes, com a finalidade de propor melhores opções e diferentes técnicas de preparo, como também a elaboração de produtos mais saudáveis, que contribuam para melhorar a qualidade da alimentação disponível aos universitários.

Referências

HARVARD UNIVERSITY. **Healthy Eating**: A guide to the new nutrition. Boston: Harvard Health Publications, 2011.

HILGER, J.; OERBROK, A.; DIEHL, K. Eating behaviour of university students in Germany: Dietary intake, barriers to healthy eating and changes in eating behaviour since the time of matriculation. **Appetite**, v.109, p.100-107, 2017.

TAM, R. et al. University students' on-campus food purchasing behaviors, preferences, and opinions on food availability. **Nutrition**, v. 37, p. 7–13, 2017.

U.S. DEPART. OF AGRICULT. AND U.S. DEPART. OF HEALTH AND HUMAN SERVI. **Guidelines for Americans, 2010**. 7ª edição. Washington: U.S. Government Printing Office, 2010.

VEIROS, M.B.; BASQUEROTO, E.P.; MELO, J.N.M.; PULZ, I.S.; MARTINELLI, S.S.; BERNARDO, G.L.; MARTINS, P.A. Nutritional quality of pastries sold in the snack bar in a public University in Southern Brazil. In: **8th International Conference on Culinary Arts and Sciences Global, National and Local Perspectives**, 2013, Portugal. (Paper/pôster), 2013.

Palavras-chave: alimento; lanchonetes; qualidade nutricional; universidades

SATISFAÇÃO NO AMBIENTE DE TRABALHO: ESTUDO DE CASO DOS COLABORADORES DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA ZONA RURAL EM CODÓ - MA

DELBANA PEREIRA RODRIGUES; ÁLVARO ITAUNA SCHALCHER PEREIRA

¹ IFMA - CODÓ - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus Codó
delbanarodrigues@ifma.edu.br

Introdução

O clima organizacional é o reflexo de um processo de interação dinâmica que envolve as condições de trabalho, relação entre chefes e empregados, levando ao aumento da satisfação e da produtividade. No caso das Unidades de Alimentação e Nutrição, um ambiente de trabalho adverso (temperatura alta, grande período de permanência em pé, excesso de ruídos, pouca iluminação, levantamento de peso, estresse...) pode gerar insatisfação, problemas de saúde e acidentes de trabalho, resultando em queda de produtividade e qualidade. Assim, a performance do colaborador está diretamente vinculada à satisfação do mesmo com relação ao ambiente. Considerando a importância e o crescimento constante que o setor de alimentação possui na sociedade atual, faz-se necessário o desenvolvimento de estratégias e habilidades que possam conduzir a uma melhora na produtividade, satisfação e qualidade dos serviços prestados por funcionários deste setor.

Objetivos

Descrever o nível de satisfação dos colaboradores e sua relação com a produtividade no ambiente de trabalho da Unidade de Alimentação e Nutrição na Zona Rural, no município de Codó-Maranhão.

Metodologia

O estudo foi desenvolvido no Município de Codó-Maranhão, situado nas seguintes coordenadas geográficas: Latitude 4° 26' 51" S e longitude 43° 52' 57" W e com altitude de 48m. A pesquisa envolveu 17 colaboradores (auxiliares de cozinha e cozinheiros). Todos os colaboradores da Unidade participaram voluntariamente do estudo e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para realização da pesquisa foi aplicado um questionário que continha questões subjetivas e de múltipla escolha, relacionadas ao nível de escolaridade, tempo de trabalho na instituição, identificação das atividades desenvolvidas, nível de satisfação e sugestões. Para análise dos dados coletados, utilizou-se o programa de estatística Excel/2010, considerando-se o nível de significância inferior a 0,05.

Resultados

A amostra foi constituída por 11 mulheres (64,71%) e 06 homens (35,29%), com faixa etária entre 22 e 49 anos (média de 37 anos). Em relação ao tempo de trabalho, verificou-se que 64,71% dos entrevistados possuem de 1 a 5 anos de atuação na Unidade. Sobre o grau de satisfação, 52,95% dos colaboradores afirmaram estarem "totalmente satisfeitos" e 47,05% "satisfeito" em trabalhar na Unidade. O item "estabilidade" constituiu o fator mais importante para a satisfação dos colaboradores em relação local de trabalho, representando 35,29 % das respostas obtidas. As outras opções para resposta foram: respeito (17,65%), realização pessoal (17,65%), sentir-se parte do grupo (11,76%), salário (11,76%) e outros (5,89%). Entre as sugestões para melhoria do setor foram citados: aquisição de mais equipamentos, conserto de equipamentos e contratação de pessoal.

Conclusão

O grupo analisado demonstrou ser motivado e seguro. Os funcionários relataram ainda terem orgulho do seu trabalho e consideraram o mesmo de fundamental importância para a Instituição. A motivação dos funcionários no ambiente de trabalho, de acordo com a pesquisa, deveu-se principalmente pelo reconhecimento interno e externo. Assim, a preocupação da Instituição em manter a motivação de seus colaboradores é fator essencial para que estes apresentem melhor desempenho e comprometimento com suas atividades laborais, propiciando um ambiente de trabalho mais agradável e melhor qualidade de vida para os mesmos.

Referências

FREITAS, Dulcelene Aparecida de Lucena. Diagnóstico do clima organizacional, satisfação e motivação de funcionários em restaurantes de pequeno porte na cidade de paracatu/mg. 2014. 74 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado Profissional em Administração, Faculdade de Gestão e Negócios, Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba, 2014. Disponível em: . Acesso em: 02 set. 2017.

MALUF, Ana Helena Sampaio. Avaliação do nível de satisfação de operadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar. 2003. 49 f. Monografia (Especialização) - Curso de Especialização em Qualidade em Alimentos, Universidade de Brasília, Brasília, 2003. Disponível em: . Acesso em: 28 ago. 2017.

NASCIMENTO, L. C. do. Trabalho, prazer e sofrimento: Um Estudo em Unidades Produtoras de Alimentação. 2015. 110 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado Profissional em Administração, Universidade Potiguar, Natal, 2015. Disponível em: <https://unp.br/wp-content/uploads/2015/05/Luciana-Câmara-do-Nascimento-TRABALHO-PRAZER-E-SOFRIMENTO-UM-ESTUDO-EM-UNIDADES-PRODUTORAS-DE-ALIMENTAÇÃO.pdf>>. Acesso em: 01 set. 2017.

Palavras-chave: clima organizacional; motivação; produtividade; reconhecimento

SEGURANÇA NO TRABALHO: ACIDENTES E USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL EM RESTAURANTES COMERCIAIS DE UM SHOPPING DE FORTALEZA, CEARÁ.

MARTA DA ROCHA MOREIRA; GILDYCELIA INÁCIO DE SOUZA; RAFAELLA MARIA MONTEIRO SAMPAIO; ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA MENDES; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUZA; FERNANDO CÉSAR RODRIGUES BRITO

¹ ESTÁCIO - Centro Universitário Estácio do Ceará
martarocha9@yahoo.com.br

Introdução

O mercado de alimentação pode ser dividido em alimentação comercial e institucionais. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) tem como principal objetivo fornecer refeições equilibradas nutricionalmente, apresentando um bom nível de sanidade e de adequação aos comensais, tanto no sentido de manutenção e/ou recuperação de saúde, como no auxílio de hábitos saudáveis, a educação alimentar e nutricional, além da satisfação ao que diz respeito ao serviço oferecido. Para alcançar seus objetivos, as UANs precisam assegurar qualidade em todos os seus produtos e serviços, contando com a participação de seus colaboradores, visto que as condições de trabalho e saúde estão interligadas com o desempenho e a produtividade por todo o processo de produção de alimentos. As UANs apresentam riscos de acidentes consideráveis consequente ao intenso movimento, aliado em geral, a inexperiência pessoal e a um ambiente de trabalho dotado de grande variedade de equipamentos, as condições inseguras, equipamentos defeituosos, falta de protetores, iluminação e ventilação inadequada, falta de EPIs adequados, além de atos inseguros, negligentes, excesso de segurança, confiança, falta de supervisão, falta de cooperação e indiferença à segurança. Existem medidas específicas de proteção à saúde do trabalhador que devem ser implantadas por serem quantitativamente e qualitativamente satisfatórias, embora ainda de pouca circulação.

Objetivos

Verificar a segurança no trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição, avaliando a incidência de acidentes de trabalho, ressaltando o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

Metodologia

Este estudo é de natureza quantitativa, com delineamento transversal e observacional. O estudo foi realizado em cozinhas comerciais localizadas no shopping do município de Fortaleza-Ceará. Foi utilizado na pesquisa, um formulário com questões sobre acidentes de trabalho, uso de Equipamentos de Proteção Individual e outras questões que direcionam para as principais causas dos acidentes. Os dados foram analisados pelo programa Excel Windows. Este trabalho não necessitou passar pelo comitê de ética, pois o mesmo não envolveu diretamente seres humanos.

Resultados

Todas as UANs pesquisadas afirmaram selecionar os EPIs seguindo as peculiaridades das atividades e a certificação de aprovação, orientando/treinando e exigindo o seu uso pelos colaboradores, substituindo-os quando necessário, no entanto observou-se que acidentes de trabalho acontecem por não existirem políticas preventivas dentro das instituições. Dentre os acidentes de trabalho que ocorrem nas UANs, foram citados corte (58,33% de ocorrência), queimadura (41,66% de ocorrência), queda (8,33% de ocorrência) e outros (16,67%), onde apenas 25% destas unidades, realizam o Comunicado de Acidente de Trabalho (CAT. Quanto ao levantamento de informações, 58,33% das UANs pesquisadas, informaram que possuem CIPA em suas unidades, onde apenas 71,43% destas, cumprem o plano de ação na prevenção de acidentes. 33,33% de todas as unidades pesquisadas informaram não possuir CIPA e 8,33% não souberam informar, o que causa dúvida quanto ao conhecimento dos responsáveis técnicos das unidades sobre o assunto, por tratar-se de UANs de um shopping.

Conclusão

As UANs avaliadas ressaltaram o comum risco de acidentes de trabalho e a importância da conscientização de gestores e melhoria de políticas de trabalho para os colaboradores, com o propósito de promover segurança no trabalho, através de treinamentos e do uso de EPI.

Referências

CONCEIÇÃO, M.L., CAVALCANTE, C.L. Avaliação dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) na Unidade de

Alimentação e Nutrição (UANs) do Restaurante Uuniversitário da UFPB. Revista Conceitos. João Pessoa, v.4, n.5, p.105-108, Jan/Jun, 2001.

MAURO, M.Y.C., MUZI, C.D., GUIMARÃES, R.M., MAURO, C.C.C. Riscos ocupacionais em saúde. Enferm UERJ 2004; 12:338-45. Disponível em: 25R25J://www.facenf.uerj.br/v12n3/v12n3a14.pdf.

PROENÇA, R.P.C. Inovações tecnológicas na produção de refeições: conceitos e aplicações básicas. Higiene Alimentar. São Paulo, v. 13, n. 63, p. 24-30, 1999.

Palavras-chave: Acidentes de trabalho; Equipamentos de Proteção Individual; Segurança no trabalho; Unidades de Alimentação e Nutrição

SELETIVIDADE ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES

TAMIRIS MARIANE DOURADO DE SIQUEIRA; MARIANA MELO DE PAULA; LAÍS ANDRADE DOS ANJOS; BRUNA NABUCO FREIRE SIQUEIRA; DANIELLE GÓES DA SILVA

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe
tammy_mariane@hotmail.com

Introdução

A seletividade alimentar é caracterizada pela ingestão limitada de alguns alimentos e por recusa a determinados grupos alimentares ou a formas específicas de preparo (Know et al., 2017). Esse tipo de comportamento, apesar de ser comum entre pré-escolares de ambos os gêneros é preocupante, pois pode expor essas crianças a um risco nutricional caracterizado pelo déficit de crescimento ou até mesmo pelo excesso de peso (Brown et al., 2016; Xue et al., 2015).

Objetivos

Associar a seletividade alimentar com o estado nutricional de pré-escolares.

Metodologia

Estudo transversal de caráter observacional, realizado em uma escola particular de Aracaju/SE. Foram incluídas crianças de 4 a 6 anos matriculadas na Educação Infantil. A avaliação da seletividade alimentar foi feita a partir de um questionário semiestruturado contendo uma pergunta específica: “*Seu filho apresenta dificuldade para comer certos tipos de alimentos?*”. A resposta foi dada por meio de uma escala de *Likert* de 5 pontos (1= nunca, 2= raramente, 3= às vezes, 4= frequentemente e 5= sempre). A seletividade foi identificada pelas respostas 4 e 5. Para avaliação do estado nutricional, realizou-se aferição de peso e estatura, de acordo com a padronização estabelecida pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (2008). Utilizou-se o escore Z do Índice de Massa Corporal para Idade e Altura para Idade, calculados no *software WHO Anthro Plus* e classificados conforme Sisvan (2008). Os dados foram digitados no EpiData e as análises foram feitas usando o Stata, versão 15.0. Utilizou-se o Teste Qui-Quadrado com nível de significância inferior a 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética (nº 64256117.1.0000.5546).

Resultados

A amostra foi composta por 78 crianças com média de idade de 62 (± 7) meses, sendo 52,6% do sexo masculino. A prevalência da seletividade alimentar foi de 32% (n= 25). Em relação ao estado nutricional das crianças avaliadas, 64,9% (n=50) eram eutróficas, 19,5% (n=15) sobrepeso, 13% (n=10) obesidade e 2,6% (n=2) obesidade grave. Dentre os pré-escolares seletivos, 70,8% (n=17) apresentavam-se eutróficos, 16,7% (n=4) sobrepeso, 8,3% (n=2) obesidade e 4,2% (n=1) obesidade grave. Não houve diferença estatística significativa entre o estado nutricional e a seletividade alimentar (p= 0,743).

Conclusão

Constatou-se que a seletividade é um comportamento alimentar comum entre as crianças avaliadas. Contudo, não houve associação significativa do estado nutricional com a seletividade alimentar. Porém, observa-se que a maioria das crianças classificadas como seletivas pelos seus pais apresenta estado nutricional preservado, possivelmente pelas alterações qualitativas da dieta oferecida. **Apoio:** Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica/Universidade Federal de Sergipe.

Referências

BROWN, C. L.; SCHAFF, E. V.; COHEN, G. M.; IRBY, M. B.; SKELTON, J. A. Association of Picky Eating and Food Neophobia with Weight: A Systematic Review. **Childhood Obesity**, v. 12, n. 4, p. 247-262, agosto, 2016.

KNOW, K. M.; SHIM, J. E.; KANG, M.; PAIK, H. Y. Association between Picky Eating Behaviors and Nutritional Status in Early Childhood: Performance of a Picky Eating Behavior Questionnaire. **Nutrients**, v. 9, n. 5, p. 1-15, maio, 2017.

PASSOS, D. R.; GIGANTE, D. P.; MACIEL, F. V.; MATIJASEVICH, A. Comportamento alimentar das crianças: comparação entre crianças normais e com sobrepeso de uma escola em Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil. **Rev Paul Pediatr.**, São Paulo, v. 33, n. 1, p. 42-49, janeiro/março, 2015.

Palavras-chave: Alimentação infantil; Comportamento alimentar; Estado nutricional

SUPORTE ORGANIZACIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOSPITAIS UNIVERSITÁRIOS BRASILEIROS

SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; SUELEM TORRES DE FREITAS; RITA DE CÁSSIA COELHO DE ALMEIDA AKUTSU

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí, ² UFPA - Universidade Federal do Pará, ³ UNB - Universidade de Brasília
csantiago.suely@gmail.com

Introdução

Suportes organizacional e social referem-se à percepção do empregado sobre características e condições de trabalho, a exemplo da oferta de equipamentos pela organização e da formação de equipes no ambiente laboral. A percepção de suporte organizacional depende da frequência e intensidade das ações organizacionais (PASCHOAL; TORRES; PORTO, 2010), enquanto a percepção de suporte social dependerá do apoio que o indivíduo recebe do superior hierárquico e do grupo. Elementos organizacionais e sociais podem ser reunidos em um único construto denominado suporte organizacional (TAMAYO et al. 2000). Discute-se que a baixa percepção de suporte organizacional constitui importante mediador na relação entre os agentes estressores do contexto de trabalho e o adoecimento do trabalhador da área de saúde (GOMES; OLIVEIRA, 2013). Pesquisas sobre Suporte Organizacional podem explicar muitos comportamentos no trabalho e, assim, ser úteis para subsidiar políticas, também, na área de alimentação coletiva.

Objetivos

Analisar a percepção de suporte organizacional de nutricionistas, em Unidades de Alimentação e Nutrição de hospitais universitários brasileiros, considerando aspectos sociodemográficos e organizacionais.

Metodologia

Realizou-se estudo quantitativo, transversal e exploratório. A amostra foi composta por nutricionistas (n=145) de Unidades de Alimentação e Nutrição de hospitais universitários brasileiros (n=18). Aplicou-se um instrumento com questões sociodemográficas e organizacionais e uma escala de Suporte Organizacional Percebido (TAMAYO et al. 2000), que contém quarenta e dois itens, englobando cinco fatores: 1) Suporte material ($\alpha=0,85$); 2) Sobrecarga de trabalho ($\alpha=0,74$); 3) Políticas de pagamento e desenvolvimento ($\alpha = 0,71$); 4) Estilo de gestão da chefia ($\alpha=0,89$); e 5) Suporte social do grupo ($\alpha = 0,79$). A escala do tipo *likert* variou de um (nunca) a cinco (sempre). Quanto maior o valor médio dos escores, maior a percepção de suporte organizacional. O instrumento foi aplicado *in loco*, nos intervalos da jornada de trabalho. Houve aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (parecer 772.388). O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi assinado em duas vias.

Resultados

Foram obtidos escores superiores ao ponto médio da escala. Houve diferenças significativas quanto à percepção de Suporte Organizacional considerando: idade (Traço de Pillai = 0,009), escolaridade (Traço de Pillai = 0,038), cargo de chefia (Traço de Pillai = 0,003), tempo na instituição (Traço de Pillai = 0,009), vínculo contratual (Traço de Pillai < 0,001) e região geográfica do hospital (Traço de Pillai <0,001). Maior percepção de Políticas de Pagamento/ Desenvolvimento foi percebida por nutricionistas com menos de 40 anos de idade (n=89), pós-graduados (n=138) e concursados (n=119), quando comparados aos mais velhos (p=0,033), aos graduados (p=0,037) e aos terceirizados/outros (p<0,001). Nutricionistas chefes (n=33) perceberam maior Suporte Material que os não chefes (p<0,001). Resultado semelhante foi verificado na região sul (n=38), em relação às regiões norte e sudeste (p<0,001). Nutricionistas com menos de sete anos na instituição (n=76) perceberam menor Sobrecarga de Trabalho (p=0,004), comparados aos com maior tempo de serviço.

Conclusão

Os nutricionistas participantes da pesquisa percebem Suporte Organizacional. Além disso, esta percepção é influenciada por aspectos sociodemográficos e organizacionais avaliados junto aos nutricionistas nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

Referências

GOMES, R. K.; OLIVEIRA, V. B. Depressão, ansiedade e suporte social em profissionais de enfermagem. **Boletim de Psicologia**, v. LXIII, n.138, p. 023-033, 2013.
PASCHOAL, T.; TORRES, C. V.; PORTO, J. B. Felicidade no trabalho: relações com suporte organizacional e suporte

social. **RAC**, v.14, n.6, p.1054-1072, nov./dez. 2010.

TAMAYO, M. R.; PINHEIRO, F. A.; TRÓCCOLI, B. T.; PAZ, M. G. T. Construção e validação da escala de suporte organizacional percebido (ESOP). [Resumo]. **Anais da Reunião Anual da SBPC**, Brasília, DF, Brasil, 52, jul. 2000.

Palavras-chave: Dados demográficos; Condições de Trabalho; Nutricionistas

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTES COMERCIAIS NO MUNICÍPIO DE SANTOS – SP, BRASIL

GIULIANNA SACINO RIBEIRO; ANA MARIA DE SOUZA PINTO

¹ UNIFESP - Universidade federal de São Paulo

anamaria.unifesp@gmail.com

Introdução

O conceito de desenvolvimento sustentável é relativamente novo, e vem ganhando espaço nos tempos atuais. Ele está diretamente relacionado aos meios produtivos, principalmente a produção de refeições, que é geradora de impactos negativos no ambiente, os quais se traduzem na forma de desperdícios ocasionados pela ausência e/ou mau planejamento de ações, devido à inexistência de preocupações acerca da sustentabilidade ambiental. A temática da sustentabilidade durante a produção de refeições e a identificação das melhores estratégias de polpação de recursos e redução de impactos deve ser adotada como prática.

Objetivos

Avaliar se os restaurantes comerciais da modalidade self-service localizados na região da Orla e do Centro da cidade de Santos-SP, aplicam medidas sustentáveis na produção de refeições, que se referem ao uso consciente de água e energia, uso de produtos químicos, geração de resíduos orgânicos e inorgânicos e aquisição de matéria-prima.

Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter transversal realizado no período de outubro de 2015 a janeiro de 2016. A amostra de conveniência inicial era composta por 73 estabelecimentos, no entanto, a amostra final foi constituída por 20 restaurantes comerciais do tipo self-service (autosserviço) de gastronomia variada da cidade de Santos-SP, sendo 10 deles localizado na região da Orla e 10 na região do Centro. As informações foram levantadas por meio de uma visita técnica acompanhada da aplicação de um check-list estruturado baseado nas recomendações da American Dietetic Association (ADA), além de uma entrevista com o proprietário e/ou responsável técnico. O estudo seguiu princípios éticos por meio da aplicação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Resultados

Quanto à análise descritiva dos dados, foi possível observar alguns aspectos relacionados as práticas em ambas as regiões. Os achados foram comuns a todos os estabelecimentos de ambas as regiões, e demonstram ausência de práticas sustentáveis durante a produção das refeições. Os resultados mais expressivos se referem ao uso racional da água, devido à baixa presença de lavadoras de louça na região da Orla (60%) e na região do Centro (20%); na ineficiência do aproveitamento da iluminação natural por meio do layout na região da Orla (10%) e na ausência deste na região do Centro; na aquisição de alimentos comuns com presença de resíduos químicos na região da Orla (20%) e na região do Centro (30%), ao invés de aquisição de gêneros alimentícios com menos insumos agrícolas; na prática da compostagem na região da Orla (10%) e na ausência na região do Centro e na compra e uso de produtos importados na região da Orla (80%) e na região do Centro (100%).

Conclusão

Os dados permitem concluir que os restaurantes comerciais não incorporam práticas sustentáveis, não sendo assegurada a preocupação com o meio ambiente, devido a ausência de práticas que proporcionem o uso consciente dos recursos naturais, assim como, a minimização da geração dos resíduos e de responsabilidade social relacionada as questões econômicas.

Referências

ABREU, E. S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer – 6. ed – São Paulo: Editora Metha, 2016.

HARMON, A. H.; GERALD, B.L. Position of the American Dietetic Association: Food and Nutrition Professionals Can Implement Practices to Conserve Natural Resources and Support Ecological Sustainability. Journal of the American Dietetic Association, v. 107, n. 6, p. 1033-1043. 2007.

Palavras-chave: sustentabilidade; serviços de alimentação; refeições

TEOR DE FIBRAS ALIMENTARES CONSUMIDO POR CRIANÇAS DE SEIS MESES A DOIS ANOS DE IDADE

JULIANA LUNARDON RODRIGUES SILVA; ISADORA WINCK DOS SANTOS; SILVANIA MORAES BOTTARO

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

lunardon.juliana@hotmail.com

Introdução

A fibra dietética trás benefícios para a alimentação infantil assim como para a alimentação coletiva, pois aumenta o transito intestinal do bolo alimentar e mudança no potencial Hidrogeniônico do intestino grosso contribuindo com a produção de subprodutos com importante função fisiológica. Ainda possui o efeito protetor contra constipação crônica e aguda dentre outras doenças.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi analisar o conteúdo de fibras dos planos alimentares oferecidos em escolas infantis.

Metodologia

Estudo transversal realizado em seis escolas municipais de educação infantil do interior do estado do Rio Grande do Sul. A amostra escolhida foi por conveniência. Fizeram parte 67 crianças de ambos os sexos, com seis meses a dois anos de idade, sendo essa faixa etária escolhida ao fato de que neste período a alimentação complementar já deveria ter iniciado. Para realização do estudo foi elaborado um instrumento de pesquisa para o registro do plano alimentar diário, teor de fibra diário, resto dos pratos; tipo e horário das refeições; consistência da refeição (líquida, pastosa, branda). O consumo diário de fibras foi realizado pelo método de pesagem do prato servido, sendo observado as medidas caseiras dos alimentos ofertados. A referência de ingestão padrão de fibras utilizado no estudo foi de 14 gramas de fibra alimentar em 1000 quilocalorias, para cada plano alimentar e individualmente pela a idade da criança mais 5 gramas (DRI/RDA 2002). Os cálculos do teor de fibra diária por refeição foram feitos no programa CalcNut (2011). A estatística realizada pela análise de frequência simples e as análises comparativas fixando em 5% (< 0,05) o nível de significância para rejeição da hipótese nula. A coleta de dados foi realizada entre 29 de maio e 05 de junho de 2016. Foi enviado aos pais ou responsáveis um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi avaliado e aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade de Santa Maria – Certificado de Apresentação para Apreciação Ética 56447016.3.0000.5346.

Resultados

Meninos (61,19%) mais do que meninas (38,81%) fizeram parte da amostra. A média da alimentação diária correspondeu a 70% da ingestão das crianças, composto por três refeições diárias (café da manhã, almoço e lanche da tarde). O café da manhã em todas as escolas não ofereceu fibra alimentar, pois é oferecido uma mamadeira de 180 mililitros de leite integral. A Escolas 1 foi a única que atingiu a referência de 14 gramas de fibras/diária (15,58 gramas) e a Escola 5 ofereceu menor quantidade de alimentos ricos em fibra (6,76 gramas) no cardápio. As Escolas 3, 2, 6 e 4 apresentaram 10,71 gramas, 9,95 gramas, 9,53 gramas, 7,53 gramas de fibras no cardápio, respectivamente. O almoço foi a refeição que contribui com maior quantidade de fibra, sendo a lentilha o alimento mais fibroso servido na Escola 2 correspondendo em média a 10,21 gramas (0,46), por criança (idade mais 5 gramas).

Conclusão

As escolas infantis estudadas ofereceram pouca quantidade de fibra no planejamento diário de refeição, sendo necessário observar a escolha de alimentos que compõe o cardápio para contemplar os benefícios da fibra alimentar.

Referências

Institute of Medicine. 2005. **Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids**. Washington, DC: The National Academies Press. Disponível em: <https://doi.org/10.17226/10490>. Acesso em: 15 maio 2016.

BERNAUD, Fernanda Sarmiento Rolla; RODRIGUES, Ticiano da Costa. Fibra alimentar: ingestão adequada e efeitos sobre a saúde do metabolismo. **Arquivos brasileiros de endocrinologia & metabologia= Brazilian archives of endocrinology and metabolism**. Vol. 57, N. 6 (ago 2013), p. 397-405, 2013. Disponível em:

<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/101865/000907039.pdf?sequence=1>. Acesso em: 22 Jun. 2016.

Palavras-chave: Alimentação Infantil; Fibras; Plano Alimentar

TEOR DE SÓDIO EM PREPARAÇÕES DE ALIMENTOS: ANÁLISE ENTRE OS MÉTODOS FOTÔMETRO DE CHAMA E SALT DETECTOR

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL; PAULA YUMI SHIMOHIRA; BRUNO ELIAS PEREIRA NOGUEIRA DA GAMA; DENNYS ESPER CORREA CINTRA; MARCOS COELHO BISSOLI

¹ UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto, ² UNIFAL/MG - Universidade Federal de Alfenas, ³ UNICAMP - Universidade Federal de Campinas
amaral.claudia@gmail.com

Introdução

A principal fonte de sódio na alimentação é o sal comum de cozinha, utilizado em preparações domiciliares e na indústria alimentícia, sendo um importante objeto de estudo uma vez que sua ingestão adequada implica diretamente na saúde dos indivíduos. O sal adicionado às preparações é um indicador de qualidade tanto nutricional quanto sensorial e conseqüentemente, a quantificação de sódio consumida é de grande importância para que o parâmetro qualidade seja atendido.

Objetivos

Analisar e comparar os métodos fotômetro de chama e salt detector na quantificação de sódio; identificar efeitos de diferentes alimentos sobre a quantificação de sódio e propor modelos preditivos para quantificação de sódio a partir da dosagem de NaCl em salt detector.

Metodologia

As preparações dos alimentos foram selecionadas a partir do Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009 (SOUZA et al., 2013) dos alimentos mais consumidos no Brasil, sendo o Arroz Simples, o Feijão Simples e a Carne Bovina Ensopada. O estudo foi realizado com base em 6 amostras, sendo três preparações com sal adicionado e três preparações sem sal adicionado. Todas as análises de quantificação foram realizadas em triplicata, totalizando assim, 18 análises no Fotômetro de Chama e 18 análises pelo salt detector. No presente estudo, o método fotômetro de chama, baseado em espectroscopia de emissão atômica por chama consistiu na determinação de minerais por via úmida (AOAC, 1990). E para a quantificação de sódio pelo salt detector, o aparelho foi higienizado, ligado, calibrado e a medição realizada conforme as instruções descritas no manual do aparelho. A análise de variância foi aplicada para caracterização do efeito das variáveis independentes – equipamento, alimento e preparação (adicionada ou não de sal) – sobre as variáveis dependentes. A hipótese nula de igualdade entre as medianas foi rejeitada quando $p < 0,05$, caracterizando diferenças significativas entre as estimativas em diferentes grupos (SAMPAIO, 1998).

Resultados

O equipamento fotômetro de chama apresentou valores significativamente mais altos para sódio do que o aparelho salt detector e o modo de preparo com sal adicionado também apresentou maiores valores para sódio bruto em relação às preparações sem o sal adicionado. Houve diferenças significativas entre os dois métodos utilizados para a quantificação do sódio, seja analisando o preparo, o alimento e equipamento. Um estimador de sódio a partir de mensuração de NaCl em salt detector considerou a medida do NaCl acusada pelo salt detector (no caso deste estudo, já previamente convertida para sódio pelo modelo químico determinístico). Assim, a Equação da leitura direta do NaCl realizada no salt detector pode ser construída, a saber: $Na (g) = 23,4183 + 573,8402 \times NaCl (g)$.

Conclusão

Ao relacionar as medidas de sódio obtidas pelos métodos de quantificação, conclui-se que o fotômetro de chama apresentou maiores teores de sódio comparado ao salt detector, os teores de sódio por alimento associado a equipamento e preparo indicam que tanto a adição de sal quanto o equipamento utilizado exercem efeito sobre a resposta de sódio (mensurado ou convertido) na análise por alimento; Os teores de Na no arroz e feijão foram maiores que os apresentados nas tabelas de composição tanto pelo método salt detector quanto pelo fotômetro de chama; o modelo preditivo proposto para quantificação de sódio a partir da dosagem de NaCl no salt detector mostrou-se eficaz para os alimentos pesquisados.

Referências

AOAC (Association of Official Analytical Chemists), Official methods of analysis, 15 ed, Gaithersburg: AOAC International, 1094 p., 1990.

SAMPAIO, I. B. M. Estatística aplicada à experimentação animal. Belo Horizonte: Fundação de Estudos e Pesquisa em Medicina Veterinária e Zootecnia - FEPMVZ, 1998.

SOUZA, A.; PEREIRA, R. A.; YOKOO, E. M. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. Revista Saúde Pública, 47 (Supl 1): 190S-199S, 2013.

Palavras-chave: Fotometria de chama; Medidor de sai; Sal de cozinha; Sódio

TEORES DE SÓDIO EM REFEIÇÕES COMERCIALIZADAS EM RESTAURANTES SELF-SERVICE NO MUNICÍPIO DE SANTOS, SP.

GIULIA MÔNACO ERBETTA; CAROLINE FERRAZ VIEIRA; KÁTIA BIAZOTO; VERIDIANA VERA DE ROSSO; ANA MARIA DE SOUZA PINTO

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo
anamaria.unifesp@gmail.com

Introdução

A alimentação dos brasileiros vem sofrendo grandes mudanças ao longo dos últimos anos, havendo um aumento pela busca de refeições fora de casa. Parte dessa procura por refeições fora do lar e do gasto com alimentação se dá em restaurantes self service, pois a comida por quilo é uma boa alternativa para servir à população uma refeição variada, de baixo custo e ainda com a oportunidade do consumidor compor o seu prato de acordo com a sua preferência.

Objetivos

Avaliar os teores de sódio nas refeições servidas por restaurantes self-service na cidade de Santos e avaliar a sua adequação segundo os parâmetros da Organização Mundial de Saúde e da recomendação do Programa de Alimentação do Trabalhador.

Metodologia

Trata-se de um estudo experimental e foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de São Paulo–UNIFESP, número do parecer: 1376/2016. As amostras das refeições foram coletadas em restaurantes self service da cidade de Santos, no estado de São Paulo, entre os meses de maio e junho de 2017. Cada responsável por restaurante elencado no estudo assinou um Termo de Consentimento Livre Esclarecido. A coleta das amostras foi realizada pelas pesquisadoras que, depois de observar 10 clientes montarem seus pratos, montaram um prato que era composto pelas preparações quentes escolhidas pelos clientes observados. As refeições tomadas como amostras pesavam entre 300 a 500 gramas. Em seguida, as amostras foram transportadas para o laboratório de bromatologia da Universidade Federal de São Paulo–campus Baixada Santista, foram homogeneizadas e processadas em um processador de alimentos da marca Walita®. Em seguida, foi determinado o teor de umidade das amostras. O teor de sódio foi determinado por Espectrometria de Massas com Plasma Acoplado Indutivamente, após a digestão em microondas. O sódio foi detectado no comprimento de onda de 589,59 nm e quantificado através de curva de calibração externa com limite de detecção de 9,4 µg.L⁻¹. A avaliação da adequação quantidade de sódio foi feita a partir da recomendação de consumo diário de sódio pela Organização Mundial de Saúde, que é de 2 gramas por dia e também foi tomado como parâmetro a quantidade de sódio recomendada para uma refeição (almoço ou jantar) do Programa de Alimentação do Trabalhador que é de 720 a 960 mg de sódio.

Resultados

A maioria dos pratos analisados era composta por arroz, feijão, frango e verdura cozida ou refogada. Os teores de sódio encontrados nas amostras variaram de 1,0723 a 2,6423 gramas na refeição. Dois restaurantes (10%) ultrapassaram o valor total de sódio per capita a ser consumido em um dia de acordo com a Organização Mundial de Saúde e vinte restaurantes (100%) ultrapassaram o valor estimado de sódio para uma refeição, de acordo com o Programa de Alimentação do Trabalhador, 960 mg. Foi possível perceber que dos 20 restaurantes apenas 7 (35%) utilizam fichas técnicas para o preparo de alimentos e 10 (50%) possuem nutricionistas. Foi observado que possuir fichas técnicas não garantiu um preparo adequado das refeições, como também a presença de nutricionista no restaurante, uma vez que não garantiu um preparo apropriado das refeições, no que se refere à quantidade de sódio.

Conclusão

Observou-se que nos restaurantes self-service analisados, a quantidade de sódio contida nas refeições está muito elevada. Uma maneira de garantir e facilitar um preparo de refeições seria a utilização de fichas técnicas, garantindo a padronização do preparo dos alimentos e indicando a quantidade correta de sal a ser utilizado em cada preparação.

Referências

AOAC: ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of aoac international. 17th ed., AOAC International, Arlington, 2000.
Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Ministério da Fazenda. Ministério da Saúde. Portaria Interministerial nº 05, de

30 de novembro de 1999. Baixa instruções sobre a execução do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Diário Oficial da União. Brasília, 1999.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Guideline: Sodium intake for adults and children. Geneva, World Health Organization (WHO), 2012.

Palavras-chave: alimentação coletiva; sódio; refeições

TESTE DE ACEITABILIDADE E INTENÇÃO DE COMPRA DE DIFERENTES LEITES VEGETAIS

LETÍCIA JOSYANE FERREIRA SOARES; CÍNTIA DIAS DA SILVA; TATIANE APARECIDA AMANCIO VERSIANI;
LUANA LEMOS LEÃO; JOUSIANE ALVES MARTINS; PAULA KAROLINE SOARES FARIAS

¹ FASI - Faculdade de Saúde Ibituruna
leticiasoares.nutricionista@yahoo.com.br

Introdução

Diante dos novos quadros de intolerâncias e restrições alimentares, a indústria busca por alternativas de alimentos, que visem à produção de bebidas à base de extratos vegetais (soja, arroz, milho, castanha, etc.), estes chamados também de “leites vegetais”. Essas bebidas são utilizadas como substitutos em casos de alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose.

Objetivos

Avaliar a intenção de compra e aceitabilidade de diferentes tipos de leite vegetal.

Metodologia

O estudo apresenta caráter quantitativo, transversal e descritivo. Os leites vegetais foram adquiridos comercialmente nos sabores de amêndoa, arroz, aveia, coco e soja. A amostra foi composta por 381 participantes de ambos os sexos, com faixa etária entre 20 a 59 anos, da cidade de Várzea da Palma – MG, localizada no Norte de Minas Gerais. Para a obtenção dos resultados aplicaram-se questionários socioeconômico, de adesão e compra do leite vegetal, escala hedônica, intenção de compra, além de avaliar o diagnóstico nutricional da população atendida. Foi realizada a análise do rótulo dos produtos adquiridos. Essa amostra foi composta por moradores que aceitaram em participar da pesquisa, conforme assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A pesquisa foi realizada após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Associação Educativa do Brasil – SOEBRAS, em respeito à Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde que regulamenta a realização de Pesquisas com seres humanos, com o parecer nº 2.216.429.

Resultados

Verifica-se que 26,5% dos entrevistados consomem os leites vegetais com foco na saúde e incluem os mesmos na dieta, enquanto que 19,1% dos entrevistados consomem por alguma razão de saúde. Quando avaliado a frequência do consumo, observa-se que 34,3% dos entrevistados não consomem, mas tem interesse, e 20,1% consomem com uma frequência maior na semana. O teste de aceitabilidade dos leites vegetais nos sabores de amêndoa, arroz, coco e soja, observa-se que o leite de soja apresentou a maior aceitação com 28,5% de “gostei moderadamente”, seguido do leite de aveia com 21,5%, para o sexo feminino. O leite de coco e de amêndoa foram avaliados com menor aceitação com 42% e 36,8%, respectivamente. Quando analisado a rotulagem dos leites vegetais adquiridos comercialmente, verifica-se que o de soja e o de amêndoa apresentam valor calórico maior, sendo 59 e 55,2 kcal respectivamente, a cada 200 mL. A quantidade de fibras é significativa nos leites de arroz (5,6g) e aveia (5,5g).

Conclusão

O sabor dos leites vegetais ainda é dos fatores da baixa adesão, e as indústrias investem de maneira maciça em tecnologias para acompanhar essa nova parcela da população que necessita ou busca deste tipo de produto.

Referências

BARBOSA, C. R.; ANDREAZZI, M. A. Intolerância à Lactose e suas consequências no metabolismo do cálcio. Revista Saúde e Pesquisa, v. 4, n. 1, p. 81-86, 2011.

MATTAR, R.; MAZO, D. F. C. Intolerância à lactose: mudança de paradigmas com a biologia molecular. Revista da Associação Médica Brasileira, v. 56, n. 2, p. 230-236, 2010.

MUNIZ, L. C.; MADRUGA, S. W.; ARAÚJO, C. L. Consumo de leite e derivados entre adultos e idosos no sul do Brasil: um estudo de base populacional. Ciência e Saúde Coletiva, v. 18, n. 12, p. 3515-3522, 2013.

Palavras-chave: Hipersensibilidade a leite; Proteínas do leite; Substitutos do leite

TESTE DE ENVIO ADALTECH

HERLON TESTE TESTE

¹ UNIADT - Universidade Adaltech

herlon@adaltech.com.br

Introdução

Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio

Objetivos

ObjetivosIntrodução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio

Metodologia

MetodologiaIntrodução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio

Resultados

ResultadosIntrodução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio

Conclusão

ConclusãoIntrodução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio

Referências

Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio

Palavras-chave: NUTRI; ENDO; SAÚDE; HIPERCALORIA; VASCULAR

TIPOS E QUALIDADE NUTRICIONAL DAS BEBIDAS COMERCIALIZADAS EM LANCHONETES DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL: COMPARAÇÃO ENTRE AUDITÓRIAS DE 2013 E 2017

PAOLA RUBIE GEWEHR CARGNIN; ISADORA DOS SANTOS PULZ; KARINE ANDREA ALBIERO; NANJI DE WERGENES; MARCELA BORO VEIROS

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
paola.cargnin@gmail.com

Introdução

O ingresso do jovem na universidade é considerado um momento crítico, marcado por mudanças no estilo de vida, hábitos de estudo, estresse e limitação de tempo e de recursos financeiros. Esses fatores são considerados importantes gatilhos para o consumo alimentar desequilibrado nutricionalmente. Além disso, a disponibilidade e o tipo de alimentos e bebidas no ambiente universitário podem influenciar o padrão de consumo alimentar dos estudantes. Há estudos mostrando que no Brasil os sucos artificiais e refrigerantes são as bebidas mais consumidas fora de casa, e essas estão frequentemente disponíveis na universidade. Portanto, avaliar a qualidade nutricional das bebidas comercializadas torna-se primordial, pois sua disponibilidade e variedade podem ser obstáculos para a adesão de alimentação adequada e saudável entre os universitários.

Objetivos

Verificar os tipos e a qualidade nutricional das bebidas disponíveis nas lanchonetes de uma universidade pública no sul do Brasil, comparando dados coletados nas auditorias de 2013 e 2017.

Metodologia

A coleta de dados foi realizada em 14 lanchonetes situadas no Campus sede da universidade nos meses de outubro de 2013 e setembro de 2017, por meio de um formulário de análise de produtos que permite mapear a qualidade nutricional desses itens, desenvolvido e testado em estudos prévios. As bebidas comercializadas nas lanchonetes foram analisadas pelo tamanho da porção e tipos (industrializadas e preparadas nos locais, com ou sem adição de açúcar). A qualidade nutricional das bebidas foi classificada segundo critérios da literatura científica. O estudo obteve aprovação pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Santa Catarina (no. 438.564/2013; 100204/2017). Os dados foram duplamente digitados no *Microsoft Excel*® 2013 e analisados por meio da estatística descritiva no programa estatístico *Stata*® - versão 11.0.

Resultados

Dentre as bebidas com melhor qualidade nutricional, a água mineral com e sem gás estavam disponíveis em todas as lanchonetes. Os cafés sem adição de açúcar eram comercializados por 85% e 93% dos locais, em 2013 e 2017, respectivamente, com uma variação de sete diferentes opções de tamanhos (de 50 a 300 ml). A disponibilidade do suco natural de frutas reduziu de 100% das lanchonetes, em 2013, para 64%, em 2017. Quanto às bebidas industrializadas, a comercialização de refrigerantes aumentou de 92% dos locais em 2013, para 100% em 2017, disponíveis em variados tamanhos (de 200 ml a 2 litros). De uma maneira geral, a variedade de tipos de bebidas industrializadas aumentou de 13 para 17 opções nesses quatro anos.

Conclusão

Esse estudo demonstrou aumento da variedade de bebidas industrializadas de baixa qualidade nutricional nas lanchonetes e redução na disponibilidade de sucos naturais de frutas no ambiente analisado. Sugere-se a realização de estudos complementares que analisem o teor de açúcar e o grau de processamento das bebidas analisadas, bem como, o consumo dessas bebidas no ambiente universitário, com intuito de caracterizar esses ambientes e motivar esforços que ampliem a disponibilidade de bebidas de melhor qualidade nutricional e possam ser realizadas campanhas educativas para reduzir o consumo de bebidas açucaradas.

Referências

BEZERRA, I.N.; JUNIOR, E.V.; PEREIRA, R.A.; SICHIERI, R. Away-from-home eating: nutritional status and dietary intake among Brazilian adults. **Public Health Nutrition**, n.9, p.1-7, jun. 2014.

HARVARD UNIVERSITY. **Healthy Eating**: A guide to the new nutrition. Boston: Harvard Health Publications, 2011.

TAM, R. et al. University students' on-campus food purchasing behaviors, preferences, and opinions on food availability. **Nutrition**, v.37, p.7–13, 2017.

U.S. DEPART. OF AGRICULT. AND U.S. DEPART. OF HEALTH AND HUMAN SERVI. **Guidelines for Americans, 2010**. 7ª edição. Washington: U.S. Government Printing Office, 2010.

VEIROS, M.B.; BASQUEROTO, E.P.; MELO, J.N.M.; PULZ, I.S.; MARTINELLI, S.S.; BERNARDO, G.L.; MARTINS, P.A. Nutritional quality of beverages in the snack bar in a public University in Southern Brazil. In: **8th International Conference on Culinary Arts and Sciences Global, National and Local Perspectives**, 2013, Portugal. (Paper/pôster), 2013.

Palavras-chave: bebidas; estudantes; lanchonetes; qualidade nutricional; universidades

TRANSIÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BRASILEIRAS MENORES DE CINCO ANOS DE IDADE ENTRE OS ANOS DE 2008 A 2016

GLEYCIANE AZEVEDO PEREIRA; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; ALLINIE BIANKA DE SOUSA VIEIRA; ANA MARIA CONCEIÇÃO LIMA; LUANA LOPES PADILHA; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO SANTOS

¹ FACSAOLUIS - Faculdade Estácio, ² UFMA - Universidade Federal do Maranhão
liliancavalcante03@gmail.com

Introdução

A transição nutricional caracteriza-se pela mudança de perfil do estado da desnutrição para a obesidade. Esse processo é caracterizado pela inversão no padrão alimentar das famílias, que passaram a consumir mais alimentos fontes de gorduras e açúcares como doces e bebidas açucaradas e diminuir a ingestão de cereais integrais, hortaliças e frutas. Isto tem contribuído de forma negativa com a manutenção da vida saudável, inclusive na infância.

Objetivos

Analisar a evolução do estado nutricional em crianças brasileiras menores de cinco anos de idade acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, com crianças menores de cinco anos de idade acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional no Brasil entre os anos de 2008 a 2016. A amostra corresponde a dados secundários e foram selecionados dados acerca das informações antropométricas das crianças, utilizando como critério de classificação o indicador índice de massa corporal/idade. Foram selecionadas crianças de ambos os sexos, de todas as escolaridades, todas as raças/cores de pele, de todas as regiões de saúde e todos os povos e comunidades do Brasil. Como se tratou de dados secundários de acesso público, não houve aplicação de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, nem aprovação por Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados

Foram avaliadas 2.011.279 a 4.731.662 crianças, dependendo do ano, dentro da faixa etária considerada. O índice de massa corporal/idade, entre os anos de 2008 a 2010 em média 7,8% das crianças apresentavam magreza/ magreza acentuada; 58,3% eutrofia e 33,9% para risco de sobrepeso/sobrepeso/obesidade. Nos anos de 2011 a 2013, a prevalência de 7,3% de magreza/ magreza acentuada; 58,2% de eutrofia e 34,5% de risco de sobrepeso/sobrepeso/obesidade. Nos anos de 2014 a 2016, apresentou 6,4% magreza/magreza acentuada; 58,5% de eutrofia e 35,2% de risco de sobrepeso/sobrepeso/obesidade. Já os níveis de risco de sobrepeso, sobrepeso e obesidade se mantiveram estáveis entre os anos de 2008 a 2013, apresentando discreto aumento de aproximadamente 2% entre os anos de 2014 a 2016. A classificação de obesidade, quando comparado em relação ao sexo, observou-se que entre as meninas teve aumento de aproximadamente 3%, nos anos de 2014 a 2016.

Conclusão

Conclui-se que o Brasil apresentou movimentações discretas do estado nutricional dessas crianças quando comparado todos os anos analisados. O índice de massa corporal utilizado nesse estudo é considerado a ferramenta mais utilizada em estudos populacionais para diagnóstico de excesso de gordura corporal. Como se trata de dados populacionais pontua-se que existem diferenças regionais nessa distribuição. As taxas de sobrepeso e obesidade no país são consideradas elevadas e merece uma atenção especial para a mobilização dos órgãos competentes para a determinação de prioridades para a definição de estratégias para a promoção da alimentação saudável. A implementação de Programas de governo como Bolsa Família, são apontados na literatura como fundamentais para essa estabilidade do processo de transição nutricional, na medida em que melhorou o acesso a alimentação. Além disso, o consumo de alimentos ultraprocessados pode ser responsável pela manutenção dos níveis de sobrepeso/obesidade que está associado a uma alta incidência de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes e doenças cardiovasculares e merece atenção especial.

Referências

DE SOUZA, E.B. Transição nutricional no Brasil: análise dos principais fatores. Cadernos UniFOA, v. 5, n. 13, p. 49-53, ago. 2017.

GOLDANI, M.Z.et al. O impacto da transição demográfico-epidemiológica na saúde da criança e do adolescente do Brasil. Revista HCPA. Porto Alegre. Vol. 32, n. 1 (jan./mar. 2012), p. 49-57, jan/mar. 2012.

SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Brasil, 2017. Disponível em: . Acesso em 13 de out. 2017.

SPERANDIO, N.et al. Impacto do Programa Bolsa Família no consumo de alimentos: estudo comparativo das regiões Sudeste e Nordeste do Brasil. Ciênc. saúde coletiva, v. 22, n. 6, p. 1771-1780, jun. 2017.

Palavras-chave: estado nutricional; consumo alimentar; antropometria; saúde pública

TREINAMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS EM MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UNIDADE HOSPITALAR DE ALTO RISCO EM ARACAJU-SE

CIBELLE FERREIRA DOS SANTOS; ANAXÁGORA CONCEIÇÃO SOUZA; GISLAINE BARBOSA BEZERRA; IZABELA MARIA MONTEZANO DE CARVALHO

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe , ² MNSL - Maternidade Nossa Senhora de Lourdes
i.montezano.c@gmail.com

Introdução

A segurança alimentar deve ser o principal foco para manipuladores de alimentos e gestores em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), uma vez que a sua garantia implica na prevenção de problemas de saúde devido à ocorrência dos surtos alimentares. Assim, a implementação efetiva do Manual de Boas Práticas (MBP), dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e de planos de ação para capacitação técnico-teórica de manipuladores são fundamentais para a produção de alimentos seguros, uma vez que eles são os principais responsáveis por contaminação dos alimentos, sendo identificados como principal fator causal (30%) para incidência de surtos (PITTELKOW; BITELLO, 2014; MEDEIROS et al., 2011; SOUZA et al., 2009). Cabe ressaltar que, no Brasil, entre 2007-2016, 3,7% das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) foram desencadeadas em hospitais. Em função da necessidade de fortalecer a Segurança Alimentar em comensais hospitalizados, é imprescindível se pensar em planos de ação para capacitação técnica-teórica dos manipuladores de alimentos.

Objetivos

Avaliar a mudança de comportamento após treinamento sobre higienização de mãos em manipuladores de alimentos em uma UAN localizada em Unidade Hospitalar de alto risco na cidade de Aracaju/SE.

Metodologia

O treinamento para higienização das mãos foi realizado por meio de 3 metodologias: palestra (audiovisual), jogo interativo e dinâmica em grupo. Para participar, os voluntários deveriam ser funcionários ocupando os seguintes cargos na UAN: técnico em nutrição, cozinheiro, patisserie, copeiro e auxiliar de serviços gerais (ASG); estarem presentes e participarem dos treinamentos e aceitarem participar do estudo por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os funcionários que não atenderam a estes critérios de inclusão, foram excluídos da pesquisa. Após o treinamento, os funcionários treinados e não treinados foram monitorados durante um dia de trabalho (12 horas).

Resultados

O treinamento ocorreu com 20 funcionários, e 11 que não receberam treinamento também foram monitorados. Em relação à higienização das mãos, foi observada maior quantidade de higienização para os funcionários que participaram do treinamento (61 ocorrências de lavagem de mãos) em relação aos não treinados (37 ocorrências de lavagem de mãos). Cabe ressaltar que a avaliação aconteceu considerando as mesmas categorias profissionais treinadas e não treinadas. Além disso, a maioria dos funcionários treinados passou mais de 30 segundos no processo de higienização das mãos.

Conclusão

Os resultados observados permitem concluir que capacitação da higienização das mãos com funcionários manipuladores de alimentos pode contribuir para melhorar a higiene e reduzir possíveis riscos de surtos alimentares.

Referências

- MEDEIROS, C.O.; CAVALLI, S.B.; PROENÇA, R.P.C. Human resources administration processes in commercial restaurants and food safety: The actions of administrators. *International Journal of Hospitality Management* , v. 31, p: 667–674, 2012.
- SOUZA, C.H.; SATHLER, J. JORGE, M.N.; HORST, R.F.M.L. Avaliação Das Condições Higiênico Sanitárias Em Uma Unidade De Alimentação E Nutrição Hoteleira, Na Cidade De Timóteo-Mg. *NUTRIR GERAIS – Revista Digital de Nutrição*. Ipatinga, v. 3, n. 4, p. 312-329, fev./jul. 2009.
- PITTELKOW, A; BITELLO, A.R. A higienização da manipuladores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). *Revista Destaques Acadêmicos*, v. 6, n. 3, 2014.

Palavras-chave: segurança alimentar; boas práticas; doenças de origem alimentar

UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOSPITAIS UNIVERSITÁRIOS BRASILEIROS: UM LUGAR DE MULHERES?

SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; SUELEM TORRES DE FREITAS; RITA DE CÁSSIA COELHO DE ALMEIDA AKUTSU

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí, ² UFPA - Universidade Federal do Pará, ³ UNB - Universidade de Brasília
csantiago.suely@gmail.com

Introdução

Vincula-se o papel da mulher, no mercado de trabalho, aos atos de cuidar e servir, a exemplo de profissões que planejam e produzem refeições para coletividades. Quanto ao profissional nutricionista, questiona-se sobre os atributos profissionais reservados a este em sua gênese, na tentativa de elucidar como se constituiu historicamente a hegemonia do feminino na profissão (ANDRADE; LIMA, 2003; SOUZA et al. 2016). Em hospitais, tem-se referido que a distribuição de dietas realizada por mulheres é fator positivo para evitar constrangimentos junto ao público feminino hospitalizado (AGUIAR; VALENTE; FONSECA, 2010). Estudos têm demonstrado maioria expressiva do sexo feminino na área de alimentação coletiva, sendo o sexo masculino prevalente em nichos específicos, a exemplo do cargo de despenseiro nas Unidades de Alimentação e Nutrição. Destaca-se que há poucas descrições do perfil de trabalhadores da área de alimentação coletiva em hospitais de ensino.

Objetivos

Analisar a distribuição de nutricionistas e trabalhadores operacionais de Unidades de Alimentação e Nutrição de hospitais universitários brasileiros, considerando sexo, cargos e as diferentes regiões geográficas.

Metodologia

Trata-se de estudo quantitativo, transversal e exploratório. A amostra foi composta por nutricionistas (n=145) e trabalhadores operacionais (n=755) de Unidades de Alimentação e Nutrição de hospitais universitários (n=18), distribuídos nas cinco regiões brasileiras. Para as análises, as regiões geográficas foram agrupadas em Centro-Oeste/Nordeste/Norte e Sudeste/Sul. Foi utilizado um questionário sociodemográfico aplicado *in loco*, nos intervalos da jornada de trabalho. Houve aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília, sob número de parecer 772.388. Os participantes assinaram duas vias do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

O quadro de pessoal da UAN (n=900) foi de maioria feminina (84,1%), sendo a seguinte distribuição dos nutricionistas mulheres, por área de atuação: 96,7% clínicos (n=92), 93,8% de Produção (n=32), 100% dos que declararam ocupar mais de um cargo (n=14) e 100% dos que referiram assumir o cargo de administrador (n=7). 60% dos nutricionistas do sexo masculino (n=5) estavam na clínica. A distribuição do sexo feminino por área de atuação foi uniforme, nos dois grupos de regiões (Centro-Oeste/Nordeste/Norte e Sudeste/Sul), seja para o grupo de nutricionistas clínicos (p=0,560), seja para o grupo de nutricionistas da Produção/Administradores/Ocupantes de Mais de um Cargo (p=1,000). Quanto aos trabalhadores operacionais, 81,7% eram do sexo feminino (n=617), sendo a seguinte distribuição encontrada para as mulheres: 79,9% dos cozinheiros (n=134), 93,1% dos copeiros (n=335), 68,1% de ocupantes de outros cargos (n=276) e 100% dos ocupantes de mais de um cargo (n=10). 63,7% dos operacionais do sexo masculino ocupavam cargos de serviços gerais ou despenseiros, agrupados como outros cargos (n=88). Considerando os trabalhadores operacionais do sexo masculino, foram encontrados mais cozinheiros (n=18), copeiros (n=19) e ocupantes de outros cargos (n=70) no grupo das regiões Centro-Oeste/Nordeste/Norte (p=0,017, p=0,006 e p<0,001, respectivamente).

Conclusão

A partir dos resultados desse estudo, pode-se concluir que as Unidades de Alimentação e Nutrição constituem campo de trabalho ocupado majoritariamente pelo sexo feminino. Além disso, constata-se a presença expressiva deste em todos os cargos avaliados nas diferentes regiões.

Referências

- AGUIAR, O. B.; VALENTE, J. G.; FONSECA, M. J. M. Descrição sociodemográfica, laboral e de saúde dos trabalhadores do setor de serviços de alimentação dos restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro. **Revista de Nutrição**, v. 23, n.6, p. 969-982, nov./dez., 2010.
- ANDRADE, L.P.; LIMA, E.S. A formação e a prática do nutricionista: o gênero nas entrelinhas. **Nutrire**, v. 26, p. 109-126,

dez., 2003.

SOUZA, L. K. C. S.; CAMPOS, F. M.; KRAEMER, F. B.; MACHADO, P. A. N.; CARVALHO, M. C. V. S.; PRADO, S. D. Gênero e formação profissional: considerações acerca do papel feminino na construção da carreira de Nutricionista. **Demetra**, v. 11, n.3, p. 773-788, 2016.

Palavras-chave: Dados demográficos; Nutricionistas; Serviços de Alimentação

USANDO A ARQUITETURA DE ESCOLHA (NUDGE) PARA ESTIMULAR O CONSUMO DE VEGETAIS

VANESSA MELLO RODRIGUES; ANTONIO ÀNGEL; HEATHER HARTWELL

¹ NUPPRE/UFSC - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina, ² BU - Department of Tourism and Hospitality of Bournemouth University, ³ TIDES/ULPGC - Instituto de Turismo Sustentável e Desenvolvimento Econômico da Universidade Las Palmas de Gran Canaria
v.mellorodrigues@yahoo.com.br

Introdução

A Teoria do Processo Dual define que as escolhas são baseadas em dois sistemas: um Automático/Heurístico (inconsciente) que requer pouca tomada de decisão, e um Reflexivo/Sistemático (racional), no qual as opções são cuidadosamente consideradas (CHAIKEN; TROPE, 1999). A arquitetura de escolha (nudge) utiliza os conhecimentos dessa Teoria para influenciar positivamente as decisões dos indivíduos mantendo a liberdade de escolha (THALER; SUNSTEIN, 2008). Na alimentação coletiva, o nudge pode ser utilizado para promover escolhas alimentares mais saudáveis. Porém, essa abordagem ainda é pouco explorada (BROERS et al., 2017; BUCHER et al., 2016; KONGSBK et al., 2016).

Objetivos

Esse estudo testou o efeito do nudge para estimular o consumo de um prato à base de vegetais em um restaurante do tipo bufê.

Metodologia

A pesquisa foi realizada em setembro de 2017, em um restaurante do tipo bufê, durante os três dias de uma conferência em Bournemouth, Inglaterra. Foram contabilizadas as escolhas individuais dos participantes para cada um dos três pratos principais oferecidos no almoço: dois à base de carnes (bovina e pescado) e um à base de vegetais. No dia 1 todas as preparações foram ofertadas sem o uso de nudge (controle). No dia 2 a opção vegetariana foi destacada como o “prato do dia” (nudge único). No dia 3 a opção vegetariana foi destacada como o “prato do dia” e posicionada como primeiro item do bufê (nudges combinados). Dados sobre o sexo dos participantes também foram coletados. Os dados foram analisados no Stata/SE 14.0 (Stata Corp, Texas), com níveis de significância $p < 0,05$. O teste Qui-quadrado de Pearson foi utilizado para comparar o número de pratos vegetarianos escolhidos por dia, no total e por sexo. As escolhas foram confrontadas entre os três dias; dias 1 e 2; dias 1 e 3; e dias 2 e 3. Todos os participantes foram informados por escrito que dados de um estudo estariam sendo coletados durante o horário do almoço e esclarecidos sobre o objetivo do estudo ao final da conferência. O protocolo do estudo foi aprovado pelo comitê de ética da Bournemouth University.

Resultados

Foram observadas escolhas de 275 indivíduos (dia 1, $n=58$; dia 2, $n=122$; dia 3, $n=95$). No total, o percentual de pessoas que incluíram o prato vegetariano nas suas escolhas aumentou gradativamente durante os três dias: 56,9%; 72,1%; e 74,7% ($p=0,049$). Não foram encontradas diferenças significativas na análise por sexo. A comparação entre os dias 1 e 2 revelou aumento de 126,7% na escolha do prato vegetariano ($p=0,024$). A mesma comparação entre os dias 1 e 3 resultou em aumento de 131,3% pela opção à base de vegetais ($p=0,015$). Não foram encontradas diferenças entre o uso do nudge isolado e dos nudges combinados para a escolha do prato vegetariano. Entre as mulheres, houve aumento na escolha do prato vegetariano para o uso do nudge isolado quando comparado ao controle ($p=0,043$). O mesmo ocorreu para os homens, porém quando foram utilizados nudges combinados ($p=0,025$).

Conclusão

O estudo indica que a arquitetura de escolha pode ser uma boa estratégia para estimular o consumo de vegetais em restaurantes do tipo bufê. Entretanto, o uso de um nudge isolado foi efetivo apenas para mulheres. Os homens somente aumentaram a escolha do prato vegetariano após o uso dos nudges combinados. Assim, sugere-se o uso de mais de um nudge em intervenções para promoção do consumo de vegetais, visando abranger o maior número possível de comensais.

Referências

BROERS, V. J. V.; DE BREUCKER, C.; VAN DEN BROUCKE, S.; LUMINET, O. A systematic review and meta-analysis

of the effectiveness of nudging to increase fruit and vegetable choice. *European Journal of Public Health*, v. 27, n. 5, p. 912-920, 2017.

BUCHER, T.; COLLINS, C.; ROLLO, M. E.; MCCAFFREY, T. A.; DE VLIENER, N.; VAN DER BEND, D; TRUBY, H.; PEREZ-CUETO, F. J. A. Nudging consumers towards healthier choices: a systematic review of positional influences on food choice. *British Journal of Nutrition*, v. 115, n. 12, p. 2252–2263, 2016.

CHAIKEN, S.; TROPE, Y. *Dual-Process Theories in Social Psychology*. London: The Guilford Press, 1999.

KONGSBAK, I.; SKOV, L. R.; NIELSEN, B. K.; AHLMANN, F. K.; SCHALDEMOSE, H.; ATKINSON, L.; WICHMANN, M.; PÉREZ-CUETO, F. J. A. Increasing fruit and vegetable intake among male university students in an ad libitum buffet setting: a choice architectural nudge intervention. *Food Quality and Preference*, v. 49, p. 183-18, 2016.

THALER, R.H.; SUNSTEIN, C. R. *Nudge: improving decisions about health, wealth, and happiness*. New Haven: Yale University Press, 2008.

Palavras-chave: ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL; ESCOLHA ALIMENTAR; RESTAURANTE; VEGETAIS

USO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS POR CONSUMIDORES: UM ESTUDO PILOTO

LISANE MORENO LORENA DE SOUSA; FERNANDA FURTADO; ESTHER HEYDE SELKE COSTA; LIZABEL MEDEIROS; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS

¹ UFPR - Universidade Federal do Paraná

caroline.opolski@gmail.com

Introdução

Com a alta incidência de doenças crônicas na população, que em sua grande maioria são decorrentes de maus hábitos alimentares, a rotulagem dos produtos vem em auxílio dos consumidores para trazer mais informações sobre aquilo que irão comprar e consumir, podendo auxiliar em escolhas alimentares adequadas e saudáveis (DRICHOUTIS et al., 2007; CHOPERA; CHAGWENA; MUSHONGA, 2014). Porém, a disponibilização das informações nos rótulos não garante que o consumidor irá fazer o uso desta, sendo que estudos sobre esta prática é de suma importância para delinear ações efetivas para a população, assim como podem auxiliar em estratégias e políticas de saúde nos países.

Objetivos

Identificar o uso da rotulagem nutricional de produtos alimentícios por consumidores adultos, por meio de um estudo piloto.

Metodologia

Pesquisa transversal de caráter descritiva, realizada no município de Curitiba, Paraná, em uma instituição de ensino superior pública, no mês de outubro de 2017, com indivíduos adultos, de ambos os sexos, que realizavam compras de produtos alimentícios. A coleta de dados foi realizada utilizando um questionário estruturado (COSTA, 2017), por meio de entrevista *face to face* ou pelo autopreenchimento do instrumento. Foram identificados os dados socioeconômicos dos participantes e informações sobre o uso da rotulagem nutricional de produtos alimentícios. A seleção da amostra foi por conveniência, sendo que, todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Os dados foram analisados por meio de análise descritiva simples e a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Paraná (n° 1294619).

Resultados

Participaram do estudo 37 pessoas, com idade média de 25 ± 7 anos, sendo que, 73,0% (n=27) era do sexo feminino e 75,7% (n=28) relataram que não tinham problemas de saúde. Dentre os consumidores 51,4% (n=19) utilizavam as informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos somente as vezes, 24,3% (n=9) raramente e 21,6% (n=8) sempre. Quando questionados sobre a motivação para utilizarem a rotulagem nutricional, 65,0% (n=26) das pessoas citaram que gostavam de saber o que estavam comprando e consumindo, para cuidar da saúde, enquanto que 22,5% (n=9) tinham dúvidas sobre a composição do produto. Ainda, para 48,6% (n=18) as informações nutricionais mais importantes para realizar a escolha do produto era a lista de ingredientes, seguida das informações sobre as calorias (21,6%; n=8). Quando indagados sobre o uso das alegações nutricionais no momento da compra, 59,5% (n=22) utilizavam a alegação "Sem gordura trans", 40,5% (n=15) "Rico/Fonte em fibras" e 24,3% (n=9) "Fonte de vitaminas e minerais". Por fim, os tipos de alimentos em que as pessoas mais utilizavam a rotulagem nutricional eram: leites, queijos e iogurtes (48,6%, n=18), pães e torradas (40,5%, n=15), bolachas recheadas e salgadinhos (35,1%, n=13), enlatados e embutidos (32,4%, n=12) e produtos diet e light (32,4%, n=12).

Conclusão

Para a maioria dos participantes o uso frequente da rotulagem nutricional não era uma prática comum. Porém, quando esta é realizada a lista de ingredientes e as alegações nutricionais têm grande importância. Destaca a necessidade de maior compreensão sobre as limitações dos consumidores no uso destas informações. Por fim, observou-se que o instrumento de pesquisa utilizado no estudo era conciso e de fácil compreensão, sendo que este poderá ser utilizado em futuras pesquisas.

Referências

CHOPERA, P; CHAGWENA, DT, MUSHONGA, NG. Food label reading and understanding in parts of rural and urban Zimbabwe. *African Health Sciences*, v. 14, n. 3, p. 576-584. 2014.
COSTA, E. H. S. Revisão sistemática sobre o uso de informações nutricionais por consumidores. Curitiba: UFPR, 2017.

23p. (Relatório de Iniciação Científica -Programa de Iniciação Científica Voluntária, Edital 2016).

DRICHOUTIS, AC et al. A theoretical and empirical investigation of nutritional label use. *European Journal of Health Economics*, v. 9, n. 3, p. 293-304. 2008.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; Comportamento do consumidor; Informação nutricional

USO DE AÇÚCARES DE ADIÇÃO CONCOMITANTE AO DE EDULCORANTES EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COMERCIALIZADOS NO BRASIL

LUIZA DOS SANTOS FIGUEIREDO; TAILANE SCAPIN; ANA CAROLINA FERNANDES; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, ² NUPPRE - Núcleo de Estudos de Nutrição em Produção de Refeições

tailane.ntr@gmail.com

Introdução

Considerando a recomendação da Organização Mundial da Saúde de limitação no consumo dos açúcares de adição¹, autores levantam a possibilidade de estar havendo substituição parcial ou total de açúcares por edulcorantes nos alimentos industrializados². Porém, há evidências que essa substituição não traz benefícios à saúde³. No Brasil, não foram identificados estudos que avaliaram a presença concomitante de açúcares de adição e de edulcorantes em alimentos industrializados.

Objetivos

Investigar a presença concomitante de açúcares de adição e de edulcorantes em alimentos industrializados disponíveis para venda em um supermercado de grande porte de Florianópolis, Santa Catarina.

Metodologia

Estudo transversal do tipo censo, onde foram coletadas informações de todos os rótulos dos alimentos industrializados regidos pela Resolução RDC nº 360/2003 disponíveis para venda em um supermercado de Florianópolis, pertencente a uma das dez maiores redes de supermercados do Brasil. Coletou-se informações de identificação do alimento (marca, sabor, tipo), bem como fotografia das listas de ingredientes, posteriormente transcritas verbatim. Os alimentos foram classificados segundo grupo da RDC nº 359/2003 e as listas de ingredientes analisadas para verificar a presença de edulcorantes e de açúcares de adição. Os dados obtidos foram organizados e analisados por meio de estatística descritiva, em valores absolutos e percentuais.

Resultados

Foram analisados 4539 rótulos de alimentos industrializados, dos quais 12% continham açúcares de adição e edulcorantes. Dos alimentos que apresentavam edulcorantes, 90% também continham açúcares de adição em sua composição, sendo que em 91% deles os açúcares estavam entre os três primeiros ingredientes, ou seja, embora contendo edulcorantes, os açúcares continuavam entre os ingredientes presentes em maiores quantidades. Os grupos com as maiores proporções de alimentos contendo concomitantemente açúcares e edulcorantes foram: VII - Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras (22%), IV - Leite e derivados (11%), I - Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes e tubérculos (11%) e III - Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas (8%). Em alguns tipos de alimentos, todos os que continham edulcorantes também continham açúcares, como no caso dos sucos artificiais, barras de cereais e sorvetes.

Conclusão

Observou-se que a maioria dos alimentos contendo edulcorantes também continham açúcares de adição. Desta forma, supõe-se que a utilização dos edulcorantes possa ser uma estratégia para redução da quantidade de açúcares utilizados nos alimentos, possibilitando a redução das calorias dos alimentos ou para redução do peso total dos alimentos. No entanto, questiona-se essa substituição, pois os açúcares de adição continuam entre os principais ingredientes da maioria dos alimentos contendo edulcorantes, além de que ambos podem apresentar efeitos indesejáveis do ponto de vista de saúde.

Referências

1WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Guideline: Sugars intake for adults and children. Geneva: 2015.

2GOLDFEIN, K. R.; SLAVIN, J. L. Why sugar is added to food: food science. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, v. 14, n. 5, p. 644-656, 2015.

3SWITHERS, S. E. Artificial sweeteners produce the counterintuitive effect of inducing metabolic derangements. Trends

in Endocrinology & Metabolism, v. 24, n. 9, p. 431-441, 2015.

Palavras-chave: Açúcares livres; Adoçantes; Rotulagem de alimentos; Lista de ingredientes; Informação nutricional

USO DE EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL POR MANIPULADORES DE ALIMENTOS

REBECA GALHARDO TIBURCIO; DANIEL INÁCIO PEIXOTO DOMINGUES DE AZEVEDO; BRUNA LAIZA SILVA MARINHO; MIRELLA LIMA BINOTI

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora
nutricao21@hotmail.com

Introdução

A produção de refeições nas Unidades de Alimentação e Nutrição, geralmente, ocorre em um ritmo muito acelerado e intenso, pois a maioria dos trabalhadores realiza um número de tarefas diferentes, muitas vezes em condições desfavoráveis (DOURADO; LIMA, 2011). Durante os processos produtivos, evitar a ocorrência de não-conformidades, também está diretamente ligada à qualidade de produção. E para garantir a qualidade no ambiente no trabalho, deve-se priorizar o zelo pela segurança dos colaboradores, minimizando o risco de ocorrência dos perigos e preservando a integridade física dos mesmos (MALAGUTI et al., 2008). Com o objetivo de garantir a segurança e a saúde do trabalhador, a legislação trabalhista brasileira prevê a obrigatoriedade do uso de Equipamentos de Proteção Individual (SANTOS; CLEVER, 2013), no entanto é recorrente observar a não utilização desses equipamentos (MELO et al., 2006).

Objetivos

O objetivo do presente trabalho foi avaliar o uso de equipamentos de proteção individual por manipuladores de alimentos de uma Unidade de Alimentação da cidade de Juiz de Fora.

Metodologia

Estudo transversal realizado na matriz de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), na cidade de Juiz de Fora, Brasil. A população-alvo da pesquisa foi os colaboradores operacionais e técnicos da unidade, totalizando uma amostra não probabilística por demanda de 93 indivíduos. Os colaboradores foram convidados a participar, aleatoriamente. Utilizou-se um questionário auto administrado, com perguntas de múltipla escolha referente a utilização (sim; não; as vezes) dos principais equipamentos de proteção individual. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Juiz de Fora (Parecer: 2.147.068). As informações obtidas foram descritas, processadas e analisadas por meio do programa Statistical Software for Professionals (STATA), versão 13.0.

Resultados

Todos os cozinheiros afirmam utilizar avental de napa, luva descartável e luva térmica (100%); avental térmico (66,66%), luva de malha de aço (33,33%). No setor de expedição, observou-se que 33,33% dos colaboradores afirmam não utilizar avental de napa, e luva descartável (33,33%). Já sobre a utilização da máscara de proteção, todos os colaboradores afirmam utilizar. No setor de câmara fria, todos afirmam utilizar avental térmico, bota térmica e luva descartável, dizem não utilizar capote (33,33%) e luva térmica (66,67%). No almoxarifado/estoque, todos os colaboradores utilizam avental de napa. Não utilizam luva de borracha (42,84%) e luva descartável (14,28%). Quanto à máscara de proteção, 21,42% utilizam às vezes. Os auxiliares de pré-preparo, utilizam avental de napa e luva descartável (100%), às vezes: capote (33,33%) e máscara de proteção (22,22%), e não utilizam: luva de malha de aço (44,44%) e protetor auricular (33,33%). Os açougueiros afirmam utilizar avental de napa e luva descartável (100%). Enquanto, 50% utilizam luva de malha de aço às vezes. Sobre o uso dos equipamentos por auxiliares de cozinha, o avental de napa e luva descartável são utilizados por todos (100%) e luva de malha de aço por 53,33%.

Conclusão

Percebe-se a necessidade de capacitação em relação à finalidade do uso de equipamentos de proteção individual. Assim, sugere-se um treinamento eficiente, capaz de despertar o interesse e conscientizar os manipuladores sobre a importância do assunto, tornando a utilização um hábito e rotina na unidade, garantindo a segurança no dos manipuladores e do trabalho.

Referências

- 1.DOURADO MMJ, LIMA TP. Ergonomia e sua importância para os trabalhadores de unidades de alimentação e nutrição. *Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde*. v. 15, n. 4, p. 183-196, 2011.
- 2.MALAGUTI SE, et al. Enfermeiros com cargos de chefia e medidas preventivas à exposição ocupacional: facilidades e

barreiras. Revista da Escola de Enfermagem USP. v. 42, n. 3, p. 496-503, 2008.

3.MELO DS, et al. NURSES' understanding of standard precautions at a public hospital in Goiania - GO, Brazil. Revista Latino- Americana de Enfermagem. v. 14, n. 5, p. 720-7, 2006.

4.SANTOS JUNIOR, CLEVER JUCENE DOS. Manual de Segurança Alimentar. Boas práticas para os serviços de alimentação. 2ª edição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Segurança; Trabalho

UTILIZAÇÃO DO GUIA ALIMENTAR NO CARDÁPIO DOS PACIENTES DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE ENSINO EM BELÉM-PA

EMILI SAHD DE SOUZA MASSOUD; PÂMELLA CRISTINA SOARES REMOR; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; DAIANY DO SOCORRO MENDES PIRES; RAHILDA BRITO TUMA; GLEICIANE MOURA DA SILVA

¹ ESAMAZ - Escola Superior da Amazônia , ² UNAMA - Universidade da Amazônia , ³ HOL - Hospital Ophir Loyola, ⁴ UFPA - Universidade Federal do Pará
gleiciane.moura39@gmail.com

Introdução

Nas últimas décadas a população brasileira vivenciou rápida transição demográfica e epidemiológica que resultou em maior expectativa de vida e significativas mudanças no padrão de comportamento, estilo de vida, saúde e consumo alimentar, além do aumento expressivo nas doenças crônicas não transmissíveis que respondem pelas principais causas de mortes entre adultos no país (PEREIRA et al, 2015). O enfrentamento desse cenário requer ações intersetoriais que impactem positivamente nos determinantes da saúde e nutrição, como a promoção da alimentação adequada e saudável (PIMENTEL et al, 2013). Nesse contexto, o Ministério da Saúde propõe como principal ferramenta o Guia Alimentar para a População Brasileira 2014, cuja utilização visa à melhoria dos padrões de consumo alimentar e a promoção da saúde. Criado a partir da versão de 2006, o Guia atual dá destaque especial: 1- à alimentação como direito humano básico; 2- à escolha dos alimentos com base na nova classificação (in natura, minimamente processado, processado e ultraprocessado); 3- a importância da combinação dos alimentos na forma de refeições; 4- ao ato de comer e a comensalidade; 5- aos obstáculos para adesão das pessoas às recomendações (BRASIL, 2014). O foco do Guia é a promoção da saúde, porém esses princípios também devem ser observados quando da atenção dietética àqueles que padecem de alguma patologia, especialmente quando em tratamento em quaisquer pontos da rede de saúde.

Objetivos

Analisar o cardápio das refeições oferecidas em um hospital público de ensino de Belém-PA, sob a ótica da classificação de alimentos proposta no Guia Alimentar 2014.

Metodologia

Estudo de registro alimentar de 31 dias consecutivos, realizado na Unidade de Alimentação e Nutrição do hospital, no mês de Julho de 2017. Foram anotados os alimentos utilizados nas preparações que compõem as 6 refeições diárias servidas aos pacientes, a seguir foi feita a classificação e a tabulação desses alimentos segundo a proposta do Guia Alimentar.

Resultados

Os cardápios diários apresentaram em média 39 ingredientes e a seguinte composição básica: DESJEJUM (café com leite, pão com manteiga); LANCHE (mingau de farinhas/cereais diversos); ALMOÇO (prato proteico, arroz/macarrão, purê, feijão, salada, farofa); LANCHE (vitamina de frutas ou suco com torrada/bolacha/pão caseiro); JANTAR (semelhante ao almoço); CEIA (semelhante ao desjejum). Os alimentos apresentaram, em média, a seguinte distribuição: 35% in natura, 9% minimamente processados, 56% processados, com destaque positivo à ausência de alimentos ultraprocessados.

Conclusão

A recomendação do Guia Alimentar é que os alimentos in natura e minimamente processados sejam a base da alimentação, portanto, há necessidade de aumentar o aporte de vegetais nos cardápios, especialmente frutas no desjejum e lanches, e hortaliças no almoço e jantar.

Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a população brasileira. Brasília. 2ª edição, 2014.
2. PEREIRA, Rafael Alves; SOUZA, Rozani Aparecida Alves; VALE, Jessica Sousa. O processo de transição epidemiológica no Brasil: uma revisão de literatura. Revista Científica Faculdade de Educação e Meio Ambiente. Vol.6 N°1, pág.99-108, 2015.
3. PIMENTEL, Viviane Rangel de Muros; SOUSA, Maria Fátima de; RICARDI; Luciani Martins; HAMANN, Edgar

Merchan. Alimentação e nutrição no contexto da atenção básica e da promoção de saúde: a importância de um diálogo. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde. Rio de Janeiro. Vol.8 , nº3, pág. 487-498, 2013.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Guia Alimentar; Planejamento de Cardápio

VALOR ENERGÉTICO E DE MACRONUTRIENTES DE DIETAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

CHARLOTTE MARIE PENICAUT PERDIGÃO; MELYSSA MIRINDIBA; BRUNA MERTEN PADILHA; THAYSA BARBOSA CAVALCANTE BRANDÃO; GABRIELA ROSSITER STUX VEIGA; LAUDILSE DE MORAIS SOUZA

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas

thaysabcb@hotmail.com.br

Introdução

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar tem como principal objetivo a produção de refeições que sejam seguras e que garantam o valor dietético e nutricional adequado aos pacientes (GARCIA, 2006). Indivíduos sem restrições são submetidos à dieta livre, sendo as dietas hospitalares derivadas dessa dieta e classificadas a partir das suas principais características, indicações e alimentos ou preparações ofertadas. Porém, alterações na consistência podem resultar em perda nutricional (VIGANO et al., 2011).

Objetivos

Estabelecer e comparar o valor energético e de macronutrientes de dietas de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar.

Metodologia

Estudo descritivo, realizado em agosto de 2017, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar de Maceió/AL, cuja gestão era terceirizada do tipo comodato. Para o presente estudo, foram selecionadas as dietas livre, branda, pastosa e líquido-pastosa, por serem as de maior demanda da unidade. As refeições ofertadas diariamente eram fracionadas em 6, sendo o desjejum, o almoço e o jantar compostos por entrada, prato principal, guarnição, acompanhamento e complemento. Calcularam-se os valores máximo e mínimo de calorias e percentual calórico de macronutrientes de cada dieta com base nas preparações dispostas no cardápio fixo semanal e no quantitativo determinado no contrato, utilizando-se a Tabela de Composição de Alimentos (NEPA-UNICAMP, 2011) e rótulos de alimentos. Levando-se em consideração que a dieta livre deve atender as características de calorias e de macronutrientes para uma população saudável, o valor calórico dessa dieta foi comparado às 2000kcal preconizadas e a distribuição de macronutrientes, às recomendações da ingestão dietética de referência (DRI, 2002). Uma vez que os demais tipos de dieta são variações da dieta livre, a composição dessas dietas foi comparada com a da dieta livre, a fim de identificar se há modificação na composição nutricional em virtude da alteração da consistência. Não obstante, comparou-se a distribuição calórica das refeições das dietas às preconizadas por Assis (1997). Os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Office Excel 2010.

Resultados

A dieta livre apresentou valor energético e distribuição de macronutrientes dentro das recomendações. As dietas branda e líquido-pastosa foram as que apresentaram maior (entre 2635,0 e 3518,6kcal) e menor (entre 1421,5 e 1604,0kcal) valor calórico, respectivamente. Apesar da alteração da consistência, a distribuição de macronutrientes de todas as dietas se manteve semelhante à da dieta livre. Observou-se inadequação quanto ao percentual de distribuição calórica por refeição em todas as dietas avaliadas, principalmente no que se refere ao almoço e ao jantar. O desjejum foi a refeição que apresentou maior valor calórico (%) em todas as dietas avaliadas, tendo o percentual energético mínimo encontrado para essa refeição sido o da dieta líquido-pastosa (25,8%) e o máximo o da dieta pastosa (35,0%).

Conclusão

Houve diferença no valor energético e de macronutrientes das dietas analisadas, tendo a dieta líquido-pastosa apresentado o menor valor energético. A distribuição calórica por refeição mostrou inadequação em todas as dietas, o que implica na necessidade de reavaliação dos cardápios. A partir desses dados poderão ser discutidas novas estratégias de melhorias para o serviço da unidade.

Referências

ASSIS, M.A.A. Consulta de Nutrição: controle e prevenção do colesterol elevado. Editora Insular, 168p. 1997.

DRI. Dietary reference intakes. Energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington, National Academy Press, 2002.

GARCIA, R. W. D. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu planejamento. Revista de Nutrição. 19, n. 2, p. 129-144, 2006. .

NEPA-UNICAMP. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Universidade Estadual de Campinas. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4. ed. rev. amp. São Paulo: UNICAMP, 2011.

VIGANO C, P. et al. Variation in the energy and macronutrient contents of texture modified hospital diets. Revista Chilena de Nutrición, v. 38, n. 4, 2011.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Planejamento de cardápio; Serviços de alimentação

VARIÁVEIS SOCIOECONÔMICAS E CONHECIMENTO DOS FUNCIONÁRIOS SOBRE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE SÃO LUÍS, MARANHÃO

WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO SANTOS; JULIANA REIS CANTANHEDE; AMANDA VALÉRIA MORAES VERDE; THAIANA LIMA SILVA DA CONCEIÇÃO; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; LUANA LOPES PADILHA

¹ UFMA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, ² ESTÁCIO - FACULDADE ESTÁCIO DE SÃO LUÍS, ³ UNICEUMA - UNIVERSIDADE CEUMA
wyllyane_rayana@hotmail.com

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) trabalham com a produção e distribuição de refeições para coletividades. O principal objetivo destas UANs é fornecer refeições nutricionalmente equilibradas, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2016). Por mais que o conceito de UAN não se limite apenas a fornecer refeições seguras do ponto de vista microbiológico, todos os seus funcionários precisam executar vários procedimentos para garantir a segurança da alimentação servida (FONSECA; SANTANA, 2012). Destaca-se as Boas Práticas de Fabricação que devem ser exercidas pelos manipuladores de alimentos para garantir a qualidade higiênico-sanitária da alimentação servida. Portanto, conhecer o perfil socioeconômico, bem como o nível de conhecimento destes profissionais é relevante para avaliar a existência ou não de associação entre estes fatores (BRASIL, 2004).

Objetivos

Avaliar variáveis socioeconômicas e conhecimento dos funcionários sobre Boas Práticas de Fabricação em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de São Luís, Maranhão.

Metodologia

Estudo analítico e transversal, realizado no período de março a abril de 2017 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. A amostra é do tipo não probabilística, constituída por 31 funcionários que responderam a um questionário com perguntas abertas e fechadas. Foram incluídas na pesquisa pessoas de ambos os sexos, acima de 18 anos que responderam ao questionário bem como assinaram ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis categóricas foram apresentadas por meio de frequências simples e percentagens; as numéricas por médias e desvio padrão ($X \pm DP$). Para a comparação das variáveis utilizou-se o teste Exato de Fisher e o teste de Mann-Whitney, adotando nível de significância de 5%.

Resultados

A população estudada, 31 manipuladores, apresentou idade média de 41,86 anos e $DP \pm 8,1$ anos; eram predominantemente do sexo masculino, pardos, casados, que cursaram até o ensino médio completo e em geral recebiam até 2 salários mínimos. Além disso, possui média de 11,9 anos de trabalho na área de cozinha e $DP \pm 8,1$ anos. As questões que indagaram se os itens “manipuladores de alimentos”, “higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios” e “uso de EPI’s” foram as que apresentaram 100% de acertos por parte dos entrevistados. Sobre saber o controle de pragas e vetores, além do conhecimento sobre a frequência em que devem ser higienizados as instalações, equipamentos, móveis e utensílios e sobre os cuidados com as unhas dos manipuladores de alimentos, 96,77%(n=30) acertaram as respostas. Sobre a forma correta de lavagem das mãos e sobre a principal razão para o controle de pragas e vetores, a quantidade de acertos foi de 90,32%(n=28). No quesito “fontes de contaminação de alimentos” houve um maior número de acertos 64,52%(n=20), e um importante número de erros 29,03%(n=9). No questionamento sobre a maneira correta de secar as mãos houve prevalência de acertos 58,06% (n=18). Não houve associação entre as variáveis socioeconômicas e conhecimento sobre BPF’s, p valor >0,05

Conclusão

A investigação acerca do conhecimento dessa população sobre Boas Práticas de Fabricação foi considerada satisfatória quanto aos questionamentos sobre assuntos pertinentes. E na presente pesquisa, as características socioeconômicas não se associaram ao conhecimento.

Referências

ABREU, S. E.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 6

ed. São Paulo: Metha, 2016. 400 p.

FONSECA, K. Z.; SANTANA, G. R. Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição. Editora UFRB, Cruz das Almas – Bahia, 2012.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação; Unidade de Alimentação e Nutrição; Variáveis socioeconômicas; Conhecimento

VERIFICAÇÃO E PADRONIZAÇÃO NAS COLETAS DE AMOSTRAS DE PREPARAÇÕES EM UM REFEITÓRIO INSTITUCIONAL

MÔNICA CRISTINA BRUGALLI ZANDAVALLI; ALLANA VON SULZBACK BRASIL; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG;
ANDREA CRISTINA SILVA GONZALES; GISELA VON ZIEDLER

¹ HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre , ² UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul
agonzales@hcpa.edu.br

Introdução

A coleta de amostras das preparações dos alimentos servidos em refeitórios institucionais auxilia a dirimir e identificar a origem da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Para que haja a análise dessa amostra de forma correta o alimento deve ser coletado e conservado em condições adequadas, e conforme a Portaria nº 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), essa quantidade deve ser de no mínimo 100 gramas (g).

Objetivos

Verificar e padronizar o processo de coleta de amostras dos alimentos servidos no refeitório de uma unidade hospitalar pública federal de Porto Alegre / RS.

Metodologia

Estudo descritivo transversal realizado como atividade de estágio curricular do curso de Nutrição na área de Alimentação Coletiva. O estudo foi realizado no refeitório de uma unidade hospitalar vinculada a um hospital de grande porte, e que serviu em média 110 refeições no almoço. Foram pesadas amostras armazenadas, coletadas por funcionários diferentes, durante três dias úteis no mês de outubro de 2016, em balança Urano UDC 5/0,5 POP, com capacidade de 5000 g e precisão de 10 g. Para a padronização em medidas caseiras, foram coletadas e pesadas amostras de todas as preparações servidas no buffet: dois tipos de cereais, uma leguminosa, um tipo de guarnição, uma carne, três tipos de salada, refresco e água. O padrão de coleta seguiu as orientações preconizadas pela Portaria CVS nº 5/2013 (SÃO PAULO, 2013), utilizando utensílios de servir do próprio refeitório, registrando-se as medidas caseiras para cada preparação durante dois dias não consecutivos.

Resultados

No grupo arroz/feijão, todas as amostras excederam os 100 g preconizados em pelo menos 50 g e, em cinco delas, excederam em mais de 100 g. No grupo das guarnições, que consistiu das preparações massa penne, batata doce e espinafre com molho branco, todas as amostras coletadas excederam em pelo menos 100 g. No grupo das carnes, todas as amostras ficaram abaixo dos 100 g preconizados (96 g, 74 g, 66 g), com exceção de coxa/sobrecoxa de frango (217 g). No grupo das saladas, as folhosas tiveram pesos de amostras de 57 g, 63 g e 128 g; feijão branco e tomate com queijo excederam em mais de 100 g; cenoura ralada, cenoura cozida, repolho cozido, pepino em rodela tiveram o peso preconizado. Com resultados tão discrepantes, verificou-se a necessidade de padronizar as coletas, e assim após os experimentos foi convencionado as seguintes padronizações. Para arroz branco e integral: 1,5 concha rasa; para feijão ou lentilha: 1,5 concha rasa; para carnes sem molho: duas unidades (bife de gado grelhado, salsichão/linguiça suína, filé de frango grelhado) e para carnes com molho, uma unidade de carne e uma concha rasa de molho. Para vegetais folhosos a padronização definiu a coleta de oito folhas grandes, ou até completar meio saco plástico da coleta; para tomate: sete rodela de espessura média; para cenoura cozida, completar um quarto ($\frac{1}{4}$) do saco plástico de coleta. O material produzido foi disponibilizado em formato impresso para que as atendentes do serviço pudessem realizar a atividade de maneira adequada.

Conclusão

Observou-se que é possível padronizar as coletas utilizando os utensílios disponíveis, especialmente dos alimentos servidos diariamente, como arroz branco, arroz integral, feijões, carnes e vegetais folhosos. O experimento terá continuidade a fim de contemplar mais preparações, especialmente as guarnições e outras saladas, que são oferecidas em um maior número de opções.

Referências

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78/2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Porto Alegre, 2009. Disponível em: . Acesso em: 17 set. 2017.

SÃO PAULO. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo, São Paulo, n. 73, 2013, p. 32-35. Disponível em: . Acesso em: 27 out. 2017.

Palavras-chave: coleta de amostras; refeições; serviços de alimentação

VISITA TÉCNICA COMO INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO PARA O APRIMORAMENTO DOS PROCESSOS DE FORNECEDORES DE ALIMENTOS ÀS UNIDADES DE NUTRIÇÃO DE UM COMPLEXO HOSPITALAR PÚBLICO

FÁTIMA APARECIDA CASTANHEIRA; VILMA LUIZ RIBEIRO; ROSIRIS ALONSO

¹ HC - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo

fatima.acastanheira@hc.fm.usp.br

Introdução

A unidade de alimentação e nutrição tem por finalidade favorecer a promoção do consumo de alimentos seguros, contribuindo com a qualidade de vida e recuperação da saúde dos pacientes (PEDERSSETTI; HAUTRIVE 2016). Visitas técnicas a fornecedores de matérias primas devem fazer parte dos processos de rotina das unidades, pois é um instrumento de avaliação do processo de qualidade, estrutura e documentação, visando atender à legislação sanitária e às boas práticas de fabricação (BASILIO; MARTINS; SILVA 2014). Em uma visita técnica, é necessário haver o registro das conformidades ou não conformidades apontadas. Assim deve-se fazer uso de lista de verificação (checklist), na qual são avaliadas a produção, área física, instalações, condições higiênicas, ambientais, de pessoal e de equipamentos utilizados durante o processamento dos alimentos (BASILIO; MARTINS; SILVA 2014). Os fornecedores visitados devem ter conhecimento das não conformidades observadas, com sugestões de melhorias para posteriormente elaborar planos de ação de forma a corrigir as não conformidades observadas com prazos estabelecidos para a realização das medidas corretivas (POLIGNANO; DRUMOND 2001). Com foco nesta temática, as unidades de nutrição de uma instituição pública na área da saúde realizam visitas técnicas em seus fornecedores com a finalidade de apresentar a melhoria dentro de um período pré-estabelecido, contribuindo para avaliação de desempenho destes como um todo.

Objetivos

Identificar, pela metodologia, o percentual de adequação à legislação e a necessidade de melhorias nos processos dos fornecedores.

Metodologia

Os fornecedores de matérias primas das unidades de nutrição de um complexo hospitalar público, cuja aquisição de insumos é realizada por processo licitatório, recebem o Manual do Fornecedor elaborado pelas nutrições, o qual informa que a visita técnica é realizada em momento oportuno com agendamento prévio. Foi definido por criticidade do processo que as visitas são realizadas aos fornecedores de gêneros perecíveis e, como instrumento de avaliação, aplica-se uma lista de verificação (checklist) baseada na Resolução Anvisa RDC 275 de 21/10/ 2002, do Ministério da Saúde. No período de 2015 a 2017 foram acompanhados, em média, 12 fornecedores/ano, representando 22% do total. A periodicidade é determinada conforme a classificação de adequação: • De 76 a 100% – aprovado – visita anual; • De 51 a 75% – aprovado com ressalvas – agendado retorno em 6 meses; • De 0 a 50 % – reprovado – interrupção de fornecimento. Os fornecedores recebem feedback através de relatório com as não conformidades e oportunidades de melhorias evidenciadas e devem apresentar planos de ação pertinentes com os prazos para a sua execução.

Resultados

Em 2015, 2016 e 2017 foi observada evolução na adequação à lista de verificação. Nesses anos, após as intervenções, os índices verificados foram respectivamente de 92%, 96% e 98%.

Conclusão

As visitas técnicas contribuem para o aperfeiçoamento dos processos produtivos, uma vez que, apontadas as não conformidades ou oportunidades de melhorias, os fornecedores definem e implementam os planos de ação, visando sempre a segurança alimentar ao consumidor final, sendo que no período de tempo analisado houve uma evolução nos resultados da avaliação.

Referências

- BASILIO, M.C.; MARTINS, B.T.; SILVA, M.A. Alimentação coletiva. Nutrição Aplicada e Alimentação Saudável. São Paulo, Editora Senac, p.179-281, 2014
- POLIGNANO, L.A.C.; DRUMOND, F.B. O papel da pesquisa de Mercado durante o desenvolvimento de produtos. In: 3º CONGRESSO BRASILEIRO DE GESTÃO DE DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO. Florianópolis, SC - 25-27 Setembro de 2001.

PEDERSSETTI M.T.; HAUTRIVE, T.P. Condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares da Região Oeste de Santa Catarina. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v.23, n.1, p.849-58, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, DF, 06 de nov. de 2002, seção 1, p. 4-21.

Palavras-chave: Avaliação de Fornecedores; Lista de Verificação; Visita de Monitoramento

A IMPLEMENTAÇÃO DO PROGRAMA DE RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE MENTAL PARA A ÁREA DE NUTRIÇÃO NO DISTRITO FEDERAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

LUHANA KAROLYNA ROQUE DA SILVA; HELICÍNIA GIORDANA ESPÍNDOLA PEIXOTO

¹ SES/DF - Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal, ² FEPECS - Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciência da Saúde
l.karolyrna@gmail.com

Introdução

A Secretaria de Saúde do Distrito Federal (SES/DF), em 2016, lançou o Programa de Residência em Saúde na modalidade multiprofissional em Saúde Mental do Adulto com vagas para diversas categorias profissionais, inclusive para nutrição. A inserção do Nutricionista nessa área de atuação teve como foco contribuir para o crescimento profissional, bem como, para a oferta de um cuidado integral aos usuários tendo em vista que, através de uma alimentação balanceada, podemos reduzir os fatores de risco e promover melhora da qualidade de vida, além de fomentar de forma positiva o prognóstico dos mesmos e reduzir os efeitos colaterais de alguns medicamentos psicotrópicos (MORITZ e MANOSSO, 2013).

Objetivos

Apontar as potencialidades e os desafios do primeiro ano da Residência em Saúde Mental do Adulto para Nutrição.

Metodologia

O presente estudo consiste em um relato de experiência da atuação do Nutricionista no Programa de Residência Multiprofissional em Saúde Mental do Adulto da Secretaria de Saúde do Distrito Federal, no período entre março de 2016 e março de 2017.

Resultados

A residência compõe-se de uma jornada de trabalho de 60 horas semanais, no qual, o primeiro ano foi dividido em três cenários com supervisões teóricas e práticas. Dentre os cenários, houveram atuação no Hospital São Vicente de Paulo (HSVP) e nos Centros de Atenção Psicossocial – Álcool e outras Drogas III (CAPS – AD III) Candango e Samambaia. Nesse período, participou-se de acolhimentos, grupos terapêuticos, reuniões de equipe, avaliações nutricionais, ambulatório, bem como, realizou-se o acompanhamento da rotina da nutrição no Hospital Psiquiátrico. A implementação da residência de nutrição em saúde mental no DF, torna-se um desafio juntamente com a elevada carga de trabalho, a complexidade dos casos, a falta de recursos dos serviços de saúde e de material científico específico acessível, bem como, a ausência de profissionais da nutrição nos Centros de Atenção Psicossocial dificulta a atuação do Residente em Nutrição, devido à falta de serviço estruturado ou existente para ser realizado. Ofertar uma assistência integral diferenciada juntamente com a equipe são potencialidades dos serviços. As ações voltadas à alimentação e nutrição e o trabalho interdisciplinar tem papel fundamental, com foco na promoção de práticas alimentares saudáveis, assim como à implementação de planos terapêuticos com foco no melhor prognóstico do usuário (FREITAS, MINAYO e FONTES, 2011).

Conclusão

A experiência do primeiro ano revela a importância da nutrição nessa área sendo notório que ela é capaz de melhorar o prognóstico dos usuários através de fitoterápicos, alimentos funcionais como os ricos em triptofano, ômega 3, vitaminas do complexo B, zinco, entre outros que atuam como neuroprotetores e neuroregeneradores, do mesmo modo em que, uma alimentação saudável é capaz de recuperar/aumentar a qualidade de vida do indivíduo e minimizar os efeitos colaterais dos psicotrópicos. Logo, as fragilidades e as potencialidades do impacto dessa especialização nos fazem refletir sobre sua imprescindibilidade com base em que o profissional de Nutrição, através de uma abordagem interdisciplinar, contribui para o bem-estar físico e psíquico dos indivíduos (BARROS, 2012).

Referências

BARROS, A. C.; BARBALHO, S. F.; GOMES, R. P.; MORAIS, A. H. A. Perfil Nutricional de Pacientes Portadores de Transtornos Mentais em Natal – RN. Extensão e Sociedade nº 05 vol. 01, Ano 03- 2012, PROEX.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; MINAYO, Maria Cecília de Souza; FONTES, Gardênia Abreu Vieira. Sobre o

campo da Alimentação e Nutrição na perspectiva das teorias compreensivas. *Ciência e Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v.16, n.1, p.31-38, jan. 2011.

MORITZ, B.; MANOSSO, L.M. *Nutrição Clínica Funcional: Neurologia*. São Paulo - Valéria Paschoal Editora, Ltda. 1ª Edição, 2013. ISBN: 978-85-60880-11-9.

Palavras-chave: Residência em Saúde; Atuação do Nutricionista; Saúde Mental

A IMPORTÂNCIA DO CONHECIMENTO DA PROFISSÃO E DO NUTRICIONISTA PARA FORMAÇÃO DA IDENTIDADE PROFISSIONAL DOS INGRESSANTES GRADUANDOS EM NUTRIÇÃO

ANA CAROLINE LIMA ALVES DA SILVA; TASSIANA PEREIRA TOMAZ; RHAISSA FERNANDES CALAZANS OURO ALVES; ELKA DO COUTO COELHO DE CARVALHO; RENATA BORCHETTA FERNANDES FONSECA

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
anacaroline.l@hotmail.com

Introdução

A evasão é um acontecimento social abstruso, definido como interrupção no ciclo de estudo, é um problema que vem preocupando as instituições de ensino, pois a saída de alunos atenta graves consequências sociais, acadêmicas e econômicas (Gasoso, 2005). Algumas instituições de ensino superior vêm procurando apurar os motivos e quantificar o número de estudantes evadidos, para isso desenvolvem programas que buscam investigar as causas do afastamento, procurando assim meios que mantenham os alunos em suas instituições. De acordo com Polydoro (2000), isso é provável por intermédio de ações que controlem os fatores que levam a evasão, bem como sua prevenção, com estratégias coordenadas. De acordo com Andriola (2009), com o tempo, o aluno passa por uma série de interações com o ambiente acadêmico e social da instituição educacional, o que o permite, assim, redefinir suas intenções e seus compromissos, o que, em última instância, leva-o a dar continuidade ou a subterfugir.

Objetivos

Identificar o conhecimento dos ingressantes do Curso de Graduação da UNIRIO em relação à profissão e ao perfil do profissional nutricionista, avaliando os índices de evasão discente no curso de graduação em Nutrição da UNIRIO e seus supostos motivos.

Metodologia

Para a definição da pesquisa foram realizados questionários aplicados aos alunos ingressantes da Escola de Nutrição da Universidade do estado do Rio de Janeiro – UNIRIO, no período de 2015 a 2017.1, com a finalidade de apurar o conhecimento dos ingressantes em relação à profissão e ao perfil do profissional nutricionista, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com número 43329015.1.0000.5285 e da referida instituição. Utilizaram-se também dados da base de registro acadêmico dos alunos que serviram de apoio para a construção do presente trabalho. Os questionários aplicados continham temas abordados como: orientação profissional durante o ensino médio, o motivo da escolha da profissão, primeira escolha de curso, dentre outras. Após a análise quantitativa, foram descritos os valores por frequência relativa em modo percentual.

Resultados

Foram avaliados 252 questionários referentes de 2015.1 a 2017.1 dos turnos integral e noturno. Desse total 43 de 2015.1; 65 de 2015.2; 47 de 2016.1; 54 de 2016.2; 43 de 2017.1. Além disso, foram contabilizados o número de alunos evadidos do curso até o presente momento deste mesmo período, sendo então em 2015.1 = 22% (n=20), 2015.2 = 17,6% (n=16), 2016.1 = 23% (n=22), 2016.2 = 12,8% (n=14) e 2017.1 = 32,3% (n=33). Sendo assim, através da ferramenta de avaliação utilizada, podemos destacar que a escola de ensino médio não influenciou à escolha da profissão, (por não priorizar a orientação quanto aos cursos superiores. Desta forma, a escolha pelo curso de nutrição aconteceu devido ao interesse do aluno entrevistado em relação aos conhecimentos empíricos da área. Entretanto, este curso não se apresentou como primeira escolha, dentre os entrevistados neste período 80% possuíam outro curso como sua preferência inicial.

Conclusão

Através do questionário foi possível notar a falta de conhecimento a cerca do curso, a grande quantidade de informações desconstruídas, bem como mitos e senso comuns que não se aplicam à realidade da profissão, o que se deve em grande parte à falta de informação oferecida no ensino médio. Nesse âmbito, cabe destacar, ainda, que os dados acerca da evasão discente no ensino superior podem ser correlacionados quanto a falta prévia de desconhecimento da profissão.

Referências

ANDRIOLA, Wagner. **Fatores associados à evasão discente na universidade federal do ceará (ufc) de acordo com**

as opiniões de docentes e de coordenadores de cursos.

ISSN: 1696-4713. Revista Iberoamericana sobre Calidad, Eficacia y Cambio en Educación (2009) - Volume 7, Número 4.

GAIOSO, Natalicia Pacheco de Lacerda. **O fenômeno da evasão escolar na educação superior no Brasil.** 2005. 75 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Católica de Brasília, Brasília, 2005.

POLYDORO, S. A. J. **O trancamento de matrícula na trajetória acadêmica do universitário: condições de saída e retorno a instituição.** Unpublished doctoral dissertation. Programa de Pós-graduação em Educação da UNICAMP. Campinas, SP.

Palavras-chave: Evasão; Profissão; Identidade profissional; Nutrição

A PERSPECTIVA DOS INGRESSANTES EM RELAÇÃO AO CURSO DE NUTRIÇÃO

VIVIANE DOS SANTOS VIANA DE ALMEIDA; JULIANA TEIXEIRA DOS SANTOS

¹ CESUPA - CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ

vivianeveian@hotmail.com

Introdução

O ensino superior caracteriza-se por ser um processo de transição complexo e de múltiplas dimensões onde há novos desafios determinantes para a permanência no referido nível de ensino. Estes que não são apenas desafios acadêmicos e cognitivos constituem verdadeiras provocações para o desenvolvimento do estudante em termos afetivos, pessoais e sociais.

Objetivos

Analisar as perspectivas dos ingressantes sobre o curso de Nutrição, sobre as expectativas geradas pelas disciplinas que o curso oferece, quanto às áreas de atuação. E traçar o perfil socioeconômico dos ingressantes de um Curso de Nutrição.

Metodologia

A pesquisa de caráter qualitativo. Realizada com os ingressantes, alunos que cursaram até 25% da carga horária do curso, matriculados no período da pesquisa na IES e que concordaram em assinar o TCLE para a participação na pesquisa. Para os acadêmicos menores de 18 anos os responsáveis legais assinaram o TCLE. Compuseram a amostra 27 pesquisados, e a coleta foi encerrada quando constatada a saturação das respostas. Para análise dos dados qualitativos adotou-se a análise categorial-temática e para os dados quantitativos foi adotada a análise descritiva.

Resultados

Quando questionados se as disciplinas ofertadas no curso estão de acordo com o que esperavam, emergiram fragilidades do curso nos discursos, como a oferta de disciplinas. E também questionamento do porquê as disciplinas práticas não serem ofertadas desde os primeiros semestres, apontando para um incentivo a mais pela futura profissão. Destacam-se duas fortalezas do curso, refere-se à vontade em querer compreender melhor sobre o curso e a atuação profissional e foi em relação ao interesse e curiosidade de como aplicar a Nutrição na vida desse futuro profissional. Em relação ao perfil dos ingressantes, houve prevalência de 77,80% do sexo feminino e de 96,30% estado civil solteiro. A idade de maior prevalência 39,28% entre os sujeitos foi de 18. 96,30% dos ingressantes residem com a família, para 44,40% da amostra a renda da família é de 5 a 6 salário mínimo. 88,80% deles concluíram seus estudos em escola particular. Corroborando com Vasconcelos e Calado (2011) e Mancuso e Silva (2012), apontam que os dados denotam uma profissão predominantemente feminina, característica inerente às origens históricas desse profissional.

Conclusão

É possível perceber as fragilidades da pesquisa como o entendimento fragmentado em relação às disciplinas ofertadas na matriz curricular, o entendimento que ainda é imaturo sobre as disciplinas básicas para seu processo de formação. Contudo, também foram percebidas fortalezas, apresentou-se por partes dos ingressantes a surpresa sobre as disciplinas ofertadas e a clareza quanto o curso ofertado. A escassez de trabalhos que abordem a temática e a dificuldade de comparar este trabalho com outros, sendo necessário mais estudos que sobre o tema, pois é de fundamental importância para comunidade acadêmica conhecer melhor seus alunos e que assim possam haver melhorias cada vez mais na graduação.

Referências

GUERREIRO, Daniela Couto. Integração e auto-eficácia na formação superior na percepção de ingressantes: mudanças e relações. Campinas, São Paulo: [s.n], 2007.

MANCUSO, A. M. C.; SILVA, M. E. W. Percepção e expectativas dos alunos ingressantes no curso de nutrição. Revista de Cultura e Extensão USP, n.8, p.79-95, 2012. VASCONCELOS, F. A. G.; CALADO, Carmem Lúcia de A. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. Rev. Nutr., Campinas, v. 24, n.4, p. 605-617, jul./ago., 2011.

Palavras-chave: Nutrição; Ingressantes; Perspectiva

A REALIZAÇÃO DE UMA MOSTRA CIENTÍFICA COMO FERRAMENTA PARA A CONSTRUÇÃO DE SABERES NA DISCIPLINA DE MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

ANDRESSA GISELLE GOMES DE ARAÚJO; FERNANDA LOUYSY ALVES BARBOSA; HORTÊNCIA SANTOS GENTIL ARAÚJO; [KATYA ANAYA](mailto:katya_anaya@ufrn.br)

¹ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

katya_jacinto@yahoo.com.br

Introdução

A disciplina Microbiologia dos Alimentos é um componente curricular cujos conteúdos são fundamentais à formação do profissional nutricionista. Trata-se de uma disciplina de densa temática, pois envolve o aprendizado acerca de um grande número de microrganismos e suas particularidades, bem como os alimentos os quais frequentemente atacam. Sabe-se que a aprendizagem vai além da reprodução e depósito de conteúdos, pois o conhecimento é construído com uma relação educando-educador através da qual os mesmos possam interagir e aprender juntos (CYRINO; TORALLES-PEREIRA, 2004). Assim, a disciplina Microbiologia dos Alimentos requer a busca constante por metodologias que permitam um aprendizado dinâmico e transformador, procurando posicionar do educando como o agente principal do aprendizado, de modo a suscitar o desenvolvimento de habilidades e competências específicos, bem como a busca ativa pelo conhecimento técnico necessário ao exercício da sua profissão.

Objetivos

Propor a execução de uma atividade educativa em saúde por meio da qual os discentes da disciplina Microbiologia dos Alimentos pudessem aprender ativamente acerca dos microrganismos que costumeiramente contaminam os alimentos, as doenças que os mesmos podem veicular e a forma de preveni-las.

Metodologia

Trata-se do relato de experiência acerca do planejamento, organização e execução da II Mostra de Microbiologia dos Alimentos da FACISA/UFRN, como forma de dinamizar o aprendizado dos alunos da mencionada disciplina. Os 34 discentes foram divididos em 10 grupos, cada um responsável por trabalhar com um grupo alimentar. Solicitou-se a abordagem desses conteúdos de maneira lúdica e dinâmica, aplicando recursos visuais e linguagem adequada ao público alvo (comunidade acadêmica), para garantir melhor apreensão dos ensinamentos propostos. O evento foi realizado na Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi-UFRN, localizada na cidade de Santa Cruz-RN. O local de realização foi um espaço aberto à circulação de pessoas, o que facilitou o acesso do público.

Resultados

Estima-se que cerca de 100 pessoas visitaram os stands do evento. Todos os grupos consideraram o planejamento e execução da “II Mostra de Microbiologia dos Alimentos” uma boa alternativa para consolidação de conhecimentos teóricos, visto que o preparo do aluno para uma apresentação pública exigiu a construção de um projeto, estudo intensificado do tema proposto e a busca por estratégias diversas para uma explanação eficiente. Além disso, obteve-se a desmistificação de conhecimentos populares com relação à manipulação dos alimentos, de maneira a alertar para a higienização e conservação errônea as quais podem acarretar na deterioração dos alimentos e na transmissão de doenças por microrganismos patogênicos. Observou-se muita criatividade na organização do stand e na forma escolhida pelos grupos para expor os temas. Foi possível perceber o domínio do conhecimento por parte dos discentes e sua desenvoltura na explanação, visto que envolveram-se plenamente desde a construção do projeto até a sua execução.

Conclusão

Constatou-se que a II Mostra de Microbiologia dos Alimentos da FACISA/UFRN proporcionou uma formação autônoma do ensino-aprendizagem dos alunos, resultando na consolidação eficaz desses conhecimentos e a reflexão sobre os próprios processos de aprendizagem. Arelado a isso, ainda pode-se promover a extensão desses ensinamentos à população, de modo que a atividade desempenhou um duplo papel no âmbito da educação em saúde.

Referências

CYRINO, E.G.; TORALLES-PEREIRA, M.L. Trabalhando com estratégias de ensino-aprendizado por descoberta na área da saúde: a problematização e a aprendizagem baseada em problemas. Cadernos de Saúde Pública, v. 20, n.3, Rio de Janeiro, 2004.

Palavras-chave: Estratégias de ensino; Metodologias alternativas; Ensino-aprendizagem; Mostra Científica; Microbiologia dos alimentos

ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

RAIANNE RODRIGUES LIMA; AMANDA THAÍS VIANA OLIVEIRA; LUCIANA CRISTINA DO NASCIMENTO COSTA DUQUE ESTRADA; MARLUCE ALVES COUTINHO; JANETE DANIEL DE ALENCAR ALVES; ANGÉLICA CRISTINA SILVA MARQUES

¹ HUUFMA - Hospital da Universidade Federal do Maranhão
ennaiar@hotmail.com

Introdução

Os estudantes são indivíduos muito diferentes uns dos outros e sujeitos a mudanças com base em diferentes experiências de vida, conhecimentos adquiridos e expectativas sobre o quê e como aprender. Nem todos aprendem da mesma maneira, com a mesma prontidão ou com o mesmo significado em cada material e situação de ensino. No entanto, é possível apropriar-se do estado atual do conhecimento sobre aprendizagem e traçar um plano de investigação sobre os próprios alunos.

Objetivos

Esse trabalho tem como objetivo conhecer aspectos socio-econômicos de estudantes de graduação em Nutrição.

Metodologia

A pesquisa foi realizada em novembro de 2010 com os universitários matriculados no curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal do Maranhão. Os alunos pertencentes aos últimos períodos do curso (7° e 8°) não participaram em virtude dos mesmos se encontrarem em campos de estágio curricular no momento da coleta de dados. Os estudantes responderam questionários auto-aplicáveis com questões sobre idade, cor da pele (branca, parda, preta, amarela ou outro), naturalidade (capital ou interior do estado), residência (com família ou sem família), estado civil (solteira, casada ou outro), renda familiar (1, 2, 3 a 5 salários mínimos ou maior que 5 salários mínimos) e grau de instrução dos pais (analfabetismo, ensino fundamental, ensino médio e ensino superior). Os dados foram compilados em planilha do programa Microsoft Excel 2007. As médias das variáveis foram calculadas e comparadas entre si pelo teste T de Student. A associação entre as variáveis foi realizada por meio do teste Qui-Quadrado e do teste exato de Fisher, considerando $p < 0,05$. Participaram aqueles que responderam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Participaram da pesquisa 101 estudantes do sexo feminino do 1° ao 6° período do curso de Nutrição da Universidade Federal do Maranhão. A idade média dos alunos foi de 20,2 anos ($\pm 1,96$) (Fisher, $p < 0,05$). Cerca de 64% dos entrevistados referiram possuir cor parda (Fisher, $p < 0,05$). A maioria dos alunos são naturais da capital São Luís (74,2%) (Fisher, $p < 0,05$) e residem com sua família (98%). Os estudantes referiram ser solteiros (99%). Eles possuem renda de 3 a 5 salários mínimos (53,5%) (Fisher, $p < 0,05$). Quanto ao grau de instrução, a maioria dos pais e mães dos alunos possuem ensino médio (50,5% e 52,5%, respectivamente).

Conclusão

O curso de Nutrição da Universidade Federal do Maranhão é composto por jovens, solteiras e pardas de São Luís. Elas moram com sua família e vivem com renda de 3 a 5 salários mínimos. Seus pais apresentam ensino médio como nível de escolaridade.

Referências

SANTOS, C.T. Ações afirmativas no ensino superior: análise do perfil socioeconômico e da experiência universitária de bolsistas do ProUni na PUC-Rio, Rev. Bras. Est. pedag., v. 93, n. 235, p. 770-790, 2012.

SOUSA, M.F. et al. Perfil, motivações e oportunidades dos estudantes do curso de graduação em Saúde Coletiva da Universidade de Brasília, Rev. Eletrônica Tempus Actas de Saúde Coletiva, vol. 9, n.1, p. 91-106, 2015

Palavras-chave: Universitários; Idade; Cor

AVALIAÇÃO CURRICULAR NO ENSINO SUPERIOR: A CAMINHO DA EMANCIPAÇÃO

ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; MARIA FLÁVIA GAZZINELLI

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, ² UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

angelica.cotta@ufff.edu.br

Introdução

A avaliação de um currículo desenvolvida sob a perspectiva emancipatória, crítica, dialógica e participativa, possibilita a leitura da realidade, a construção de conhecimento, o desenvolvimento da autonomia dos sujeitos envolvidos, além de potencializar novos modos de subjetivação. Pressupõe a participação de sujeitos de diferentes saberes e posições de poder, que decidem o que fazer e como fazer, implicando-se política, social, ética e existencialmente com o seu impacto. O docente, nesse contexto, tem papel primordial, pois é responsável pela transformação e pela ressignificação do que está posto, selecionando, apropriando, recolocando e relacionando discursos, promovendo, o que Bernstein chama de recontextualização do currículo. Por ser, um agente do discurso pedagógico que se apropria do currículo (re)significando-o, o docente deve ser envolvido no processo de avaliação curricular. O que se observa é que estudos de avaliação curricular que envolvam os docentes, inclusive no campo da nutrição, são bastante restritos na literatura.

Objetivos

Avaliar o currículo de um curso de nutrição, a partir da concepção do docente

Metodologia

A avaliação curricular do ponto de vista do docente constitui parte dos resultados de um estudo de doutorado que envolveu também os discentes e egressos de um curso de nutrição. Trata-se de um estudo de caso tendo como objeto o currículo do curso em questão. Os sujeitos da pesquisa foram docentes deste curso. Os dados foram coletados por meio de oficinas, desenvolvidas na perspectiva participativa e emancipatória e nas quais, as análises e discussões em grupo, seguiram o Modelo de Avaliação do Contexto, Insumo, Processo e Produto. Após a avaliação de Contexto realizada na primeira oficina, nas subseqüentes se conduziu a avaliação de Insumo e Processo rumo a avaliação de Produto. Os resultados desta avaliação foram apresentados de forma descritiva, caracterizados por meio da distribuição de frequência e analisados à luz de autores da área de avaliação curricular emancipatória. Número do protocolo de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa: 32085114.3.0000.5149.

Resultados

A maior parte dos problemas/necessidades levantados na avaliação de Contexto se referiam à desarticulação teoria/prática e a inconsistências no projeto pedagógico do curso, na sua matriz curricular e na efetivação da flexibilização curricular. Na avaliação de Insumo, estratégias foram propostas e na avaliação de Processo, elas foram desenvolvidas a fim de solucionar ou minimizar os problemas. Como resultado da avaliação de Produto obteve-se: a realização do planejamento integrado de ensino, a elaboração de um mapa conceitual do curso e dos conceitos abrangentes/transversais que devem nortear a formação do discente, assim como a reorganização e descrição de eixos temáticos do curso, a finalização de uma nova portaria de flexibilização curricular e a implantação de ajustes curriculares.

Conclusão

O estudo propiciou melhoria e o aperfeiçoamento da proposta curricular e engendrou novos modos de subjetivação docente.

Referências

- BERNSTEIN, B. A estruturação do discurso pedagógico: classe, códigos e controle. Petrópolis: Vozes, 1996.
- LEITE D, LEITE MCLL, GENRO MEH, POLIDORI MM, EDELWEIN MP, ESCOTT C. et al. Avaliação participativa online e off-line. *Avaliação (Campinas)*. 2007;12(3):445–60.
- LOPES, A. C.; MACEDO, E. Teorias de Currículo. São Paulo: Cortez, 2011.
- SANTOS, B. DE S. Um discurso sobre as ciências. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2006.

Palavras-chave: Avaliação Educacional; Currículo; Educação

AVALIAÇÃO CURRICULAR: A PERSPECTIVA DE EGRESSOS DE UM CURSO DE NUTRIÇÃO

ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; LARISSA LOURES MENDES; MARIA FLÁVIA GAZZINELLI

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, ² UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

angelica.cotta@ufff.edu.br

Introdução

Em uma perspectiva crítica, um currículo, pode ser entendido como uma construção social, política e histórica. Avalia-lo se configura uma importante ferramenta para sua compreensão, sua sintonia às diretrizes e políticas vigentes e para fomentar sua inovação. A avaliação pode proporcionar mudanças significativas na formação de profissionais, de forma a atender as demandas e necessidades vivenciadas nos diferentes cenários de atuação. Pelo fato do egresso ter experienciado o currículo durante a sua formação, bem como exercitado modos de agir no contexto do trabalho, mediado pelos conhecimentos e competências adquiridos, ele encontra-se em condições ideais para analisar e criticar um currículo de modo mais consistente. O diagnóstico das opiniões dos egressos sobre a adequação do currículo em relação à realidade profissional e às exigências da sociedade, caracteriza uma dimensão complementar e essencial à integralidade do processo de avaliação de cursos de formação profissional. Apesar da relevância de se considerar esse ator do processo educativo na avaliação curricular, o curso em estudo, nos seus mais de 10 anos de existência, nunca havia realizado uma avaliação que o incluísse.

Objetivos

Avaliar o currículo do curso de graduação em nutrição, a partir da perspectiva do egresso

Metodologia

Essa pesquisa integra um estudo maior que incluiu os olhares de diferentes sujeitos do currículo (docentes, discentes e egressos). Os participantes receberam por e-mail o link para acessar um questionário eletrônico, composto por questões abertas e fechadas que juntas abarcaram os aspectos gerais do currículo, a formação em nutrição, a estrutura curricular e as habilidades e competências desenvolvidas. Os resultados foram analisados por distribuição de frequência, pelo teste de diferença de proporções (p -valor $<0,05$) e com base em referenciais da área da educação. Número do protocolo de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa: 32085114.3.0000.5149.

Resultados

Participaram da pesquisa 104 egressos. Mais de 90,0% deles apresentaram uma visão positiva com relação à formação crítica, com vistas ao perfil do egresso e relevante para atuar como nutricionista, pesquisador e educador em saúde. As principais habilidades e competências descritas no projeto pedagógico do curso foram desenvolvidas, com exceção do conhecimento do alimento desde a sua produção e da administração unidades de alimentação e nutrição. Os egressos apresentaram uma visão positiva dos estágios e ao internato rural e uma visão predominantemente negativa em relação à carga horária das disciplinas e à coerência entre as disciplinas básicas e profissionalizantes.

Conclusão

O currículo avaliado tem conduzido à formação de profissionais críticos, reflexivos e preparados para atender às demandas exigidas pelo Sistema Único de Saúde e pelos diversos campos de atuação do nutricionista, entretanto, apresenta algumas fragilidades que indicam a necessidade de ações que promovam o desenvolvimento de algumas habilidades e competências específicas do nutricionista e de revisão da matriz curricular.

Referências

- ANDRIOLA, W. B. Estudo de egressos de cursos de graduação: subsídios para a autoavaliação. *Educ. rev.*, p. 203–219, 2014.
- BETHONY, M. F. G. et al. Avaliação do currículo de enfermagem: travessia em direção ao projeto pedagógico. *REME rev. min. enferm.*, v. 20, p. 1–5, 2016.

Palavras-chave: Avaliação Educacional; Currículo; Formando

AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE UM CURSO DE NUTRIÇÃO NA PERCEPÇÃO DOS PROFESSORES, ESTUDANTES E PRECEPTORES

ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS; LUCILENE MARIA DE SOUSA; IDA HELENA C. FRANCESCANTÔNIO MENEZES; MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI; MARÍLIA MENDONÇA GUIMARÃES; MÁRCIA HELENA SACCHI CORREIA

¹ FANUT/ UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás
nutrianna@hotmail.com

Introdução

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás possui função estruturante para a formação de nutricionistas competentes, éticos e comprometidos, que atendam a demanda da sociedade e as expectativas do sistema de saúde (BRASIL, 2001; HORA, et.al, 2013; UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, 2013). Diante desse pressuposto, o Projeto tem uma seção direcionada à avaliação contínua, ao considerar que o processo não é estático (BOLLELA; CASTRO, 2014).

Objetivos

Analisar a percepção dos professores, estudantes e preceptores sobre a metodologia de ensino e estratégia de avaliação da aprendizagem.

Metodologia

Trata-se de um estudo quali-quantitativo do tipo exploratório sobre a percepção dos professores, preceptores e estudantes em relação ao Projeto Pedagógico de um curso de Nutrição. Para a coleta de dados utilizou-se um instrumento atitudinal tipo Likert. Trabalho aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás, sob o número de protocolo 1.919.159.

Resultados

Professores, estudantes, preceptores e estagiários identificaram uma percepção positiva em relação à dimensão ensino/aprendizagem (média >3,0). Quanto às fragilidades, chama a atenção na percepção dos professores do núcleo comum (média 2,38) e específico (média 2,99) quanto ao uso de metodologias de ensino aprendizagem predominantemente tradicionais. Todos os respondentes concordaram que as disciplinas estimularam o comportamento fundamentado nos princípios éticos e legais da profissão, bem como a resolução de problemas e aprendizado contínuo, tanto na sua formação quanto na sua prática (média >3,0). O conjunto de respondentes concordou que a avaliação da aprendizagem é adequada, representativa do conteúdo (média >3,0), porém os estudantes das disciplinas do núcleo comum (média 2,97) e específico (média 2,93) ficaram inclinados a discordar sobre a assistência (monitoria, trabalhos substitutivos). Também foi observada pelos estagiários a ausência da avaliação dos resultados da aprendizagem junto aos seus preceptores (média 2,97). Ao analisar a contribuição das disciplinas para a formação profissional, os estudantes revelaram como fortalezas, nas disciplinas do núcleo comum e específico, o bom relacionamento professor-aluno, integração com outras disciplinas e assimilação crítica de novos conceitos científicos. Os participantes mostraram-se inclinados a discordar que a disciplina propicia motivação para os próximos períodos tanto no núcleo comum (média 2,80) como específico (média 2,85), assim como, assimilação de novas tecnologias, núcleo comum (média 2,85) e específico (média 2,72).

Conclusão

A maior parte das dimensões avaliadas mostrou-se positiva para professores, estudantes, estagiários e preceptores. No entanto, há desafios a serem superados, em especial, a necessidade de apoio contínuo para a aprendizagem dos estudantes como monitoria, trabalhos substitutivos e também o uso de novos conhecimentos para adequar-se ao cenário de mudanças, proporcionando a participação efetiva e democrática de todos os envolvidos no processo de desenvolvimento de metodologias ativas de ensino-aprendizagem. Essas atitudes provavelmente favorecerão a motivação pelos estudantes para a integralização do curso. Torna-se essencial, considerando que o nutricionista exerce um papel primordial na formação, criar estratégias para avaliação dos resultados da aprendizagem dos estagiários junto aos seus preceptores.

Referências

BOLLELA, V. R.; CASTRO, M. Avaliação de programas educacionais nas profissões da saúde: conceitos básicos.

Medicina, Ribeirão Preto, v.47, n. 3, p. 332-342, 2014.

BRASIL. Resolução CNE/CES, No 5 de 07 de novembro de 2001. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Disponível em << <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>>>. Acesso em 03 mar 2016.

HORA, D.L.; ERTHAL, R.M.C.; SOUZA, C.T.V.; HORA, E.L. Propostas inovadoras na formação do profissional para o Sistema Único de Saúde. Trabalho, Educação e Saúde, Rio de Janeiro, v. 11, n. 3, p. 471-86, 2013.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino P, Extensão e Cultura. RESOLUÇÃO – CEPEC Nº 1228, de 6 de dezembro de 2013. Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, grau acadêmico Bacharelado, modalidade Presencial, da Faculdade de Nutrição, para os alunos ingressos a partir de 2009. Goiânia: Universidade Federal de Goiás (UFG); 2013.

Palavras-chave: Avaliação educacional; Currículo; Nutricionistas; Ensino superior; Recursos humanos

AVALIAÇÃO FORMATIVA: A PERCEPÇÃO DOS ESTUDANTES NA PERSPECTIVA SUBJETIVA E OBJETIVA DA DISCIPLINA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

THAIS SALEMA NOGUEIRA DE SOUZA; GIANE MOLIARI AMARAL SERRA; DÉBORA DOBROCHINSKI; FLAVIA GAMA CORRÊA LUTTERBACH

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

thaissalema@gmail.com

Introdução

Um dos princípios básicos adotados na disciplina Educação Alimentar Nutricional (EAN) é a integração entre teoria e prática, realizada por meio da adoção de metodologias participativas que visam promover o senso-crítico, a percepção da complexidade dos campos da educação, alimentação e saúde e a troca de saberes técnicos, éticos, políticos e humanistas.

Objetivos

Este trabalho tem como objetivo apresentar uma análise dos resultados de dois instrumentos utilizados na disciplina, com vistas a cruzar as expectativas dos estudantes no início do semestre com a avaliação que eles respondem ao final da disciplina.

Metodologia

Foram analisadas respostas do questionário “Conhecendo a si mesmo”, que contém questões sobre fatos marcantes e práticas alimentares na infância, adolescência e vida adulta, sobre preocupações e desejos de mudanças no contexto atual, encerrando com os interesses e expectativas com a disciplina EAN. Já o formulário de avaliação final contém questões que pretendem conhecer a percepção dos estudantes sobre a disciplina, o professor, a autoavaliação do processo de aprendizagem, finalizando com a indicação de aspectos positivos, negativos e sugestões de melhoria. Cabe destacar, que ambos instrumentos consideram aspectos subjetivos e objetivos da disciplina e do contexto de vida do estudante.

Resultados

Foram analisados 22 instrumentos de avaliação, mais especificamente, as questões que tratam das expectativas com a disciplina, das opiniões sobre as contribuições da mesma para o processo de formação e a prática profissional como futuro nutricionista e das questões sobre os métodos educativos. As expectativas da maioria dos alunos foram atendidas, com exceção de um discente que teve suas expectativas atendidas parcialmente. Este mesmo resultado foi encontrado para a pergunta que indagou se os alunos adquiram novos conhecimentos e habilidades para o seu processo de formação e atuação profissional, onde apenas um aluno respondeu que foi atendido em parte. Para a maioria dos estudantes a disciplina contribui para o futuro do profissional em diversas áreas de atuação. Quanto aos métodos educativos, 81,8% os consideraram interessante e 18,2% satisfatório, sendo que nenhum mencionou ser desinteressante. Sobre as estratégias de avaliação adotadas, a melhor avaliada pelos alunos foi a Prática Educativa em Campo (100%), por ser realizada diretamente com o público em diferentes cenários, como junto aos adolescentes na Escola e usuários de Unidade Básica de Saúde. O Mapa Falante foi considerado ótimo e muito bom por 81,8% dos estudantes, pois promoveu a autoreflexão, o reconhecimento dos fatores de risco e de proteção nos territórios de vida e a reflexão sobre a influência do ambiente na alimentação e saúde da população. O Mural obteve o mesmo resultado (81,8%), pois promoveu a interação entre os alunos e com o público-leitor, estimulou a criatividade e a habilidade de se comunicar com o público por esta via. Já o Portfólio menor avaliação positiva (36,4%), já que se trata de uma estratégia individual, com pouca interação e que exige maior esforço de reflexão autoral e expressão pela via escrita.

Conclusão

Diante do exposto, pode-se concluir que as metodologias de aprendizagens participativas, proporcionam maior interação entre os envolvidos, a construção coletiva de conhecimentos conceituais e contextualizados com a realidade individual e social, bem como a criação de novas habilidades para a vida profissional.

Referências

BORGES, T. S, et al. Metodologias ativas na promoção da formação crítica do estudante: o uso das metodologias ativas como recurso didático na formação crítica do estudante do ensino superior. Cairu em Revista. Jul/Ago 2014.

DEMO, P. Avaliação qualitativa. Campinas: Editores Associados, 2008.

FREIRE, P. Pedagogia da Autonomia. São Paulo: Editora Paz e Terra, 2007.

Palavras-chave: Formação em Nutrição; Avaliação; Ensino-aprendizagem; Metodologias participativas

CASOS DE ENSINO COMO ESTRATÉGIA DE APRENDIZAGEM E FORMAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PARA O NUTRICIONISTA: APLICAÇÃO NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS; GRAZIELLE LOUISE RIBEIRO DE OLIVEIRA; JESSICLEY FERREIRA DE FREITAS; FÁBIO RESENDE ARAÚJO

¹ FACISA/UFRN - Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/Universidade Federal do Rio Grande do Norte
dinaraleslye@yahoo.com.br

Introdução

A evolução da Ciência da Nutrição vem produzindo campos de atuação inéditos demandando novas competências profissionais, porém a formação em Nutrição parece não acompanhar as necessidades correntes, especialmente em áreas em ascensão como a Alimentação Coletiva. Esta área de formação institui-se como um dos pilares de atuação do nutricionista, sua expressividade pode ser evidenciada pelo fato de integrar conhecimentos interdisciplinares e de outras áreas do saber, como as Ciências Sociais, Humanas e Econômicas. Neste sentido, incorporar, às práticas docentes, uma metodologia – como os casos de ensino - que dê conta da natureza complexa do contexto multi e transdisciplinar que se insere a área favorece, de forma recíproca, a apropriação por docentes e discentes de novas tecnologias de apoio à aprendizagem, permitindo uma aproximação necessária entre o ensino teórico e prático e sua integração à realidade social.

Objetivos

Elaborar casos de ensino para estudo de Nutrição em Alimentação Coletiva e verificar o resultado de sua inserção no desempenho de alunos.

Metodologia

Este estudo está pautado metodologicamente na construção dos casos de ensino, por docentes e monitores, derivados da experimentação da prática e do diálogo universidade-empresa em organizações reais do mercado de trabalho. Casos de ensino, diferente do estudo de caso, é uma metodologia desenvolvida pela Harvard, bastante utilizada na Administração, com resultados positivos em estudos de gestão, principalmente, aqueles que pretendem desenvolver competências para a tomada de decisão. Os casos elaborados foram constituídos de fatos e dados reais, coletados de fonte primária, respeitando o sigilo do local e anonimato dos envolvidos. A coleta de dados se deu a partir da narrativa do ponto de vista do nutricionista protagonista do problema com triangulação dos dados obtidos por meio de análise de documental. A estrutura do caso seguiu o proposto por Roesch (2007): i) antecedentes ii) notas de ensino e iii) alternativas para análise. Os casos construídos foram aplicados em 6 disciplinas da graduação e pós-graduação em Nutrição, de forma complementar às avaliações tradicionais, mantendo-se os mesmos critérios avaliativos, que foram, posteriormente, comparados quanto ao desempenho.

Resultados

Foram elaborados 08 casos de ensino piloto: gestão de cardápios, gestão da qualidade, gestão da assistência alimentar e nutricional, gestão de suprimentos e estoques, gestão de custos, liderança, saúde do trabalhador, gestão de pessoas, incluindo o tema de assédio moral e questão de gênero no ambiente de trabalho. Verificou-se que o desempenho dos alunos, em relação ao mesmo conteúdo, aumentou a capacidade de análise crítica, criatividade e apontamento de soluções com maior utilização de evidência científica e da relação teórico-prática.

Conclusão

Os casos de ensino construídos permitiram um comportamento crítico-reflexivo pelo discente diante da realidade vivenciada no contexto da disciplina, oferecendo um ambiente real e prático de aplicação dos conhecimentos, proporcionando uma experimentação prévia de situações do mercado de trabalho e vida profissional. A nova metodologia favoreceu a ampliação de habilidades gerenciais, principalmente, a tomada de decisão, se tornando um locus privilegiado de colaboração para a formação de competências tanto do aluno quanto do professor, além de permitir a construção de um acervo bibliográfico (casoteca) baseado em situações reais da prática profissional para produzir conhecimento em sala de aula.

Referências

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. Gestão de Negócios em Alimentação. Princípios e práticas. Manole: Barueri,

SP, 2015. 568p.

ROECH, Sylvia Maria Azevedo. Casos em Ensino em Administração. Revista de Administração Contemporânea. RAC, v.11.n.2, abr/jun 2007. pp.213-234

ROSA, Carla de O.B; MONTEIRO, Márcia R.P. Unidades Produtoras de Refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352p.

SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para elaboração. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 279p.

VIERA, M.N.C.M; JAPUR, C.C. Gestão da qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.294p

Palavras-chave: casos de ensino; docência; nutrição ; alimentação coletiva; ensino

CIÊNCIA E EMPREENDEDORISMO: INOVAÇÃO NO ENSINO DE NUTRIÇÃO PELO ESTÍMULO A PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS

WILLIAM CÉSAR BENTO RÉGIS; MICHELLE ROSA ANDRADE ALVES

¹ PUCMINAS - Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais

wregis@pucminas.br

Introdução

O estímulo ao ímpeto inovador e desenvolvimento do caráter empreendedor deve sempre permear a formação nas práticas profissionais. Este é, sem dúvidas, um grande diferencial no mercado de trabalho. O estudo das respostas imunes e suas implicações clínicas, visando à promoção da saúde e a prevenção de doenças, é o principal objetivo da disciplina de Imunologia. O estudo da Imunologia na Nutrição deve ser conduzido de forma integrada com as especificidades do currículo do curso de forma a se criar um elo entre os conteúdos aprendidos a partir de uma visão atualizada da profissão. No contexto da formação do profissional de Nutrição o estudo da Imunologia deve ser conduzido de forma integrada com as especificidades do currículo do curso de forma a se criar um elo entre os conteúdos aprendidos e a prática cotidiana.

Objetivos

Nessa direção o trabalho desenvolvido objetivou descrever uma prática educativa que estimula os alunos do curso de Nutrição a associar as habilidades em Técnicas Dietéticas aos conteúdos teóricos de Imunologia Básica e Introdução ao Marketing em Nutrição.

Metodologia

Os alunos foram orientados a fazer um trabalho composto por três etapas: a) revisão bibliográfica com indicação dos níveis de evidência e grau de recomendação das informações utilizadas sobre ingredientes imunomoduladores visando embasar cientificamente os insumos utilizados na etapa seguinte; b) Desenvolvimento de um novo produto baseado nos ingredientes estudados na etapa anterior e realização testes sensoriais e de intenção de compra em função de público-alvo definido e c) análise sensorial e de intenção de compra do produto desenvolvido, assim como da estratégia de marketing e viabilidade econômica do produto (esboço de um plano de negócios).

Resultados

Já foram desenvolvidos mais de vinte produtos diferentes sendo aqui apresentados três exemplos: a) pão azimo com Vitamina A visando o aumento na resposta de tímócitos a mitógenos específicos, aparentemente por aumentar a expressão de receptores de IL-2 em suas células precursoras cujos resultados foram apresentados em um congresso. Cookies a partir de cogumelo com ação imunoestimulatória e antioxidante que gerou a publicação de um artigo científico. Uma massa e uma bebida láctea, ricos em beta-glucana, visando modulação de interleucina-10 (anti-inflamatória) que geraram duas patentes.

Conclusão

Nessa prática o aluno pode desenvolver habilidades e competências profissionais de Técnica Dietética aplicando conhecimentos básicos da disciplina em curso de Imunologia e aprimorando ainda as competências da disciplina Economia e Negócios Nutricionais. O aprimoramento de competências acadêmicas por meio dos desfechos dos trabalhos também contribuiu muito para a formação dos alunos sendo que muitos ingressaram na pesquisa e na pós-graduação em função da vivência prática das disciplinas.

Referências

1. MAHMOUD W.H., MOSTAFA W., ABDEL-KHALEK A.H., SHALABY H.. Effect of immuneenhancing diets on the outcomes Of patients after major burns. Annals of Burns and Fire Disasters - vol. XXVII - n. 4 - December 2014
2. SARNI, ROSELI O. S. Micronutrientes e sistema imunológico. ASB AI Rev. bras. alerg. Imunopatol.-Vol. 33, Nº 1, 2010.
3. WONG, CELESTINE; HARRIS, PHILIP; FERGUSON, LYNNETTE. Potential Benefits of Dietary Fibre Intervention in Inflammatory Bowel Disease. International Journal of Molecular Sciences. 2016
4. CAVALCANTI K., DE SENA, M. ; PEDROSA, L.F.C. . Efeitos da suplementação com zinco: crescimento, sistema

imunológico e diabetes. Acesso Rev. Nutr., Campinas, 18(2):251-259, mar./abr., 2005

5. VERHOEF JOHAN JF . Docosahexaenoic acid liposomes for targeting chronic inflammatory diseases and cancer: an in vitro assessment. International Journal of Nanomedicine, n.5027-5040, 2016:11.

Palavras-chave: Inovação ; Imunoestimulação ; Antioxidantes

COMER PRA QUE? COMO FERRAMENTA PEDAGÓGICA NAS AULAS DE ALIMENTAÇÃO NUTRIÇÃO E SOCIEDADE

MARCIA REGINA VIANA; AMABELA DE AVELAR CORDEIRO; NATALIA MACEDO CORREA; INGLIDY SOUZA DE OLIVEIRA; YASMIN ALVES VILLASECA

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro
marcianutrifil@gmail.com

Introdução

O Curso de Nutrição da UFRJ Campus Macaé mantém o compromisso de formar profissionais aptos a articular e implementar ações nas dimensões nutricional, alimentar e geopolítica, em uma perspectiva humanística e crítica consonante à Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN. Nesse contexto a disciplina Alimentação Nutrição e Sociedade, ministrada no terceiro período do curso, representa um dos pontos da linha metodológica traçada pelas disciplina Saúde da Comunidade I (SCI), ANS, Educação Alimentar e Nutricional (EAN), as quais adotam metodologias orientadas pela perspectiva dialógica de Paulo Freire em que se prioriza aproximação dos conteúdos estudados com a realidade do estudante. A disciplina ANS tem cumprido a missão de apresentar o aporte teórico reflexivo para uma formação que transcenda a perspectiva biologicista, bem como refletir sobre as práticas alimentares como expressão da subjetividade, ampliando a apreciação do campo de Alimentação e Nutrição para o campo das Ciências Humanas com o apoio de discussões no âmbito das disciplinas de antropologia, economia, sociologia, filosofia, artes, literatura. Dessa forma, o movimento Comer Pra Quê?(CPQ?) vem ao encontro deste objetivo ao articular, mobilizar e promover o intercâmbio de ideias sobre a temática da alimentação com os jovens, e ainda, oferecer o apoio de recursos audiovisuais e de canais de comunicação como ferramentas educativas, a exemplo do site do movimento na web e redes sociais, as quais funcionam como espaços extra classe de conexão entre jovens, educadores, comunicadores e instituições.

Objetivos

Este estudo pretende mostrar a utilização dos produtos do Projeto de Extensão Comer Pra Que? como importante ferramenta pedagógica na promoção de sessões de debates (aulas dialogadas) entre os jovens (alunos de ANS) e de proporcionar a continuação dos debates em suas redes, tendo como ponto de partida os temas mobilizadores.

Metodologia

Os vídeos dos temas mobilizadores do Movimento CPQ? foram exibidos em consonância com os objetos temáticos de ANS servindo como gatilho para o debate em sala de aula, resgatando o senso comum do tema sobre alimentação que o estudante já trazia consigo. Conforme a metodologia freireana, o aluno constrói seu aprendizado com elementos de sua própria realidade; os vídeos do CPQ? abordam os temas em linguagem próxima aos jovens, o que promove maior identificação com os objetos de estudo, dotando-os de visão diferenciada a de um simples objeto de sala de aula. Os vídeos preencheram as aulas com situações cujas dimensões éticas e políticas causavam sensível impacto na motivação dos jovens em discutir o tema.

Resultados

Conclusão

O uso dos vídeos dos temas mobilizadores do CPQ? como primeira abordagem dos objetos de estudo das aulas motivaram franco diálogo entre os estudantes, facilitando a compreensão do conteúdo proposto.

Referências

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Campus Macaé. Projeto pedagógico do curso de graduação em nutrição. 2ª ed. Macaé, 2013.

FREIRE, P. Pedagogia do oprimido. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

COMER PRA QUÊ?, <http://www.comerpraque.com.br> . Acesso em 06/11/2017.

Palavras-chave: Docência em Nutrição; Alimentação nutrição e sociedade; juventude

COMIDA E RELIGIÃO: ALGUMAS REFLEXÕES

ISMAEL OLIVEIRA DE ARAÚJO; THAISE MARA DOS SANTOS RICARDO; ANGELO MENDES FERREIRA

¹ UNEB - Universidade do Estado da Bahia, ² UFBA - Universidade Federal da Bahia

ismael.oliveira1@hotmail.com

Introdução

A Liga Acadêmica Baiana de Segurança Alimentar e Nutricional é uma entidade formada por acadêmicos da área da saúde com orientadores do curso de Nutrição da Universidade do Estado da Bahia. A Liga acadêmica entendendo que Orientações Alimentares e Nutricionais devem abranger aspectos socioculturais realizou sessões científicas com o objetivo de disseminar conhecimentos acerca das influências das religiões na Alimentação, mas especificamente do Candomblé que tem forte influência na Cultura Alimentar baiana. A identificação religiosa é muitas vezes intrincada a diversos tabus alimentares. No Judaísmo e no Adventismo existem restrições alimentares pautadas na Bíblia no livro de Levítico, que diz, por exemplo, que animais que não tenham patas fendidas e ruminem são impuros e não devem ser consumidos, como o Porco. No Budismo há um princípio ético-religioso que se aproxima do vegetarianismo pela rejeição da violência e respeito a toda forma de vida. No Candomblé a comida é um elemento sagrado e são direcionados aos Orixás em forma de oferendas. Cada Orixá tem suas histórias e ritualidades, assim como preferências e restrições alimentares que por vezes são seguidas por seus adeptos (FIORE, 2014; AGUIAR, 2012; BEIG, 2009).

Objetivos

Fomentar discussões sobre Alimentação, Cultura e Religião para subsidiar a formação acadêmica em Nutrição, visto que estes aspectos são pouco aprofundados na graduação.

Metodologia

Foram realizadas sessões científicas gratuitas na Universidade do Estado da Bahia no segundo semestre de 2017 com a participação de adeptos do Candomblé com palestrantes. Os participantes destes espaços de discussão foram acadêmicos e profissionais das áreas da Educação e Saúde.

Resultados

Totalizou-se 150 ouvintes nas sessões científicas, em sua maioria estudantes de Nutrição de inúmeras instituições de Ensino do Município de Salvador, Bahia. Foi um espaço rico de discussões sobre as relações dos orixás com os alimentos. Trazendo um apanhado as preferências alimentares dos orixás e das suas restrições ou Quizilas, tais Quizilas são respectivas a cada orixá ou ainda a cada espaço de culto (Terreiro). Foram destacadas as preferências alimentares de diversos Orixás: Exú - Padê (Dendê, Cachaça ou mel), Xinxim de bofe, bife no azeite de dendê; Ogun – Inhame, Feijoada e Manga; Oxossi – Axôxô e Erã (carne); Ossaim – Adim, vegetais folhosos, grãos e raízes; Obaluaê – Guguru (pipoca), Aberém, feijão preto e bisteca de porco; Iansã – Acará (acarajé) e Amalá; Yemanjá – Manjã, Arroz e peixe; dentre outros. Algumas quizilas gerais que foram mencionadas foram: Caranguejo, Cajá, Peixes sem escamas, Jaca e Tangerina. Além Quizilas dos “filhos” de Orixás: Os filhos de Oxalá devem evitar o consumo de azeite de dendê; Os filhos de Ewá devem evitar o consumo de galinha; Os filhos de Omolu devem evitar o consumo de abacaxi e cajá; Os filhos de Odé devem evitar o consumo de mel; etc.

Conclusão

As sessões científicas foram além do objetivo de disseminar informações acerca de Alimentação, Cultura e Religião, também se tornaram locais para empoderamento de uma religião de matriz africana que sofre muita intolerância religiosa, dentro do contexto de racismo institucional que o Brasil foi construído. Dessa forma a Liga acadêmica promove mecanismos para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, visto que a Alimentação é direito fundamental do ser humano e deve contemplar e respeitar a diversidade cultural, alimentar e Religiosa (BRASIL 2006).

Referências

- AGUIAR, J. C. T. M. Os Orixás, o imaginário e a comida no candomblé. **Revista Fórum Identidades**. Itabaiana, Ano VI, v. 11, n. 11, jan. – jun. 2012. Disponível em: < <https://seer.ufs.br/index.php/forumidentidades/article/view/1834/1620>>. Acesso em: 10 Out. 2017.
- BEIG, B. B. A prática vegetariana e os seus argumentos legitimadores: viés religioso. **Revista Nures**. São Paulo, nº 11. Janeiro/Abril 2009. Disponível em: < http://www.pucsp.br/nures/Nures11/artigo_beatriz.pdf>. Acesso em: 10 Out. 2017.
- BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional –

SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: . Acesso em: 10 Out. 2017.

FIORE, G. A influência da religião no hábito alimentar de seus adeptos. **Revista Científica Unilago**. São Jose do Rio Preto, Volume 1, numero 1, 2014. Disponível em: Acesso em: 10 Out. 2017.

Palavras-chave: Alimentação; Candomblé; Cultura; Religião

COMPETÊNCIAS GERAIS NO CURRÍCULO EM AÇÃO PARA A FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UMA UNIVERSIDADE FEDERAL

MORGANNA MAYRA BATISTA AZEVEDO; MARILIA MENDONÇA GUIMARÃES; LUCILENE MARIA DE SOUSA; ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS; MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI; ROSANA DE MORAES BORGES MARQUES

¹ UFG - Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás
marilianutri@gmail.com

Introdução

As Diretrizes Curriculares Nacionais norteiam os projetos pedagógicos nas Instituições de Ensino Superior (MENEZES; SANTOS, 2001). Na saúde, as Diretrizes Curriculares Nacionais preconizam a organização curricular por competências gerais: atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, liderança, administração, gerenciamento e educação permanente (SOARES; AGUIAR, 2010).

Objetivos

Analisar se o currículo em ação do curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás contempla as competências gerais previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais.

Metodologia

Estudo transversal, realizado por Escala Likert (RITZ, 2000). Nas assertivas, considerou-se como resposta: concordo plenamente, inclinado a concordar, inclinado a discordar e discordo plenamente. As asserções foram pontuadas em: percepção ruim (0-1,99); percepção de atenção (2,00-2,99); percepção favorável (3,00-4,00). Público-alvo: estudantes (30%), estagiários (100%), preceptores e coordenadores das 52 disciplinas do núcleo comum e específico. Na análise estatística, para estagiários e preceptores, realizou-se validação da fraseologia e do correto preenchimento dos instrumentos. Nos grupos maiores (professores/estudantes) adotou-se: validação do instrumento [fraseologia; asserções – correlação linear; confiabilidade (Spearman – Brown)]; resultados da pesquisa: valores médios por asserção validada, por asserção não validada e por dimensões gerais. Projeto aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa/UFG, Caae 45288715.0.0000.5083.

Resultados

Participaram do estudo 47 professores, 464 estudantes, 27 preceptores e 34 estagiários, que obtiveram percepção favorável (3,29) quanto as Competências Gerais para a Formação do Nutricionista. Educação Permanente e Tomada de Decisões obtiveram percepção favorável em todos os seguimentos. Quanto à Liderança, os estagiários apresentaram percepção favorável (3,50); estudantes (2,83), professores (2,77) e preceptores (2,93) inclinaram-se a concordar. A Atenção à saúde, avaliada para estudantes, preceptores e estagiários, apresentou percepção favorável. Estudantes mostraram-se inclinados a concordar nas assertivas de Comunicação (2,95), Administração e Gerenciamento (2,97). As assertivas A disciplina/estágio não propicia o aprendizado contínuo, tanto na sua formação, quanto na sua prática e A disciplina/estágio estimula a resolução de problemas, referentes às competências Educação Permanente e Administração e Gerenciamento respectivamente, apresentaram percepção favorável nos quatro segmentos. Na assertiva A disciplina/estágio estimula o comportamento fundamentado nos princípios éticos e legais da profissão avaliadas por estudantes, preceptores e estagiários, obteve-se percepção favorável. Nas assertivas sobre Tomada de Decisão (2,80), Atenção à saúde (2,98), Comunicação (2,78) e Liderança (2,76), os estudantes do núcleo comum apresentaram percepção de atenção, assim como na assertiva “A disciplina/estágio estimula a tomada de iniciativa, administração e gerenciamento” (2,71). Nesta assertiva, os professores (2,71) do núcleo comum também demonstraram percepção de atenção.

Conclusão

Apesar da dicotomia observada entre o núcleo comum e específico, o currículo em ação do curso de Nutrição/UFG contempla as competências gerais previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a área da saúde. Sugere-se um mapeamento das disciplinas a fim de identificar e garantir oportunidades de aprendizagem para o desenvolvimento das competências.

Referências

MENEZES, E. T.; SANTOS, T. H. Verbetes DCNs (Diretrizes Curriculares Nacionais). Dicionário Interativo da Educação

Brasileira - Educabrazil. São Paulo: Midiamix, 2001. Disponível em: . Acesso em: 11 de abr. 2016.

RITZ, M. R. C. Qualidade de vida no trabalho: construindo, medindo e validando uma pesquisa. (dissertação). Campinas. Universidade de Campinas, 2000.

SOARES, N. T.; AGUIAR, A. C. Diretrizes curriculares nacionais para os cursos de nutrição: avanços, lacunas, ambiguidades e perspectivas. Revista de Nutrição, Campinas , v. 23, n. 5, p. 895-905, 2010.

Palavras-chave: métodos; currículo; ensino

CONSTRUÇÃO DE CONHECIMENTO NA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

ELAINE MARTINS PASQUIM; ELISABETTA RECINE

¹ UNB - Universidade de Brasília, ² MCTIC - Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações
elaine.pasquim@gmail.com

Introdução

A extensão universitária tem como objetivo último promover a interlocução transformadora entre a universidade e outros setores da sociedade. A construção de conhecimento realizada nessa interação, segundo a perspectiva da segurança alimentar e nutricional (SAN), traz à tona as relações entre as práticas de saúde e produção de alimentos, considerando princípios da SAN, como respeito à diversidade cultural, à sustentabilidade e à participação social.

Objetivos

O objetivo foi compreender a construção do conhecimento na extensão universitária à luz do conceito de SAN.

Metodologia

Usou-se triangulação de métodos, com abordagem qualitativa e pluriepistemológica. Identificou-se todas as propostas financiadas pelo Proext (Programa Nacional de Extensão Universitária) de 2011, 2013 e 2014, com o termo “segurança alimentar e nutricional”, chegando-se a 116 propostas e 63 relatórios. O campo ocorreu em três universidades do Proext 2014, com entrevistas, grupos focais, elaboração de registro gráfico. As falas e documentos foram analisados segundo análise de conteúdo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com nº CAAE 33453114.9.0000.0030.

Resultados

Os projetos revelam uma diversidade de público, com prioridade para agricultores familiares e estudantes de educação básica. Predominam as áreas de ciências da saúde e ciências agrárias entre os professores coordenadores das propostas. As áreas temáticas principais foram 28% para tecnologia e produção, seguido por 22% para saúde. Cerca de 90% buscam o diálogo entre saber popular e científico. Além disso, há a busca por interdisciplinaridade, comprometimento social e ambiental, envolvimento de múltiplos atores e políticas públicas, além de promoção de tecnologias sociais. Tais características estão relacionadas a um paradigma de ciência para o bem da sociedade, cujos princípios se aproximam das propostas de ciência cidadã, ciência militante, ciência e tecnologia para sociedade, ou ciência para justiça ambiental. Todavia, diferentes paradigmas coexistem, inclusive expressando visões lineares de ciência. As dificuldades incluem problemas operacionais e financeiros; questões sociais (violência, mobilidade urbana); especificidades culturais (modos de vida, estrutura social, linguagem e tempos diferentes); precarização do trabalho docente (problemas de infra-estrutura e transporte); cansaço existencial das comunidades (tensões permanentes sofridas pelos sujeitos para manter sua existência); crise nas instituições (relações entre os sujeitos e as normas e aspectos simbólicos das instituições e dirigentes), perda de conhecimento tradicional. Tais limitações interferem na execução, no alcance de objetivos e na participação. Os resultados das propostas nem sempre estão diretamente relacionados à SAN, mas contribuem para transformações da realidade e das pessoas. Os processos de formação valorizam alternativas sustentáveis de produção e consumo; práticas sociais e participação ativa; porém, também há valorização da modernização tecnológica e da formação prescritiva. A continuidade ocorre pela ação permanente das universidades em compromisso com as comunidades.

Conclusão

A extensão em SAN pode favorecer o processo de formação humana por meio de relações individuais e coletivas na ação-reflexão, que ocorre na interação entre academia e sociedade. Entretanto, permanece necessária a reflexão contínua sobre os valores que guiam as práticas na extensão, além do cumprimento das obrigações do Estado e revisão da execução do Proext.

Referências

- BARDIN, L. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70, 1977.
FREIRE, P. Extensão ou comunicação? 13ª ed., São Paulo: Paz e Terra, 2006. 93p.
LEFF, E. Aventuras da epistemologia ambiental: da articulação das ciências ao diálogo de saberes. Rio de Janeiro: Garamond, 2004.
MINAYO, M. C. S. Avaliação por triangulação de métodos: abordagem de programas sociais. Rio de Janeiro: Editora

Fiocruz, 2005.

VELHO, Léa. Conceitos de ciência e a política científica, tecnológica e de inovação. Sociologias, 2011.

Palavras-chave: Educação Superior; Segurança Alimentar e Nutricional; Extensão Universitária; Educação em Saúde

CRN-3: DEFESA DA QUALIDADE DA FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM AÇÃO ARTICULADA COM CONSELHOS DA ÁREA DA SAÚDE

ANDRÉ AUGUSTO MARQUES LAMIN; CEZAR HENRIQUE DE AZEVEDO; SILVIA MARIA FRANCISCATO COZZOLINO; KATIA REGINA LEONI SILVA LIMA DE QUEIROZ GUIMARAES; LILIAN CUPPARI VALLE; MARIA CRISTINA MENDES BIGNARDI PESSOA

¹ CRN-3 - CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 3ª REGIÃO

forprof@crn3.org.br

Introdução

O ensino EAD é previsto no artigo 80 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (BRASIL, 1996), entretanto sua regulamentação ocorreu apenas em 2005 com a publicação do Decreto nº 5.622, que foi revogado pelo Decreto 9.057 de 2017, o qual flexibilizou a legislação facilitando autorização de cursos na modalidade à distância mediante apenas à avaliação in loco na sede da instituição, excluindo a necessidade de acompanhamento e fiscalização para abertura dos polos de ensino (BRASIL 2017). A quantidade de vagas oferecidas nos cursos de nutrição na modalidade EAD em fevereiro de 2017 era de 40.100 passando a 61.510 em setembro de 2017 (BRASIL 2017) o que corresponde a um aumento de 35%. Atento a essa realidade o CRN-3, exercendo suas atribuições, desenvolveu estratégia em consonância com o Conselho Nacional de Saúde (CNS) que se posicionou de forma contrária a autorização de qualquer curso de graduação na área da saúde na modalidade a distância (BRASIL 2016).

Objetivos

Realizar ação para defesa da qualidade da formação do Nutricionista, diante da expansão do ensino a distância no Brasil.

Metodologia

Trata-se de um relato de experiência desenvolvida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região em ação articulada com o Fórum dos Conselhos Atividades Fim Saúde de São Paulo (FCAFS-SP). Foi sugerido que cada um dos 14 Conselhos de Fiscalização Profissional da área da saúde, por meio da sua respectiva Comissão de Formação Profissional, elaborasse ofícios direcionados ao Ministério Público Federal (MPF) e a Secretaria Nacional de Defesa do Consumidor (SENACON) contendo uma análise sobre competências e habilidades da sua área e a incompatibilidade destes com o ensino não presencial ou semipresencial tendo como base as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) e solicitando providências em face as Instituições de Ensino Superior (IES) ofertantes.

Resultados

Nos ofícios encaminhados aos órgãos, após análise das DCN do curso de Nutrição, foram informadas as dificuldades para seu cumprimento na modalidade EAD tendo em vista que em seus artigos 4º e 5º, impõem o desenvolvimento de competências e habilidades incompatíveis com o ensino exclusivamente à distância, sendo necessária a prática por meio de ações presenciais dinâmicas no ensino em serviço de saúde e respectivas avaliações a serem realizadas pelos docentes. Foi apontada a preocupação para garantia de campos de estágio obrigatórios nas áreas definidas pelo artigo 7º das DCN, tendo em vista que a somatória das vagas dos cursos oferecidos no Estado de São Paulo é de aproximadamente sessenta mil. Por fim destacou-se que a ausência de formação profissional com enfoque no aspecto prático prejudica o destinatário final da prestação do serviço, depreciando os princípios presentes no artigo 6º do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90), pois, estamos a tratar da saúde da população e a correta prestação de serviços de Nutricionistas, sendo solicitadas as medidas cabíveis. A SENACON respondeu o ofício sugerindo o encaminhamento da demanda ao Ministério da Educação e Cultura (MEC) e o MPF autuou o ofício como notícia de fato que está sendo apurada.

Conclusão

Ações como essa fortalecem e evidenciam a necessidade de aprofundar as discussões sobre o ensino a distância na área da saúde que está longe de ser esgotada, tendo em vista a clara incompatibilidade dessa modalidade de ensino com as Diretrizes Curriculares Nacionais.

Referências

1. BRASIL. Presidência da República. Lei nº 9394, de 25 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União, Brasília, 23/12/1996.

2. BRASIL. Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União, 26/05/2017 retificado em 30/05/2017.
3. BRASIL. Ministério da Educação. www.emec.gov.br acesso em: 15/02/2017 e 22/09/2017
4. BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. Plenário do Conselho Nacional de Saúde. Resolução CNS/515/2016. Diário Oficial da União, 11/11/2016.

Palavras-chave: Nutricionistas; Instituição de Ensino Superior; EAD; Conselho de Fiscalização; Diretrizes Curriculares

CURSOS DE GRADUAÇÃO A DISTÂNCIA EM NUTRIÇÃO: FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA NESTA NOVA MODALIDADE

LUANA DE OLIVEIRA LEITE; STEFANI OLIVEIRA DE AMORIM

¹ UNEB - UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA

luanaleite_nutri@yahoo.com.br

Introdução

Para suprir as demandas de ensino atual, os cursos a distância têm tomado espaço. Recentemente, foi atualizada a legislação para tais cursos, concretizando a não restrição da modalidade para cursos de saúde. Esta autorização foi dada pelo Decreto n. 9.057, de 25 de maio de 2017, nela a mediação didático-pedagógica ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, as atividades presenciais como tutorias, avaliações, estágios, práticas profissionais e de laboratório e defesa de trabalhos são realizadas na sede da instituição. O Conselho Federal de Saúde tem posição contrária a esta nova lei, alegando prejuízos a qualidade da formação do profissional. Nesse contexto, é necessário traçar o perfil dos cursos de graduação em nutrição a distância para compreender como vem ocorrendo a formação do nutricionista nesta modalidade para garantia de profissionais formados com as competências e habilidades mínimas requeridas para exercer a função.

Objetivos

Objetivou-se avaliar o perfil dos cursos de graduação em Nutrição a distância no Brasil.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, abrangendo o universo dos cursos de graduação em Nutrição em todo o país, na modalidade de ensino a distância, a partir da análise de matriz curriculares de ensino e informações obtidas pelo Ministério da Educação, onde foi feito um levantamento *online* no *website* para identificação das universidades que oferecem o curso de Nutrição como opção não presencial. Ainda neste *website*, foram colhidas informações sobre cidade de funcionamento, modalidade, carga horária mínima, periodicidade (integralização). Após, nos *websites* das universidades, com informações públicas e de livre acesso, as seguintes variáveis foram obtidas: componentes da grade curricular, componentes curriculares optativos, carga horária mínima de estágios e quais campos de estágio são compreendidos. Os dados foram comparados entre si e discutidos de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Nutrição.

Resultados

Foram encontradas 13 universidades privadas que oferecem a opção ativa de ensino à distância, no entanto, apenas 8 destas apresentam turmas já iniciadas. Todas as Instituições de Ensino Superior dispõem de pólos nas regiões para que ocorram os encontros presenciais, que acontecem semanalmente ou mensalmente. A maioria dos cursos possuem carga horária total superior a 50% feitos presencialmente e período de integralização de no mínimo 8 semestres. Somente as aulas teóricas são feitas a distância. As aulas práticas e de laboratório são feitas presencialmente respeitando as exigências do Ministério da Educação. Quanto ao conteúdo curricular, existem mudanças entre o conteúdo presencial e ensino a distância, sendo em todas analisadas a carga horária mínima de 3200h exigidas pelo Conselho Federal de Educação, porém em desacordo com recomendação do Conselho Federal de Nutricionistas que recomenda 4000h mínimas. Em todas instituições há presença de estágios nas 3 grandes áreas. Alguns dos mecanismos de avaliação como o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes e Conceito Preliminar de Curso ainda não estão disponíveis para tais instituições de ensino superior.

Conclusão

Observou-se que a maioria das instituições de ensino superior estudadas estão em concordância com as Diretrizes Curriculares Nacionais e legislação específica, porém, defende-se mecanismos avaliativos periódicos e rígidos para essa nova modalidade em crescimento nos cursos de saúde, incluindo, o curso de graduação em Nutrição.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO (ASBRAN). Número das Universidades de graduação em Nutrição. [online]. Disponível na Internet em: < <http://www.asbran.org.br/numeros.php>>. Acesso em 27 de agosto de 2017.
BRASIL. Constituição (2001). Parecer nº 1130, de 5 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Brasília, 2001.

BRASIL. Decreto n.º 9.057 de 25 de maio de 2017. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF Seção 1 Página 3. 26 de maio de 2017

BRASIL. Ministério da Educação. E- MEC. Instituições de Educação Superior e cursos cadastrados. [online] Disponível na Internet em: < <http://emec.mec.gov.br/>> acesso em 24 de setembro de 2017.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Secretaria de Ensino Superior. Os cursos de nutrição no Brasil: evolução, corpo docente e currículo. Brasília, 1983. 280p. (Série de Cadernos de Ciências da Saúde, 6).

Palavras-chave: educação a distância; nutrição; graduação

DESAFIOS E POTENCIALIDADES DO CURSO DE NUTRIÇÃO E DAS AÇÕES AFIRMATIVAS NA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS: PERCEPÇÃO DOS ESTUDANTES

GIOVANNA NASCIMENTO DE MELLO E SILVA; ANDREA SUGAI MORTOZA; POLIANNA RIBEIRO SANTOS; LUCILENE MARIA DE SOUSA; ANA PAULA AZEVEDO LIMA; MÁRCIA HELENA SACCHI CORREIA

¹ FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás

nutri.polianna@gmail.com

Introdução

A desigualdade social e financeira é uma questão frequentemente discutida no âmbito político e não governamental. Uma tentativa de promoção da equidade por políticas públicas são as Ações Afirmativas que possibilitam promover a inclusão de indivíduos pertencentes a grupos excluídos por questões étnicas, raciais, socioeconômicas e de gênero. No contexto acadêmico foram implementadas para tornar o acesso à universidade mais igualitário. A adesão às medidas de ações afirmativas na Universidade Federal de Goiás, iniciou-se em 2008 com a implantação do Programa UFGInclui. Em 2013, deu-se continuidade com a adoção da Lei 12.711/2012 que reserva 50% das vagas a estudantes oriundos de escola pública com recorte para pretos, pardos e indígenas. Diante dessas mudanças, viu-se a necessidade de conhecer o novo cenário acadêmico, visando propiciar melhor adequação a esse contexto.

Objetivos

Conhecer a percepção de estudantes acerca dos desafios e potencialidades do curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás e da Política de Ações Afirmativas.

Metodologia

Este estudo, de abordagem qualitativa, integra um projeto matriz intitulado “estudantes de Nutrição no Programa de Ações Afirmativas da UFG: caracterização, intervenção e monitoramento” aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer nº 1.144.103/2015. Os dados foram coletados por meio da realização de dois grupos focais, um com alunos cotistas e outro com alunos de ampla concorrência. Todos os participantes assinaram os Termos de Consentimento Livre Esclarecido e de autorização para o uso de imagem e voz. Os grupos foram conduzidos por uma moderadora e duas auxiliares de pesquisa que seguiram um roteiro semiestruturado. As falas gravadas em áudio e vídeo foram submetidos à análise de conteúdo, segundo Bardin.

Resultados

Foram identificadas quatro categorias temáticas: Compreensão acerca do tema Ações Afirmativas, Facilidades/potencialidades do cursar Nutrição, Dificuldades do cursar Nutrição e Sugestões para efetivar as ações afirmativas. Na visão dos estudantes, as Ações Afirmativas possibilitam o acesso de minorias na universidade. A percepção dos alunos cotistas e não cotistas se assemelha quanto à importância das relações interpessoais durante a graduação. Para ambos os grupos, o convívio com seus pais, professores e colegas interferem no desempenho do curso e se positivo são considerados facilidades e potencialidades e, quando não há um bom relacionamento são vistas como dificuldades. Os alunos enfatizam também a deficiência da universidade em garantir a permanência dos alunos de ações afirmativas, e apontam diversas falhas da instituição, como deficiência no ensino, estrutura e programas de auxílio financeiro. Outro ponto identificado foi a sobrecarga decorrente da carga horária integral do curso. Tal fator é desencadeador de outras complicações, como dificuldade de conseguir atividades remuneradas fora da universidade, pouca disponibilidade de tempo para atividades de lazer, além de contribuir para quadros de patologias nos alunos

Conclusão

O estudo identificou as questões vividas pelos estudantes, o que possibilita o planejamento de ações para melhorias. Embora os alunos tenham apontado pontos negativos que estão relacionados não somente ao contexto dos alunos de ações afirmativas, foi considerada como prioridade a criação de um programa na universidade para garantir a permanência de alunos de ações afirmativas, bem como a promoção de debates sobre o tema para esclarecer a comunidade acadêmica.

Referências

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. 4 ed. Lisboa: Edições 70, 2010. 223 p.

BRASIL. **Decreto N° 6.096, de 24 de abril de 2007**. Institui o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e

Expansão das Universidades Federais – REUNI. Brasília: Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos, 2007.

BRASIL. **Lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Legislativo. Brasília, DF, 30 ago: 2012. Seção 1.

CAMPOS, M. B. L.; FRAGOSO, A. R. F. Desempenho acadêmico dos alunos cotistas do campus Santo Amaro. **Universidade e Sociedade, Brasília, n.57, p.126 – 135, jan. 2016.**

OLIVEIRA, C. T.; SANTOS, A. S.; DIAS, A. C. G. Expectativas de universitários sobre a universidade: Sugestões para facilitar a adaptação acadêmica. Revista Brasileira de Orientação Profissional, Florianópolis, v.17, n.1, p. 43 – 53, jan./jun. 2016.

Palavras-chave: Ações Afirmativas; Pesquisa Qualitativa; Estudantes; Desafios; Potencialidades

EDUCAÇÃO EM SAÚDE: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL COMO PROMOTORA DA SAÚDE

ANAÍTA GOMES ANDRADE PEDERSOLI; LUNA MARES LOPES DE OLIVEIRA; JULIANA SOUSA CLOSS CORREIA

¹ UNISL - Centro Universitário São Lucas
anapedersoli@hotmail.com

Introdução

Educar é uma maneira de intervir no mundo, e, não a transferência de conhecimento do educador para o educando, exigindo do educador o respeito aos saberes do educando (FREIRE, 1996). A partir da transição histórica do conceito de saúde como ausência da doença para o estado de bem-estar, é possível compreender que a educação nutricional está inserida na educação em saúde, pois é fato que a alimentação saudável é capaz de prevenir e controlar doenças crônicas não transmissíveis, promovendo a saúde da sociedade.

Objetivos

Realizar uma revisão bibliográfica sobre a educação nutricional inserida na educação em saúde para promoção da saúde.

Metodologia

Foram analisados artigos sobre educação nutricional no contexto da educação em saúde para promoção da saúde, publicados entre 1994 e 2016. Levantou-se uma breve história do tema, passando para o papel da educação nutricional na promoção da saúde com a apresentação de algumas experiências nessa área.

Resultados

Na história da educação em saúde, é salientado que se trata de um processo contínuo de construção dos conhecimentos, pautado no diálogo entre o profissional e o usuário (GAZZINELLI et al., 2005). Dentro desse processo, todos os profissionais envolvidos tornam-se responsáveis (SILVA et al., 2012). No entanto, Pinafo et al. (2011) constataram que os modelos curativos e de transmissão do conhecimento estão fortemente arraigados na concepção e nas práticas de educação em saúde, e que a formação dos profissionais da saúde é uma problemática, pois eles demonstraram não estar preparados para o trabalho educativo conforme a lógica do Sistema Único de Saúde (SUS). A educação nutricional constitui uma estratégia importante de ação em saúde pública, é uma habilidade necessária nos cursos de nutrição e integra as ações do nutricionista em todos os campos de atuação, e, portanto, o profissional nutricionista em uso das suas atribuições e no exercício da educação nutricional, atua na capacitação do indivíduo para que esse possa exercer autonomia em relação às escolhas alimentares, gerando a mudança do hábito alimentar, promovendo a saúde. L'Abbate (1994) afirma que os profissionais expressam na fala a necessidade de capacitações que os ensinam a trabalhar em grupo e aprimore o contato com o usuário. Sabe-se que o trabalho educativo a ser feito ultrapassa a simples ideia de "se ter informação", é necessário integrar os valores, costumes, modelos e símbolos sociais na construção dos saberes, possibilitando a criação/recriação de novas práticas.

Conclusão

Educação em saúde é característico das práticas desenvolvidas no SUS, capaz de auxiliar na compreensão das causas dos problemas de saúde da comunidade, bem como na busca de soluções para os mesmos.

Referências

- FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 25 ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996. 54 p.
- GAZZINELLI, M. F. et al. Educação em saúde: conhecimentos, representações sociais e experiências da doença. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 21, n. 1, p. 200-206, 2005.
- L'ABBATE, S. Educação em Saúde: uma Nova Abordagem. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 10, n. 4, p. 481-490, 1994.
- PINAFO, E. et al. Relações entre concepções e práticas de educação em saúde na visão de uma equipe de saúde da família. **Revista Trabalho, Educação e Saúde**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 2, p. 201-221, 2011.
- SILVA, L. D. da et al. O enfermeiro e a educação em saúde: um estudo bibliográfico. **Revista de enfermagem da Universidade Federal de Santa Maria**, Santa Maria, RS, v. 2, n. 2, p. 412-419, 2012.

Palavras-chave: educação em saúde; educação nutricional; serviços de saúde

ELABORAÇÃO DE SITUAÇÕES DE CONFLITOS E CASOS ÉTICOS BASEADOS NA REALIDADE DIAGNOSTICADA PELOS SETORES DE FISCALIZAÇÃO E ÉTICA DO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO (CRN-4).

MARIA ARLETTE SADDY; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; LUANA AZEVEDO DE AQUINO

¹ CRN-4 - Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região, ² UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
coordtec@crn4.org.br

Introdução

Em 2014, o Sistema de Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas (CFN/CRN) percebeu a necessidade da construção de um código de ética com uma nova abordagem que pudesse orientar o nutricionista diante da complexidade do contexto contemporâneo, considerando os novos desafios, dilemas e perspectivas para as reflexões e práticas com previsão de lançamento para 2018. Tal contexto contemporâneo foi, sem dúvida, importante para melhorar a qualidade da formação do nutricionista. Entretanto, a aposta na especialização e numa sólida formação científica acabou deslocando para segundo plano a formação humanística dos estudantes e profissionais de Nutrição. Ainda que o exemplo docente possa ser considerado um importante fator no desenvolvimento moral dos estudantes e profissionais, outras estratégias (como a discussão de situações do dia-a-dia) podem impactar fortemente a capacidade de raciocínio moral. Seguindo esta linha de pensamento, a discussão de casos e conflitos éticos que surgem durante o exercício da Nutrição pode ser considerada uma estratégia bastante promissora, especialmente considerando o diferencial da lógica de se discutir os conflitos éticos, situações anteriores, de maior sutileza que os casos éticos e que podem prevenir a ocorrência dos mesmos.

Objetivos

Elaborar situações de conflitos e casos éticos baseados na realidade diagnosticada pelos setores de Fiscalização e Ética do Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região (CRN-4).

Metodologia

A seleção de possíveis casos e conflitos éticos foi elaborada com base em denúncias apuradas no setor de fiscalização e processos éticos instaurados no período de 2015 a 2017 (Etapa 1). Na sequência, a coordenação técnica ficou responsável por selecionar casos e conflitos éticos com base nos seguintes parâmetros: (a) maior prevalência de ocorrência, (b) representatividade por grandes áreas da Nutrição e (c) representatividade entre casos éticos e conflitos éticos (Etapa 2). Finalmente, a coordenação técnica em parceria com a coordenação de fiscalização redigiram os casos com a premissa de se aproximarem o máximo possível da realidade profissional e que pudessem gerar discussões de norteadores éticos, filosóficos e de humanização das relações profissionais e pessoais (Etapa 3). Dois membros da Comissão Especial do Código de Ética (CECET) com experiência em Docência e Ensino em Nutrição contribuíram com a revisão final dos casos e conflitos éticos (Etapa 4).

Resultados

No total foram selecionados cinco casos éticos e cinco conflitos éticos das áreas de Saúde Coletiva, Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva e Indústria de Alimentos. Foram elaborados formulários com o relato das situações onde o estudante ou profissional poderá preencher se julga ser um caso ético ou um conflito ético, quais os indícios de infração especificando a norma, capítulo(s), artigo(s) do código de ética e/ou da legislação profissional (leis e resoluções do CFN) ou outra(s) (Legislação Sanitária, Código de Defesa do Consumidor, etc.), bem como o gabarito para nortear ações com estudantes ou de aprimoramento profissional.

Conclusão

Os casos e conflitos éticos que emergiram dessa iniciativa podem ser explorados por diferentes estratégias de ensino-aprendizagem e atualização profissional, lacuna que será explorada na etapa final do projeto CRN-4 Educa, voltada para a propagação e aplicação do material em questão.

Referências

Rego S, Costa-Macedo L. Subsídios para a educação moral nos cursos de graduação em saúde. In: Schramm FR, Rego S, Braz M, Palácios M (Org.). Bioética: riscos e proteção. Rio de Janeiro. Ed. UFRJ; Ed. Fiocruz; 2005.

Brasil. Ministério da Educação (ME). Parecer CNE/ CES nº 1133, de 1 de outubro de 2001. Diretrizes curriculares nacionais dos cursos de graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição. Diário Oficial da União 2001; 3 out.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução nº380 de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições estabelecem parâmetros numéricos de referência, por área de atuação e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 10 jan.2005. Sec.1, p.66 a 71.

Beauman C, Cannon G, Elmadfa I, Glasauer P, Hoffmann I, Keller M, et al. The principles, definition and dimensions of the new nutrition science. Public Health Nutr 2005; 8(6A):695-698.

Palavras-chave: Conselho; Ética; Fiscalização; Formação; Nutricionista

EMPREENDEDORISMO E MARKETING EM NUTRIÇÃO: COMO PROPOR E DESENVOLVER UMA IDEIA DE VALOR AO CLIENTE? EXPERIÊNCIAS DOCENTES E AÇÕES DISCENTES

GRAZIELLE LOUISE RIBEIRO DE OLIVEIRA; JESSICLEY FERREIRA DE FREITAS; DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS

¹ FACISA/UFRN - Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/Universidade Federal do Rio Grande do Norte
dinaraleslye@yahoo.com.br

Introdução

Ainda são incipientes pesquisas sobre empreendedorismo e marketing em Nutrição. Paradoxalmente, cresce sua importância em nível mundial se alinhando a busca de novos negócios em Nutrição em razão do aumento do número de nutricionistas no Brasil. Apesar de reconhecidas com área de atuação e constarem nas competências formativas para o nutricionista, o desafio que se impõe ao docente em nível de graduação é grande, pois além da inserção teórica que baliza os temas, esses componentes exigem dinamismo e interatividade. O cenário de ensino que emerge é a elaboração do plano de negócios e do plano de marketing para um produto inovador, que se constitui em uma atividade detalhada, com ocupação de grande tempo, sendo pouco aplicável ao final de sua elaboração em função do cenário complexo e dinâmico do mercado atual. Buscou-se metodologias que pudessem dinamizar esse processo.

Objetivos

Verificar a adequação da metodologia Canvas para ensino de empreendedorismo e marketing em Nutrição.

Metodologia

Introduziu-se a metodologia Canvas, proposta por Osterwalder e Pigneur (2011), nas disciplinas da graduação em Nutrição ofertadas no curso de graduação em Nutrição da Faculdade de Ciências do Trairi (FACISA) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) entre agosto de 2016 a julho de 2017. As disciplinas nomeadas Comunicação & Marketing e Introdução ao Empreendedorismo tinham em seu escopo de avaliação o desenvolvimento de um produto inovador e de uma empresa por parte dos discentes. Este trabalho verificou de forma comparativa o desempenho dos alunos em dois momentos distintos: I- Após a elaboração e aplicação de um Plano de negócios e de marketing tradicional; II- Após a introdução do método Canvas. Os projetos de negócio foram avaliados por professores do curso de nutrição e por convidados do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), durante a finalização das disciplinas. Estes avaliaram os produtos/ empresas apresentados a partir da seguinte questão geradora de critérios: você investiria no negócio apresentado? Foram verificados nove elementos no projeto elaborado pelos discentes: segmento de mercado, proposição de valor, atividades principais, canais de distribuição, recursos-chave, relacionamento com os clientes, alianças-chave, fluxo de renda e estrutura de custo.

Resultados

Verificou-se que no método tradicional a motivação dos alunos era baixa para a ação empreendedora, a ênfase recaía sobre a ideia do negócio ou sob o produto em si, com pouca análise das possibilidades e aspectos do mercado, com incipiente visão de valor ao cliente e sobrevivência do negócio. Com a aplicação do método Canvas o foco saiu do produto e passou a dar ênfase no modelo de negócios. Observou-se que aluno passou a projetar ideias, com foco na agregação de valor ao cliente e lacunas de mercado, abrindo um leque de possibilidades para cada uma delas.

Conclusão

Quando devidamente estimulados com metodologias adequadas os discentes conseguem desenvolver melhor as competências e agregar resultados positivos, confirmados pelo desempenho nos produtos e propostas de negócios elaborados, o que confirma a importância de prepará-los para essa nova realidade de mercado. Ressalta-se ainda, como resultado empírico do estudo, que 5 alunos empreenderam negócios de alimentação após conclusão do curso, derivado dos projetos apresentados, que segundo eles foi muito influenciado pelas informações e dinamismo permitidos pelo novo método que possibilita obter cada vez mais qualidade no empreendimento.

Referências

DORNELAS, Jose Carlos Assis. Empreendedorismo, transformando ideias em negócios. 3 ed. São Paulo: Campus, 2005
OSTERWALDER, Alexander; PIGNEUR, Yves. Generacion de modelos de negocio: un manual para visionarios, revolucionarios y retadores. Lara Vázquez [traduzido de Business Model Generation] Deusto: Barcelona, 2011
KOTLER, Philip Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle. São Paulo: Atlas, 2009

KOTLER, P. Marketing para o século XXI: como criar, conquistar e dominar mercados. São Paulo: Futura. 2000

Palavras-chave: docência; metodologias ativas; empreendedorismo; marketing

ESTILO DE VIDA DE DOCENTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO

FÁBIA KARINE DE MOURA LOPES; DANIELE DE ARAÚJO OLIVEIRA; LISIDNA ALMEIDA CABRAL

¹ ESTÁCIO - Centro Universitário Estácio do Ceará

lissidna@yahoo.com.br

Introdução

Estilo de vida (EV) é o conjunto de ações que fazem parte da rotina que revelam os atos e os valores dos seres humanos. Estes hábitos e atitudes que são realizados conscientemente estão agregados à percepção de qualidade de vida individual. Na área da educação, tem sido demonstrado um aumento do número de agravos associados à saúde dos educadores, sendo continuamente relacionados aos aspectos e condições de trabalho vivenciado por esses profissionais. Os professores que ensinam nas universidades geralmente realizam tarefas físicas caracterizadas como de baixa intensidade, sendo assim, categorizados como sedentário.

Objetivos

Avaliar o estilo de vida de docentes do curso de Nutrição de um centro universitário em Fortaleza-CE.

Metodologia

O estudo trata-se de uma pesquisa de natureza quantitativa, caracterizado como um trabalho descritivo e analítico de corte transversal, realizado durante o mês de novembro de 2016 em um Centro Universitário privado localizado em Fortaleza – CE. Participaram da pesquisa 40 docentes do curso de Nutrição de ambos os sexos, foram excluídos da amostra, as gestantes, professoras que estavam de licença maternidade e os educadores que não estavam presentes no período da pesquisa. Os profissionais concordaram em participar por meio da assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. Os dados foram coletados por meio de um formulário de identificação e caracterização da amostra, contendo informações socioeconômicas e profissionais. Também foi utilizado o instrumento Perfil do Estilo de Vida Individual, elaborado por Nahas, Barros e Francalacci (2000) que foi adaptado para o estudo. A pesquisa foi submetida no Comitê de Ética em Pesquisa do centro Universitário Estácio do Ceará e aprovado sob parecer de nº 1.836.935.

Resultados

Participaram da pesquisa 40 professores universitários, cuja média de idade foi de 36 ± 7 anos, sendo a idade mínima de 28 e a máxima de 56 anos. A média da carga horária de trabalho foi de 36 ± 13 horas por semana. Em relação ao estilo de vida, 60% dos professores apresentaram um estilo geral positivo, 40% geral regular e nenhum profissional apresentou estilo geral negativo. Dentre os componentes do estilo de vida, o componente atividade física e controle do estresse foram os que causaram maior preocupação, tendo em vista que, apenas 22,5% e 52,5% dos participantes obtiveram resultado positivo, respectivamente. O componente que apresentou melhor resultado, foi o relacionamento social, com 95% dos resultados positivos.

Conclusão

Maior parte desses profissionais apresentaram um perfil de estilo de vida individual global positivo, porém em relação aos componentes do estilo de vida, o componente atividade física e controle de estresse despontam, podendo ser fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas.

Referências

- NAHAS, M. V. Atividade física, Saúde e Qualidade de vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 4. ed. Londrina: Midiograf, 2006.
- NAHAS, M. V.; BARROS, M. V. G.; FRANCALACCI, V. O pentágulo do bem-estar-base conceitual para avaliação do estilo de vida de indivíduos ou grupos. Revista Brasileira de Atividade Física & Saúde, v. 5, n. 2, p. 48-59, 2000.
- GIGANTE, D. P.; MOURA, E. C.; SARDINHA, L.M. V. Prevalência de excesso de peso e obesidade e fatores associados, Brasil, 2006. Revista de Saúde Pública, [s.l.], v. 43, n. 2, p. 83-89, nov. 2009.
- CRUZ, R. M.; LEMOS, J. C. Atividade docente, condições de trabalho e processos de saúde. Motrivivência, [s.l.], n. 24, p. 59-80, 2005.

Palavras-chave: estilo de vida; docente; nutrição

ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS INGRESSOS POR AÇÃO AFIRMATIVA: PERFIL SOCIOECONÔMICO

NARA RUBIA DA SILVA; IDA HELENA C. F. MENEZES; LUCILENE MARIA DE SOUSA; MÁRCIA HELENA SACCHI CORREIA; ANDREA SUGAI MORTOZA

¹ FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Goiás
andreasugai@gmail.com

Introdução

A necessidade da adoção de políticas inclusivas no Ensino Superior levou à aprovação da Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que regulamenta a reserva de vagas nas Universidades Federais, tornando importante o conhecimento das condições socioeconômicas e do perfil dos participantes beneficiados por essa política pública.

Objetivos

Esta pesquisa buscou a caracterização socioeconômica dos estudantes ingressos por Ação Afirmativa do curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás.

Metodologia

O estudo foi do tipo transversal descritivo, submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFG, nº do parecer 1.144.103/2015 dentro dos padrões éticos determinados na Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012, do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde. Entre o período de outubro de 2016 a abril de 2017 foi conduzida a coleta de dados na Faculdade de Nutrição (FANUT) da Universidade Federal de Goiás, com alunos ingressos por Ações Afirmativas (AA), a partir de 2015/2º semestre a 2016/2º semestre. Foi obtido uma amostra de 33 estudantes (67,3%) de um total de 49. O quantitativo de estudantes foi detectado por listagem registrada e disponibilizada pela Pró-reitora de Graduação da UFG. Como critérios de inclusão da pesquisa foram considerados os alunos ativos do curso e sem licença médica e, como critérios de exclusão, os alunos inativos, em programas de mobilidade estudantil e os participantes da pesquisa como bolsistas da Iniciação Científica. Os dados foram provenientes dos estudantes ingressos no curso, nos períodos de 2015 e 2016 por meio da aplicação de questionário adaptado contendo questões fechadas. Foram abordadas as seguintes variáveis: sexo, orientação sexual/identidade de gênero, idade, raça/cor/etnia, situação conjugal, número de filhos, situação de moradia e transporte, tempo gasto da moradia até à universidade, se trabalha, principal mantenedor da família, escolaridade dos pais, renda familiar mensal e per capita, participação na vida econômica familiar, participação em programas assistenciais e em atividades acadêmicas remuneradas. Os dados foram analisados em programa estatístico STATA 12.0.

Resultados

Observou-se que os alunos ingressos por ação afirmativa são constituídos por jovens (84,85%), pertencentes ao sexo feminino (87,88%), solteiras (96,97%), pretas e pardas (72,73%). Quanto à escolaridade dos pais, observam-se mães com pós-graduação e pais com porcentagem maior de escolaridade a nível fundamental (39,39%), resultado importante, considerando que as estudantes são majoritariamente dependentes da renda e moradia dos pais (respectivamente, 87,88%, 60,61%). Mais da metade das estudantes (57,57%) pertencem à faixa de renda mensal familiar de até três salários mínimos, não trabalham (93,94%) e não exercem atividade acadêmica remunerada (96,88%). Apresentaram participação, com maior frequência, do programa de assistência ao transporte (42,42%), seguido do de alimentação (33,33%). Das estudantes, 78,79% utilizam o transporte público e quase a metade (42,42%) gastam mais de uma hora para chegarem à universidade. O programa de assistência com menor quantitativo de participantes foi o de atendimento odontológico (3,03%).

Conclusão

A caracterização socioeconômica dos estudantes de Ação Afirmativa do Curso de Nutrição apresentou cenários que necessitam de melhor imersão, visando à implementação efetiva da política de cotas na Universidade Federal de Goiás.

Referências

BRASIL. Lei N.º 12.711, de 29 de agosto de 2012. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Legislativo. Brasília, DF, 30 ago: 2012. Seção 1.

_____. MINISTÉRIO DA SAÚDE. CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE. Resolução nº 466, de 12 de dezembro de

2012. Aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. Poder Executivo, Brasília, DF, 12 dez. 2012.

FONAPRACE. Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Comunitários e Estudantis. Perfil socioeconômico e cultural dos estudantes de graduação das universidades federais brasileiras. Brasília: Associação Nacional dos Dirigentes das Instituições Federais de Ensino Superior, ANDIFES. 2011.

OLIVEIRA, M. D. A.; MELO-SILVA, L. L. Estudantes universitários: a influência das variáveis socioeconômicas e culturais na carreira. Revista Semestral da Associação Brasileira de Psicologia Escolar e Educacional, São Paulo, v. 14, n. 1, p 23-34, jan/jun. 2010.

Palavras-chave: Ação Afirmativa; Ensino Superior; Perfil Socioeconômico; Políticas Públicas

ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS INGRESSOS POR AÇÕES AFIRMATIVAS: PERFIL DEMOGRÁFICO-CULTURAL

KARLA CRISTINA DE ALMEIDA; IDA HELENA CARVALHO FRANCESCANTONIO MENEZES; LUCILENE MARIA DE SOUSA; MÁRCIA HELENA SACCHI CORREIA; ANA TEREZA VAZ DE SOUZA; ANDREA SUGAI MORTOZA

¹ FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Goiás

andreasugai@gmail.com

Introdução

As Políticas de Ações Afirmativas destinam-se a combater situações onde há discriminação e também aquelas de fundo cultural e estrutural que se encontram enraizadas na sociedade. Com caráter pedagógico, essas políticas possuem o propósito de desenvolver transformações culturais e sociais. Portanto diante da necessidade de políticas que favoreçam a inclusão social foi implementado, desde 2012, políticas de ações afirmativas no ensino superior brasileiro.

Objetivos

Esta pesquisa visou caracterizar o perfil demográfico cultural dos estudantes ingressos por Ações Afirmativas da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás.

Metodologia

O presente estudo é do tipo transversal descritivo e faz parte do projeto matriz intitulado “Estudantes de nutrição no programa de ações afirmativas da Universidade Federal de Goiás: caracterização, intervenção e monitoramento”, cujos alunos participantes ingressaram por políticas de ações afirmativas no curso de Nutrição, nos semestre compreendidos entre 2015/2 a 2016/2. Os dados foram confirmados pela Pró-Reitoria de Graduação. A amostra contemplou 33 alunos de um total de 49 acadêmicos ingressos por ações afirmativas. Os critérios de inclusão considerados para os participantes na pesquisa foram de serem alunos ativos e sem licença médica e os critérios de exclusão considerados foram de serem alunos inativos, participantes de mobilidade estudantil ou bolsistas de iniciação científica participantes da pesquisa. A coleta de dados se deu por meio da aplicação de um questionário adaptado, contendo questões fechadas, além de escalas de avaliação (escalas *Likerts*) de frequência, de percepção, de concordância e de motivação. Coletaram-se as seguintes variáveis: dados gerais, demográficos, antecedentes escolares, grau de motivação de escolha do curso/universidade, expectativas profissionais, informações culturais, estressores ou dificuldades que interferem na vida ou contexto acadêmico e estilo de vida. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UFG, número do parecer nº 1.144.103/2016. As informações foram digitadas em duplicata, com checagem da consistência entre os bancos de dados. Foi feita análise descritiva dos dados por meio da utilização do programa estatístico STATA, 12.0.

Resultados

Observou-se que a maioria dos estudantes ingressos por ações afirmativas são mulheres (87,88%), jovens (84,85%), solteiras (96,97%), não brancas (78,79%), que residiam em outra cidade ou estado antes de iniciarem o curso (39,39%). Grande parte utiliza a biblioteca frequentemente para estudos relacionados ao curso (84,85%) e fazem uso da internet como principal meio de informação (81,25%). As línguas estrangeiras de maiores domínios foram o inglês (18,18%) e espanhol (15,15%). O principal motivo que levou essas estudantes a escolherem a universidade foi a qualidade da formação profissional (média 4,51) e gratuidade (média 4,42). Carga excessiva de trabalhos acadêmicos (média 3,15) e adaptação (média 2,60) foram as principais dificuldades que interferem no contexto acadêmico e vida dessas estudantes.

Conclusão

A implantação de Ações Afirmativas vem ampliando o quantitativo de categorias étnico-raciais, favorecendo inclusão social e cultural dentro da universidade. Entraves e dificuldades apresentados necessitam de melhor imersão para subsidiar a implementação de ajustes na condução dessas políticas.

Referências

Palavras-chave: Ações Afirmativas; Educação Superior; Políticas Públicas

ETAPAS DE ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DE MATERIAL EDUCATIVO PARA A ALIMENTAÇÃO DE DIABÉTICOS TIPO 2

EDELAINE FOGAÇA AVELANEDA; CLÁUDIA RUCCO PENTEADO DETREGIACHI; ELZA DE FÁTIMA RIBEIRO HIGA

¹ FAMEMA - Faculdade de Medicina de Marília

edelaineavelaneda@hotmail.com

Introdução

Programas educativos com boa aderência promovem redução do sofrimento e melhora da qualidade de vida dos diabéticos. A amplitude e profundidade do conhecimento contribuem positivamente para o autogerenciamento da doença e promoção da saúde, principalmente no que se refere à alimentação e exercícios físicos, que colaboram para manutenção de baixos níveis de glicemia. Sendo assim, surgiu a seguinte inquietação: Como elaborar uma cartilha que possa contribuir com o tratamento dietético de diabéticos tipo 2?

Objetivos

Descrever o processo de elaboração e validação da cartilha educativa para o tratamento dietético de diabéticos tipo 2.

Metodologia

Estudo metodológico desenvolvido em 3 etapas: 1. Elaboração da cartilha a partir da revisão de literatura nacional e internacional, privilegiando uma linguagem simples, clara, legível e de fácil compreensão. 2. Validação da cartilha por 27 pacientes que tomam hipoglicemiante oral e/ou insulina. Eles foram orientados e receberam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), questionário de caracterização social e instrumento para avaliação. 3. Validação do mesmo material educativo pelos juízes. Participaram sete juízes, (três médicos, três nutricionistas e um enfermeiro), por meio da Conferência de Consenso que permite argumentações e apresentação de evidências sob diferentes opiniões, realizada em três fases: 1ª fase: entregue a carta convite com objetivos da pesquisa; caracterização do participante; TCLE e uma versão da cartilha impressa com questionário de análise e escala de *Likert* de cinco pontos. 2ª fase: realizada a conferência de consenso com a apresentação dos indicadores apontados na primeira fase e sua discussão para consenso. Após a conferência a cartilha foi reorganizada e reencaminhada aos juízes para uma nova avaliação dos pontos consensuados. 3ª fase: a cartilha reformulada foi entregue novamente aos juízes para sua validação final. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos da Faculdade de Medicina de Marília, com Parecer nº1.868.838, CAAE 62222816.5.0000.5413 e a Secretaria Municipal da Saúde de Tupã/SP.

Resultados

A cartilha, denominada “*Alimentação do Diabético tipo 2*”, em sua versão final tem dimensão de 19,5x24,5cm, e 37 páginas: capa, contracapa, sumário, desenvolvimento, referências e apêndices. Em seu conteúdo, assim estruturada respectivamente: *Entendendo a doença diabetes Mellitus tipo 2; Como a diabetes tipo 2 pode ser desencadeada e controlada; Alimentação contendo a pirâmide alimentar, importância das fibras, índice glicêmico, contagem de carboidratos, exemplo de cardápio, relação carboidrato e insulina, proteínas, gorduras, vitaminas e minerais, água, hipoglicemia, alimentos diet e light e adoçantes*. Os 27 pacientes avaliaram positivamente sua relevância, conteúdo, ilustrações, motivação para leitura e clareza da escrita. A concordância entre os juízes quanto ao conteúdo, linguagem, ilustrações, layout, motivação e relevância obteve resultados satisfatórios, e todas as sugestões foram contempladas na cartilha.

Conclusão

A cartilha foi validada por diabéticos e profissionais que trabalham na área. As contribuições dos diabéticos e juízes foram consideradas até a versão final. A cartilha poderá ser utilizada por diabéticos em seu tratamento, profissionais em atividades de educação em saúde e estudantes da área de saúde envolvidos nos cuidados de pacientes diabéticos.

Referências

BINH, T.Q.; PHUONG, P.T.; NHUNG, B.T. Knowledge and associated factors towards type 2 diabetes among a rural population in the Red River Delta region, Vietnam. *Rural Remote Health*, v. 15, n. 3, p. 3275, 2015.

BRITO, G.M.G. et al. Qualidade de vida, conhecimento e atitude após programa educativo de Diabetes. *Acta Paul Enferm*, v. 29, n. 3, p. 298-306, 2016.

DIAZ, N. et al. O Impacto Do Diabetes Mellitus Tipo 2 Na Qualidade De Vida. Rev. Med. UFPR, v. 3, n. 1, p. 5-12, 2016.

HIGA, E.F.R. et. al. Indicadores de Avaliação em Gestão e Saúde Coletiva na Formação Médica. Revista Brasileira de Educação Médica, v. 37, n. 1, p. 52-59, 2013.

KUEH, Y.C. et al. Modelling of diabetes knowledge, attitudes, self-management, and quality of life: a cross-sectional study with an Australian sample. Health And Quality Of Life Outcomes, v.13, n. 129, p. 2-11, 2015.

Palavras-chave: Material educativo e de divulgação; Diabetes Mellitus tipo 2; Dieta saudável; Educação em Saúde

EVOLUÇÃO DA AVALIAÇÃO DE UM CURSO DE NUTRIÇÃO, REALIZADA POR SEUS DISCENTES

LEANDRO DE MORAIS CARDOSO; NIZIA ARAÚJO VIEIRA ALMEIDA; ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO;
NAYARA ARIEL DA SILVA LISBOA; KATRINA SKOLOVE DA SILVA

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

lcardoso.nutricao@gmail.com

Introdução

O ensino superior no Brasil vem passando, por um momento de transformação efetiva que tem influenciado a reformulação dos currículos dos cursos de graduação. A instituição das Diretrizes Curriculares Nacionais, em 2001, indicou necessidade dessa reformulação com vistas à uma formação guiada pela articulação teórico/prática e construtora de profissionais com visão crítica e contextualizada da realidade. A fim de avaliar se, no contexto da prática, as diretrizes curriculares são efetivadas, foi instituído o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior. Esse sistema recomenda que as instituições de ensino superior devem, periodicamente, realizar autoavaliações do curso e indica que o discente deve ser sujeito ativo do desse processo avaliativo. Tal preposição configura-se na sua valorização como sujeito de especial importância para o aprimoramento das instituições de ensino superior e da formação profissional, atribuindo-lhes o papel de sujeitos coparticipantes do processo educativo.

Objetivos

Analisar a evolução da avaliação de um curso de Nutrição, realizada pelos discentes.

Metodologia

Nos anos de 2016 e 2017 realizou-se a autoavaliação do curso de nutrição de uma universidade pública, pelos discentes regularmente matriculados. Utilizou-se um questionário semiestruturado e autoaplicável, elaborado por uma comissão composta por docentes, discentes e técnicos administrativos do curso e aprovado pelo Colegiado do Curso. O questionário abordou aspectos organizacionais, didático-pedagógicos e de infraestrutura. A participação do discente foi voluntária, anônima e online, através do software Survey-Monkey®. Os dados foram tabulados e analisados por distribuição de frequência e os resultados apresentados ao Núcleo Docente Estruturante, à Comissão Setorial Própria de Avaliação e à comunidade acadêmica, por meio de relatório.

Resultados

O percentual de estudantes que participaram da avaliação reduziu de 71% do total de matriculados em 2016/1 para 55% do total de matriculados em 2017/1. Verificou-se que, em relação a avaliação realizada em 2016/1, a satisfação em 65% dos itens avaliados evoluiu positivamente: atuação do diretório dos estudantes de nutrição e dos representantes de turma (54% e 62% de satisfação); acessibilidade e atuação do coordenador (81% e 79%); site do curso (85%); atuação da secretaria (83%); carga horária, adequação e suficiência das disciplinas (53% e 67%); oportunidade do discente participar de projetos de pesquisa e de atividades de extensão (90% e 91%); formação humana, generalista e crítica (72%); capacidade de atuar visando à segurança alimentar e à atenção e dietética (73%); inserção do estudante na comunidade (48%); quantidade, conservação e diversidade de obras na biblioteca (67%, 85% e 70%); atendimento dos servidores da biblioteca (89%) e do setor de apoio psicológico e pedagógico (44%). Uma redução da satisfação foi verificada em 20% dos itens avaliados, sendo todos estes relacionados à estrutura física e às condições de funcionamento de laboratórios.

Conclusão

A evolução das avaliações do curso de nutrição, a partir da perspectiva do discente, se mostrou, bastante positiva, o que indica que as ações implantadas, a cada avaliação, têm propiciado a melhoria contínua do curso e do currículo. Sugere-se que essa avaliação seja mantida e que se inclua também os docentes e egressos do curso.

Referências

- BRASIL. Lei n. 10.861, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior Sinaes e dá outras providências. Brasil. Presidência da República, 2004.
- KELLER-FRANCO, E.; KUNTZE, T. D. D.; COSTA, L. S. DA. Inovação curricular na formação dos profissionais da saúde. Revista e-Curriculum, v. 9, n. 2, p. 1–14, 2012.
- SILVEIRA, J. T.; ROCHA, J. B. T. DA. Avaliação do Ensino por Alunos. Revista Iberoamericana de Evaluación Educativa,

v. 9.2, n. 2016, p. 191–205, 2016.

Palavras-chave: Avaliação educacional; Currículo; Educação

EXPANSÃO DE CURSOS DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO NO BRASIL

ALISSON DIEGO MACHADO

¹ USP - Universidade de São Paulo
alissondiegomachado@hotmail.com

Introdução

Nos últimos anos houve avanço do campo profissional do nutricionista, com crescimento de áreas que menos concentravam profissionais e surgimento de outras, o que possivelmente levou ao aumento da oferta de cursos. Assim, torna-se importante avaliar a expansão dos cursos de graduação em Nutrição.

Objetivos

Caracterizar a expansão de cursos de graduação em Nutrição no Brasil.

Metodologia

Foram consultados no Portal do Ministério da Educação, entre junho e julho de 2017, os cursos de graduação em Nutrição credenciados no Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos de Educação Superior (BRASIL, 2017). Foi criado um banco de dados no software Microsoft Excel®, no qual foram preenchidos os dados sobre os cursos (modalidade, ano de criação e carga horária) e as instituições de ensino superior que oferecem os cursos (nome, organização, categoria e endereço). Foram consultadas legislações referentes à profissão do nutricionista e ao ensino superior, com o objetivo de identificar fatores que possam ter contribuído para a expansão dos cursos de Nutrição. Os dados foram apresentados em frequências absoluta e relativa.

Resultados

O primeiro curso de graduação em Nutrição entrou em funcionamento em 1940, na Universidade de São Paulo. O primeiro marco para a expansão dos cursos de Nutrição foi a regulamentação da profissão do nutricionista, em 1967. Assim, na década de 1970 houve um aumento de 271% no número de cursos em relação à década anterior. O segundo marco para a expansão dos cursos foi o estabelecimento da Lei de Diretrizes e Bases, em 1996. Na década de 1990 houve um aumento de 108% no número de cursos em relação à década de 1980. Contudo, o crescimento relativo foi maior nas Regiões Sudeste (153%) e Sul (138%) em relação às Regiões Norte (100%), Centro-Oeste (67%) e Nordeste (0%). Na década de 2000 houve um aumento de 323% no número de cursos em relação à década anterior. Entretanto, nessa década o crescimento relativo foi maior nas Regiões Norte (750%), Nordeste (575%) e Centro-Oeste (340%) em relação às Regiões Sudeste (309%) e Sul (200%). Até julho de 2017 havia 546 cursos de graduação em Nutrição credenciados, sendo 540 (98,9%) presenciais e 6 (1,1%) à distância. Dentre os cursos presenciais, 256 (47,4%) estão localizados na Região Sudeste, 136 (25,2%) na Região Nordeste, 80 (14,8%) na Região Sul, 41 (7,6%) na Região Centro-Oeste e 27 (5,0%) na Região Norte. Os cursos à distância passaram a ser oferecidos a partir de 2014 e há polos presenciais desses cursos em todas as unidades federativas do Brasil. Quanto à organização acadêmica das instituições de ensino superior que oferecem cursos de graduação em Nutrição, há a mesma proporção de universidades (39,0%) e faculdades (38,5%), sendo que a maioria é privada (76,4%). Em relação à carga horária dos cursos, a maioria (52,9%) possui entre 3200 e 3400 horas.

Conclusão

Houve um aumento crescente no número de cursos de graduação em Nutrição no Brasil, sendo os principais marcos para a expansão desses cursos a regulamentação da profissão do nutricionista e o estabelecimento da Lei de Diretrizes e Bases. Contudo, a expansão foi desigual, ocorrendo primeiramente nas Regiões Sudeste e Sul e posteriormente nas Regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. e-MEC, 2017. Disponível em: <http://emec.mec.gov.br/>. Acesso em: 31 jul. 2017.

Palavras-chave: Ciências da Nutrição; Educação superior; Instituições de ensino superior

FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: QUAIS HABILIDADES QUEREMOS?

GÉSSICA MERCIA DE ALMEIDA; IARA DE CASTRO MORAES; MARÍLIA HERMES CAVALCANTI; ELISABETTA RECINE

¹ UNB - Universidade de Brasília- Programa de Pós-Graduação Nutrição Humana, Brasília (PPGNH/UnB), ² UNB - Universidade de Brasília
gessicamerchia@gmail.com

Introdução

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é considerada uma estratégia fundamental para enfrentar os novos desafios nos campos da saúde, alimentação e nutrição no contexto da promoção da saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional. É apontada como estratégia de ação para promover uma alimentação adequada e saudável, prevenir e controlar o avanço das Doenças Crônicas Não Transmissíveis. É uma disciplina obrigatória nos cursos de Nutrição, geralmente desenvolvida pela área de Nutrição em Saúde Coletiva, ou correlata, mas integra o conjunto de ações do nutricionista em todos os campos de atuação. A formação em EAN deve contemplar o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias para uma visão crítica do profissional, sendo um fator determinante para o alcance da eficácia e eficiência das ações.

Objetivos

Descrever as principais habilidades a serem desenvolvidas na formação do nutricionista em Educação Alimentar e Nutricional sob a ótica dos docentes dos cursos de Nutrição do Brasil.

Metodologia

Estudo nacional, de caráter descritivo e transversal. O universo foi composto pelas 381 Instituições de Ensino Superior públicas e privadas do Brasil, reconhecidas e autorizadas pelo Ministério da Educação até dezembro de 2016 contatadas tanto por mensagem eletrônica como por divulgação ampla em redes sociais acessadas por estes docentes. Para a coleta de dados, utilizou-se um questionário online, composto por questões relacionadas ao perfil do docente e o processo de formação em EAN. O questionário, foi acompanhado por um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados descritivos foram analisados por meio do software Stata ® SE 12.0. Para conhecer as informações sobre as habilidades estimuladas na formação em EAN utilizou-se a técnica da “Evocação de Palavras”, a qual caracteriza-se por estimular os sujeitos a descreverem as palavras, as expressões ou os adjetivos que lhes ocorrem a partir de um determinado tema indutor. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília sob o parecer nº 1.830.946.

Resultados

Os dados apresentados se referem à análise de 60 questionários, com participação das seguintes regiões brasileiras: 51,6% do Sudeste, 25,0% Nordeste, 11,7% Sul, 6,7% Norte e 5,0% do Centro Oeste. Dos entrevistados, 61,6% atuam em instituições privadas e 76,7% dos cursos de Nutrição possuem a duração de oito semestres. Dos docentes participantes, 31,6% atuam entre 2 a 5 anos na disciplina de EAN, e 56,7% trabalham 40 horas semanais ou em regime de dedicação exclusiva. Considerando a carga horária total da disciplina, 43,3% dos docentes consideram satisfatória, 26,7% consideram regular, 13,3% acham muito satisfatória, 11,7% pouco satisfatória e 5,0% insatisfatória. A principal habilidade mencionada pelos docentes no processo de formação foram: criticidade (15%), capacidade de conhecer/compreender a realidade (15%), comunicação (10%) e autonomia (6,7%). Outras habilidades apareceram com menores frequências.

Conclusão

O desenvolvimento de habilidades durante o processo de formação, configuram-se como ferramentas para atuação do nutricionista, as quais são necessárias para executar, eficazmente a EAN. Para os docentes, a realização de intervenções/atividades práticas no ensino de EAN tem sido essenciais para dialogar com as reflexões teóricas produzidas ao longo do semestre, e dessa maneira fortalecer o processo de construção de habilidades profissionais.

Referências

MDS - MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME (Brasil). Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.

Brasília, DF: MDS, 2012.

SANTOS, L. A. S. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. Revista Ciência & Saúde Coletiva, v. 17, n.2, p. 453-462, 2012.

OPSAN. OBSERVATÓRIO DE POLÍTICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – UNB. Projeto Inserção das Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica de Saúde. Consenso sobre Habilidades e Competências do Nutricionista no Âmbito da Saúde Coletiva. Brasília, DF: 2013.

VERGARA, S. C. Métodos de pesquisa em administração. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2015.

RECINE, E. et al. Analysis of nutrition (and food) education syllabus of nutrition undergraduate courses. Revista de Nutrição, v. 29, n.6, 885-897, 2016.

Palavras-chave: nutricionista; habilidades; formação; educação alimentar e nutricional; alimentação saudável

FORTALECIMENTO DA FORMAÇÃO HUMANA DO NUTRICIONISTA: EXPERIÊNCIA COM METODOLOGIA DE PROJETOS

JULIANA SOUZA CLOSS CORREIA; DARA NAYANNE MARTINS CAMPOS; RAFAEL ADEMIR OLIVEIRA ANDRADE

¹ UNISL - Centro Universitário São Lucas

juliana@saolucas.edu.br

Introdução

O nutricionista precisa compreender o forte laço emocional e social envolvido no processo de formação do comportamento alimentar. O corpo docente do curso de nutrição do Centro Universitário São Lucas há muito discutia como intensificar a formação humanística tão necessária para o profissional que precisa ver o indivíduo de forma integral e o método tradicional de trabalhar as disciplinas humanísticas não estava sendo suficiente, era preciso ampliar a vivência do futuro profissional nesta abordagem. A metodologia de projetos utilizada como um componente curricular surgiu como oportunidade ímpar de ampliar os horizontes nessa discussão.

Objetivos

Apresentar a proposta de formação humanística do Nutricionista utilizando a metodologia de projetos no Curso de Nutrição do Centro Universitário São Lucas, Porto Velho/ RO.

Metodologia

No período em que são trabalhadas as disciplinas de Psicologia e Diversidade Humana fortes pilares da percepção humanística do indivíduo e as disciplinas específicas da formação do nutricionista de Nutrição Materno Infantil e Dietética, a disciplina de Projeto Integrador teve como proposta a utilização da metodologia de relatos abordando a importância da alimentação e relacionando saberes referentes a saúde pública com setores da sociedade excluídos dos lugares de fala e de poder, com olhar mais sociológico e menos técnico, conduzido por um professor sociólogo. No primeiro semestre de 2017 o trabalho fora desenvolvido com idosos da cidade de Porto Velho.

Resultados

Os relatos colhidos foram organizados em um livro intitulado: "ONDE COME UM COMEM DEZ": Histórias de Vida e Hábitos Alimentares de Idosos em Porto Velho, Rondônia. A atividade que envolve pesquisa e extensão no ensino-aprendizagem possibilitou que os discentes fossem além da análise técnica do quantificar nutrientes e voltassem o olhar para o indivíduo e a importância dos rituais de alimentação, partilha, preparo dos alimentos em família, dos significados sociais, culturais, psicológicos que a alimentação tem. No relato dos alunos com a experiência ressalta a observação de que os conceitos repassados a eles durante a graduação estão presentes nas narrativas dos entrevistados mesmo sem a terminologia teórica-científica. A narrativa uma aluna expressa percepção dos alunos: "... Gratidão – (...) por nos mostrar que em um futuro próximo estaremos tratando de vidas e isso vai além das obras científicas que temos contato constantemente, agradecemos por nos proporcionar um semestre tão humano"

Conclusão

O trabalho proposto, utilizando uma abordagem de pesquisa subutilizada na nutrição, conduzido por um professor sociólogo tem sido fundamental para ampliação dos horizontes e do diálogo entre o técnico e social e desta forma serão formados Nutricionistas aptos para cumprir com a árdua missão nos dias atuais de resgatar a importância da alimentação, do ritual da partilha, do comer juntos, do preparar as refeições em família, de valorizar os alimentos in natura.

Referências

- CALDAS, Alberto Lins. Psicologia textual: entre a psicologia e história oral. Caderno de Criação, UFRO/ Dep. De História/CEI, nº 16, ano V, agosto, 1998.
- CANESQUI, Ana Maria, and GARCIA, Rosa Wanda Diez, orgs. Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85- 7541-055-5. Available from SciELO Books .
- CUNHA, Maria Isabel, organizadora. Qualidade da graduação: a relação entre ensino, pesquisa e extensão e o desenvolvimento profissional docente. Araraquara, SP: Junqueira&Marin, 2012.
- ENGUITA, Mariano Fernández. A Face Oculta da Escola: Educação e Trabalho no Capitalismo. Trad. Tomaz Tadeu da Silva. Porto Alegre: Artes Médicas, 1989.

MEYHI, José Carlos Sebe Bom. Manual de História Oral, 5ª Edição, São Paulo, Edições Loyola, 1996.

MITRE. Sandra Minardi, et al. Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde: debates atuais. Ciências & Saúde Coletiva, 13 (Sup.2): 2133-2144. 2008

Palavras-chave: comportamento alimentar; formação humana; nutrição; projeto integrador

GRUPO FOCAL: ESTRATÉGIA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI; KETOLLY VILELA FREITAS; IZABELLA CRYSTINNA LUSTOSA OLIVEIRA; MARÍLIA MENDONÇA GUIMARÃES; ANDRÉA SUGAI MORTOZA; LUCILENE MARIA DE SOUSA

¹ UFG - Universidade Federal de Goiás

mluizastring@uol.com.br

Introdução

A institucionalização do curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (UFG) foi em 1975, sendo o primeiro na região Centro-Oeste. Em 2013, o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) foi aprovado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura da UFG. Este PPC contém em seu conteúdo uma seção direcionada à avaliação contínua do projeto de curso com intuito de solucionar problemas de cunho ensino-aprendizado, permitindo avaliar a docência e o ensino em Nutrição. O PPC interfere na realidade com intenção de modificá-la vantajosamente, tornado-se necessário a reformulação para constante adequação às novas percepções desenvolvidas.

Objetivos

Avaliar o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição da Universidade Federal de Goiás por meio de método qualitativo.

Metodologia

Estudo com abordagem qualitativa, exploratório-descritiva, realizado com 9 discentes de ambos os sexos, maiores de 18 anos, em disciplinas do núcleo comum e específico do curso de Nutrição. Os participantes do estudo foram distribuídos equitativamente segundo o desempenho nas disciplinas, sendo verificada a maior e a menor média final das disciplinas. Para a realização do grupo focal foram lançadas questões norteadoras a fim de conhecer a percepção dos estudantes sobre o PPC do curso de Nutrição. As informações geradas pelo grupo foram gravadas por áudio e imagem e os diálogos transcritos com toda fidedignidade. Ao decorrer de toda pesquisa princípios éticos considerados, conforme estabelecidos pela Resolução Conselho Nacional de Saúde nº 466 de 12 de dezembro de 2012. A presente pesquisa faz parte do projeto “Avaliação do projeto pedagógico do curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás”, aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (CEP/UFG) sob Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) 45288715000005083.

Resultados

Conforme a expectativa de formação do profissional, descrita pelo atual PPC, e com os resultados encontrados, pode-se inferir que o objetivo do curso é atingido porém verificou-se maior frequência de dificuldades relatadas pelos alunos durante o curso do que facilidades. Segundo metodologia descrita por GATTI (2005), após análise dos diálogos, as categorias de contexto definidas foram: habilidade de comunicação/participação, metodologia, carga horária, estímulo à liderança e tomada de decisões, avaliação, retorno/correções das avaliações e monitoria. Quanto a unidade metodologia, foi evidenciado que as metodologias ativas estimulam a interação/comunicação, dando mais autonomia aos alunos e facilitando a participação. Enquanto que as tradicionais apenas repassam o conteúdo programático, não estimulando a participação e nem a liderança entre os alunos pois tornam-se meros espectadores, sem a necessária crítica e reflexão. A unidade carga horária foi mencionada no decorrer da discussão como sendo muito extensa, não estimulando a participação, além de desestimular os estudantes em relação aos estudos e à profissão, especialmente nos períodos iniciais.

Conclusão

Necessidade de reformular alguns aspectos do PPC para permitir otimização do curso, adequando às competências e habilidades exigidas pela profissão.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução 466 de 12 de dezembro de 2012. Diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. Diário Oficial da União, Brasília, n. 12, 2013.

GATTI, B. A. Grupo focal na pesquisa em Ciências sociais e humanas. Brasília: Líber Livro, 2005. 96 – 99 p.

Palavras-chave: Avaliação Educacional ; Currículo; Nutricionista

IDENTIDADE PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA: EXPECTATIVAS DE DISCENTES INGRESSANTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO

FERNANDO CESAR RODRIGUES BRITO; MARCIO VINICIUS DRUZIAN MARTINS; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUSA; ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA MENDES; GEAM CARLES MENDES DOS SANTOS; MARTA DA ROCHA MOREIRA

¹ ESTÁCIO-FIC - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ
fernandocrbrito@hotmail.com

Introdução

O aumento significativo de cursos de graduação superior, tem provocado uma reflexão do ponto de vista da qualidade do processo de formação, nos remetendo às seguintes questões: Qual o perfil do profissional de nutrição e o que se espera diante desse novo e complexo contexto? Em termos de inserção do nutricionista nos campos de prática profissional, como tem se dado a relação entre o aumento de cursos e vagas de nutrição e a oferta de emprego, nas diversas áreas da nutrição?(PINHEIRO, 2011).

Objetivos

Avaliar as expectativas profissionais dos alunos ingressantes no curso de graduação em nutrição

Metodologia

Foram aplicados questionários aos alunos ingressantes e devidamente matriculados no primeiro ano do curso de Nutrição do Centro Universitário Estácio do Ceará. As entrevistas foram realizadas pelo próprio pesquisador entre os meses de outubro a novembro de 2016. Foi utilizado um questionário com questões objetivas sobre o curso de Nutrição e as expectativas profissionais. Os dados foram tabulados e analisados em termos percentuais por meio do programa Microsoft Excel. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Estácio do Ceará sob o n° 054379/2016.

Resultados

Foram entrevistados 53 estudantes. A maioria dos alunos entrevistados foi do sexo feminino (75,5%) e de faixa etária entre 21 e 25 anos. A nutrição como primeira opção de ingresso na graduação superior, foi citada por 62,26% dos alunos entrevistados. Dentre, o principal motivo pela escolha do curso os estudantes alegaram afinidade pessoal, vocação e realização pessoal, sendo que 18,9% dos estudantes escolheram o curso, por acreditarem garantir uma boa remuneração após formados. Quando perguntados qual área da nutrição que consideram mais importantes d 39,6% escolheram a nutrição clínica, seguido por nutrição esportiva 18,9%. A área da nutrição que os alunos gostariam de atuar quando formados a maioria citou a nutrição clínica (67,8%) e 45,3% nutrição esportiva. Na opinião dos estudantes, a nutrição esportiva 39,6% é a área que mais contrata atualmente, acompanhado, pela alimentação coletiva (26,4%). Esses resultados confirmam pesquisas anteriores realizadas com o mesmo público (BORGES, 2016). Provavelmente está visão dos alunos é um reflexo do atual modelo de saúde que não prioriza a promoção da saúde. Apesar de estudos demonstrarem que a área de maior empregabilidade do nutricionista é na administração de unidades de alimentação, percebe-se que essa área não aparece nas expectativas dos ingressantes (COSTA, 2016).

Conclusão

O perfil profissional do nutricionista não está claro para os alunos ingressantes. Para isso o projeto pedagógico dos cursos de nutrição deve estar de acordo com as Diretrizes Curriculares, dialogando com as expectativas dos ingressantes, a fim de contribuir com o reconhecimento social do nutricionista, e suas diversas possibilidades de atuação, com base nos princípios legais norteadores, para que haja o alcance da satisfação pessoal aliada a dedicação e o bom desempenho acadêmico. Sugere-se que sejam desenvolvidos mais estudos, visando traçar o perfil e as expectativas profissionais dos estudantes de nutrição, além de como estes ingressantes identificam o perfil e o papel do nutricionista na sociedade. A nutrição apresenta diversas possibilidades de atuação no qual as tendências e exigências estão sempre em constante transformação

Referências

1. Negri ST, Ramos M, Hagem MEK. Influências na escolha por curso de Nutrição em calouros de Porto Alegre (RS). Cadernos de Educação. FaE/PPGE/UFPel. Pelotas, maio/ago., 39, pp. 221-241, 2011. [acesso 2016 mar 07]. Disponível em: < <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/caduc/article/view/1534/1441>>.

2. Borges AG, Vannuchi MTO, González AD.; Vannuchi RO. Caracterização e expectativas de estudantes ingressantes de um curso de graduação em enfermagem. Revista Espaço para a Saúde, Londrina, v. 12, n. 1, p. 1-6, dez. 2010. [acesso 2016 out 07] Disponível em: < <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/espacoparasaude/article/view/9230/pdf>>.

3. Pinheiro ARO, Recine E, Alencar B, Fagundes AA, Sousa JS, Monteiro RA, et al. Percepção de professores e estudantes em relação ao perfil do nutricionista em saúde pública. Rev Nutr. 2012. [acesso 2016 mar 05]. Disponível em:

4.

5. Azevedo LR. Um estudo sobre a consciência política de jovens universitários. 2012. Pontifícia Universidade de São Paulo – PUC/SP. ECCOM, v. 3, n. 6, jul./dez. 2012. [acesso 2016 dez 03]. Disponível em: .

6. Costa CMM, Chagas HMA, Matsukura TS, Vieira GI, Marqueze EC, López CG, et al. Contribuições da pós-graduação na área da saúde para a formação profissional: relato de experiência. Saúde Soc. São Paulo, v.23, n.4, p.1471-1481, 2014. [acesso 2016 dez 04]. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v23n4/0104-1290-sausoc-23-4-1471.pdf>>.

Feix M, Poll FA. Perfil profissional de nutricionistas egressos da Universidade de Santa Cruz do Sul. CINERGIS, 2015. [acesso 2016 maio 09]. Disponível em: .

Palavras-chave: educação em saúde ; nutricionistas; educação superior

IMPLANTAÇÃO DE HORTA EM UMA ESCOLA PÚBLICA COMO FERRAMENTA DIDÁTICO-SUSTENTÁVEL

FERNANDA DA ROSA CARDOSO; DANIELE GIACOMELLI TADIELO; LUCIANA PONTELLI FLORES; SUELLEN KARSTEN FAVARIN; ANA LÚCIA SACCOL

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano
fernandafe.cardoso@hotmail.com

Introdução

A criança na idade escolar deve receber adequada educação alimentar e nutricional, para fazer a escolha correta dos alimentos e adquirir melhor qualidade de vida, e a escola pode contribuir sobremaneira nesse processo. Orientá-la quanto aos riscos que hábitos alimentares e estilo de vida inadequado podem representar à saúde é de fundamental importância. Observa-se no último século o bom desempenho da agricultura mundial, atendendo a demanda crescente por alimentos. A horta escolar é uma estratégia de educar para o ambiente, para a alimentação e para vida, na medida em que oportuniza que tais princípios sejam colocados em prática e incorporados à formação dos cidadãos em idade escolar.

Objetivos

O presente trabalho tem por objetivo mostrar a importância e a relevância da implantação de uma horta, em uma escola estadual no município de Santa Maria, Rio Grande do Sul.

Metodologia

O projeto foi elaborado no mês de abril, no ano de 2017 em uma escola no município de Santa Maria, Rio Grande do Sul, com o intuito de implantar uma horta, a fim de estabelecer questões sobre uma boa alimentação, com alunos do 4º ao 5º pelo período da manhã. Onde os alunos dirigiram-se ao pátio da escola, no lugar em que os mesmos receberam mudas de plantas, tais como: alface, beterraba, couve e rúcula, e também sementes de cenoura. Os alunos contaram com o auxílio das suas professoras, e alunas estagiárias para plantar, sendo que o alimentos foram postos, em duas caixas de madeira de aproximadamente 1x0,80cm, os alunos do 4º ano eram responsáveis por uma das caixas e os alunos do 5º ano por outra. Para a verificação da aceitabilidade da população que frequenta a escola, foi aplicado um teste com perguntas rápidas com as seguintes questões: “muito bom”, “bom”, “indiferente”, “ruim”, “muito ruim”, onde se pôde obter a opinião do público entrevistado, em relação a aplicação da horta. Após a aplicação os resultados foram tabulados no Excel versão 2007, para se obter a porcentagem.

Resultados

Observou-se primeiramente um grande entusiasmo dos alunos do 4º e 5º, onde os mesmos se mostraram participativos durante a atividade proposta, além disso, partir da pesquisa aplicada, pode-se constatar que a implantação da horta na escola obteve notável aceitação pela população frequentadora do local, levando em consideração que a amostra foi obtida a partir de uma “n” de 33 pessoas, incluindo pais ou responsáveis, funcionários da escola, e alunos de series superiores. Em relação a aceitação dos alimentos plantados 72,7% dos entrevistados classificaram como “muito bom”, 21,2% acharam apenas “bom”, e 6,1% foram indiferentes, sendo que item também se mostrou bastante satisfatório. No quesito localização da horta, pode-se perceber que apesar de 63,6% aprovarem o local, obteve-se nesse ponto uma taxa de insatisfação, onde 12,1% acharam ruim a localização, os outros 21,2% classificou como bom, e apenas 3% foi indiferente. A iniciativa do projeto também foi elogiada, sendo que 87,9% relataram achar muito bom a questão. a partir dos dados levantados notou-se entusiasmo para a conservação, no qual 85% dos avaliadores, concordaram em contribuir, e apenas 15% optou por não colaborar.

Conclusão

Como a proposta do projeto é a inserção da horta no planejamento pedagógico da escola, ficou explícito o relevante papel do professor, o apoio do nutricionista, e a importância dos pais e população frequentadora para dar continuidade a ideia proposta, onde a Educação Nutricional é de grande importância para a formação e hábitos saudáveis.

Referências

BRASIL. Orientações para implantação e implementação da Horta Escolar. 3º Ed, Brasília 2009.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Departamento de Nutrologia. Manual de orientação para a alimentação do

lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola. 2ª edição. São Paulo: SBP, 2008.

Palavras-chave: Horta escolar; Sustentabilidade; Agricultura

INSERÇÃO UNIVERSITÁRIA DE JOVENS ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO ATRAVÉS DE UM CURSO DE FÉRIAS EM NUTRIÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UM PROJETO DE EXTENSÃO

FERNANDA AMORIM DE M NASCIMENTO BRAGA; BIANCA MARTINS GREGÓRIO; CAROLINE FERNANDES DOS SANTOS BOTTINO

¹ UFF, NOVA FRIBURGO - Universidade Federal Fluminense, ² UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ³ UFRJ, CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ⁴ NESAM, UFRJ, CAMPUS MACAÉ - Núcleo de Estudos da Saúde e Alimentação Materna e da Mulher
fernanda.amorim@gmail.com

Introdução

A inserção de jovens estudantes do ensino fundamental ou médio nas universidades brasileiras é baixa, apesar dos esforços e projetos extensionistas em muitas universidades. Além disso, quando inseridos nas universidades, os jovens melhoram a sua formação acadêmica e tais ações podem contribuir para o processo de melhorias na educação e ciência brasileira.

Objetivos

Relatar uma estratégia de inserção de estudantes na Universidade através da oferta de um curso de férias em Nutrição, inserido na proposta extensionistas de um projeto de extensão de popularização do ensino superior na região de Nova Friburgo.

Metodologia

O Campus de Nova Friburgo da UFF oferece anualmente cursos de férias para estudantes do ensino médio pelo Projeto de Extensão consCIÊNCIA na CIÊNCIA. O curso de férias em nutrição é oferecido desde 2014 e a estratégia utilizada em 2017 foi apresentar um breve histórico sobre a ciência da nutrição e do comportamento alimentar, de forma a levantar discussões críticas e despertar o interesse pela ciência da nutrição e pelo ambiente universitário. Primeiramente, foi aplicado um questionário de frequência alimentar para promover uma discussão no formato roda de conversa sobre os hábitos alimentares da sociedade e dos estudantes, embasada nas recomendações e diretrizes para uma alimentação saudável. A diferença entre a ciência da nutrição baseada em evidência científica e aquela apresentada pela mídia foi discutida e posteriormente os estudantes construíram coletivamente um cartaz cujo objetivo era ilustrar seus hábitos alimentares diários e suas diversas motivações para se alimentar, em comparação às diretrizes discutidas.

Resultados

A metodologia e dinâmicas aplicadas permitiram que o grupo despertasse seu interesse crítico quanto à aplicação da ciência da nutrição como atividade acadêmica e profissional. Isto pôde ser notado através da aplicação de um questionário de avaliação da atividade, onde viu-se que todos os estudantes pretendiam fazer o Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) e a participação no curso de férias auxiliou em sua escolha da carreira profissional. Além disso, muitos estudantes desconheciam os cursos oferecidos pelas Universidades Federais no interior do Estado do Rio de Janeiro, o que os auxiliou quanto à escolha de curso e universidade.

Conclusão

Dessa forma, a atividade realizada facilitou o conhecimento das áreas relacionadas à nutrição, assim como apresentou o curso de graduação em nutrição no Campus de Macaé, região próxima ao Polo da UFF de Nova Friburgo, e promoveu a inserção de jovens egressos do ensino médio na universidade.

Referências

- GOLDENBERG, J. O repensar da educação no Brasil. Estudos Avançados, v.7, n.18, p. 65-137. 1993.
- NASCIMENTO, FAM et al . SCIENTIFIC LEADERS FOR THE FUTURE: PRIMARY AND SECONDARY EDUCATION. Rev. Col. Bras. Cir., Rio de Janeiro , v. 42, supl. 1, p. 40-43, 2015 .
- SILVA, E. M. P. Desenvolvimento tecnológico e inovação - nota sobre pós-graduação, desenvolvimento tecnológico e inovação. In: CAPES (Org.), Ministério da Educação. Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Plano Nacional de Pós-graduação - PNPG 2011-2020 / Coordenação de Pessoal de Nível Superior. Brasília, DF: CAPES, 2010; p. 191-216.

Palavras-chave: Educação; Ensino Médio; Extensão universitária

MATRIZ SWOT COMO INSTRUMENTO PARA DIAGNÓSTICO NA MONITORIA EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II: RELATO DE EXPERIÊNCIA

MAYARA PRISCILLA DANTAS ARAÚJO; ANNA CECÍLIA QUEIROZ DE MEDEIROS

¹ UFRN/FACISA - Universidade Federal do Rio Grande do Norte/Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi
maayparaujo@gmail.com

Introdução

O método SWOT, acrônimo das palavras em inglês Strengths (forças), Weaknesses (fraquezas), Opportunities (oportunidades) e Threats (ameaças), é utilizado para avaliar processos e ou situações a partir de quatro focos de análise (ALMEIDA; CARDOSO, 2014; CHIAVENATO; SAPIRO, 2003). Segundo Zanferrari et al (2016), trata-se de uma ferramenta avaliativa valiosa para gerar estratégias que otimizem os pontos fortes e minimizem os pontos fracos da área/situação em estudo. Nessa perspectiva, um ponto nevrálgico constantemente relatado pelos discentes de nutrição é a elaboração dos primeiros planos alimentares, o que muitas vezes é relatado enquanto um processo custoso, estressante e complicado.

Objetivos

Aplicar a matriz SWOT como instrumento estratégico de diagnóstico, visando aprimorar a iniciação ao processo de elaboração de planos alimentares, pelos discentes da disciplina de Nutrição e Dietética II.

Metodologia

A experiência transcorreu com os discentes, docente e monitor da disciplina de Nutrição e Dietética II, da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi. Uma vez iniciada a etapa de elaboração do plano alimentar, no transcorrer da disciplina, foi realizada uma explanação sobre o que seria a matriz SWOT. A seguir, foi disponibilizada uma versão impressa do instrumento, de modo que os alunos avaliassem e escrevessem o que identificavam enquanto as principais forças, fraquezas, oportunidades e ameaças, ao desempenho discente, durante a elaboração dos planos alimentares.

Resultados

Os fatores relacionados enquanto "forças" foram: o aprendizado dos cálculos de valor energético e distribuição de macronutrientes, apoio da dupla, organização e dedicação. As "dificuldades" encontradas relacionam-se à falta de tempo, a didática do professor, a sobrecarga da faculdade e a falta de informações (como composição nutricional e medidas caseiras) que interferem na construção do plano alimentar. As "oportunidades" identificadas foram a disponibilidade dos monitores e professor da disciplina para esclarecimento de dúvidas. As "fraquezas" relacionam-se com a insegurança, o medo de errar, a necessidade de contextualização e a visão crítica, e também ao não aproveitamento dos plantões de dúvidas.

Conclusão

O diagnóstico obtido a partir da utilização da matriz SWOT será de grande valia enquanto norteador para a programação de futuras sessões de monitoria. Tratou-se de uma vivência relativamente simples, mas pela qual foi possível obter informações relevantes para melhor compreender o processo de elaboração do plano alimentar, por parte dos discentes, possibilitando a elaboração de estratégias visando otimizar o desempenho dos alunos na disciplina.

Referências

- ALMEIRA, A. C. L.; CARDOSO, A. J. G. Diagnóstico Rápido Participativo e Matriz SWOT: estratégias de planejamento estratégico com base na atual posição do curso de secretariado executivo UEPA. Revista de Gestão e Secretariado, São Paulo, v. 5, n. 2, p 117-137, mai./ago., 2014.
- CHIAVENATO, I.; SAPIRO, A. Planejamento estratégico: fundamentos e aplicações. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- ZANFERRARI, P. M.; et al. Desenvolvimento e aplicação de instrumento administrativo para orientação das pesquisas em telefonaudiologia. Rev. CEFAC, São Paulo, v. 18, n. 2, p. 459-469, abr., 2016.

Palavras-chave: Monitoria; Ensino; Análise SWOT

MEMÓRIAS AFETIVAS REFERENTES À ALIMENTAÇÃO: VALORIZANDO A SOBERANIA ALIMENTAR E AS DISCIPLINAS SOCIAIS NO CURSO DE NUTRIÇÃO

ANA CARMEM DE OLIVEIRA LIMA; RAYANNE SILVA VIEIRA LIMA

¹ IFCE - Instituto Federal do Ceará, campus Limoeiro do Norte

ana.carmem@ifce.edu.br

Introdução

O ser humano é um animal que possui a singularidade da cultura. É um ser biopsicossocial. De tal forma compreender o ato de comer do ser humano vai além da questão biológica, estando intimamente ligado às questões sociais, culturais, afetivas e emocionais (FREITAS, et al, 2011; ALVARENGA, et al, 2015). Predomina na formação dos nutricionistas a vertente biologista da nutrição que oculta a dimensão social (CANESQUI; GARCIA, 2005). Apesar de pouco valorizadas no curso de nutrição, as disciplinas sociais são de suma importância para a compreensão do indivíduo, para uma melhor abordagem nutricional e resultados mais efetivos.

Objetivos

Incitar os discentes do curso de nutrição a valorizar as disciplinas sociais, exercitar métodos antropológicos de pesquisa, bem como abordar a soberania alimentar e evidenciar a associação da alimentação com questões culturais, sociais, afetivas e históricas.

Metodologia

Durante aula da disciplina de antropologia da alimentação de um curso de Bacharelado em Nutrição, lançou-se a proposta da realização de uma pesquisa de campo utilizando o método histórico e a técnica da entrevista (MARCONI; PRESOTTO, 2008). A turma composta por 35 alunos deveria entrevistar uma pessoa adulta ou idosa e indagá-la sobre suas memórias afetivas referentes à alimentação. E posteriormente realizar uma recontextualização desta, na forma de algum gênero literário. As entrevistas foram entregues na forma impressa, e os gêneros literários apresentados oralmente.

Resultados

Os trabalhos obtiveram relatos variados, desde situações mais cômicas, como comida relacionada à brincadeiras de infância, festas tradicionais, até situações mais dramáticas, como a escassez de alimentos, e inúmeras outras histórias. A maioria dos estudantes realizou a entrevista de forma adequada (estrutura e transcrição). Em relação à recontextualização os gêneros escolhidos predominantemente foram a literatura de cordel e a poesia. Após a pesquisa pôde-se perceber que os estudantes passaram a ter mais consciência sobre a função e a importância da alimentação no âmbito social, bem como passaram a assimilar melhor os conteúdos ministrados em sala de aula.

Conclusão

A pesquisa de campo do tipo entrevista é uma técnica fácil, não onerosa e condizente para levantamentos sociais, e funcionou muito bem para a obtenção dos objetivos do trabalho. Desta forma, recomenda-se a incorporação de atividades deste tipo à formação acadêmica em Nutrição e sua extensão aos demais âmbitos de ensino, tal como o básico. Vindo a fomentar - através da interação entre docente e nutricionista - o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), já que inclui uma ação de educação nutricional com os estudantes e indiretamente estimula a Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

Referências

ALVARENGA, M. et al. Org. Nutrição comportamental . – Barueri, SP: Manole, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. / organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

FREITAS, M. C. S.; PENA, P. G. L. ; FONTES, G. A. V. ; SILVA, D. O. Hábitos alimentares e os sentidos do comer. In: Diez-Garcia RW, Cervato-Mancuso AM, organizadores. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro:

Guabanara Koogan; 2011.

MARCONI, M. A.; PRESOTTO, Z. M. N. Antropologia - uma introdução - 7ª ed.,
Editora Atlas, 2008

Palavras-chave: Antropologia cultural; Comportamento alimentar; Ensino

METODOLOGIA ATIVA PARA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NECESSIDADE ENERGÉTICA SEGUNDO A IDADE GESTACIONAL

JULIANA LUNARDON RODRIGUES DA SILVA; SILVANIA MORAES BOTTARO

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

lunardon.juliana@hotmail.com

Introdução

Tem se tornado necessário discutir os processos de ensino-aprendizagem para a docência e ensino em nutrição, assim como, no trabalho em saúde. Neste sentido uma nova concepção do cuidado da gestante torna-se eminente para o adequado desempenho no atendimento nutricional. Na busca de novos métodos na formação profissional as metodologias ativas tem se mostrado favoráveis para melhorar as condições de trabalho em saúde. A iniciativa de utilizar uma metodologia ativa parte da problematização de como interligar a avaliação antropométrica com o cálculo da necessidade energética, de forma precisa e rápida na hora da consulta nutricional e, assim proceder às recomendações dietéticas.

Objetivos

Com base nestas considerações o objetivo deste trabalho foi elaborar uma metodologia ativa que promova o atendimento nutricional da gestante de forma que a avaliação do estado nutricional determine a necessidade nutricional conforme a idade gestacional, visando recomendações dietéticas adequadas no momento da consulta.

Metodologia

O estudo descreve uma metodologia ativa desenvolvida por procedimento tecnológico para ser utilizada na prática de assistência materno, por meio de uma fórmula que calcula a necessidade calórica pelo Índice de Massa Corporal, multiplicado por 36 quilocalorias dia. A equação permite que valores aferidos através do peso e altura da gestante, na consulta nutricional, sejam aplicados na equação resultando em um Índice de Massa Corporal, que é julgado como adequado ou não adequado, segundo Atalah, 1997, entre os valores de 24,9 Kg/m² a 30 Kg/m², como pontos de corte. Na equação matemática quando o valor é adequado o resultado obtido é "sim" e quando o valor encontrado não é adequado o resultado é "não". A equação também calcula a Necessidade Energética conforme o peso atual da gestante.

Resultados

A metodologia quando testada por alunos em sala de aula cooperou na aprendizagem, pois facilitou a compreensão da necessidade de avaliar o estado nutricional da gestante em cada consulta de assistência pré-natal e proceder à terapêutica nutricional, bem como realizar o aconselhamento dietético baseado na vida da gestante. Além de motivar o acadêmico, pois diante do problema, ele se detém, examina, reflete e relaciona com suas descobertas. Entende-se também que a partir da avaliação do estado nutricional é possível o profissional orientar a gestante com base em sua necessidade calórica relacionado à sua idade gestacional.

Conclusão

Observou-se que o estudante é capaz de relacionar o conteúdo apreendido aos conhecimentos prévios, apoiando-se em estruturas cognitivas já existentes e organizadas. A metodologia ativa colaborou com o ensino-aprendizagem e se mostra capaz de promover o atendimento nutricional da gestante mais eficaz por ser uma fórmula simples e de fácil compreensão.

Referências

ATALAH, E. et al. Proposal of a new standard for the nutritional assessment of pregnant women. **Revista medica de Chile**, v. 125, n. 12, p. 1429-1436, 1997.

NATIONAL RESEARCH COUNCIL et al. **Weight gain during pregnancy: reexamining the guidelines**. National Academies Press, 2010.

MITRE, Sandra Minardi et al. Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde: debates atuais. **Ciência & saúde coletiva**, v. 13, p. 2133-2144, 2008.

Palavras-chave: Antropometria; Consumo Alimentar; Gestante

MULHERES DA PESCA: O CINEMA COMO FERRAMENTA PEDAGÓGICA

MARCIA REGINA VIANA; AMABELA DE AVELAR CORDEIRO; YASMIN ALVES VILLASECA

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

marcianutrifil@gmail.com

Introdução

O curta-metragem "Mulheres da Pesca" foi um dos produtos do projeto "A cadeia produtiva da pesca e a comunidade de pescadores artesanais: Ações de educação alimentar e nutricional para a construção da Segurança Alimentar e Nutricional local – SANPESC. A concepção do filme teve como objetivo dar voz aos dois grupos de mulheres da pesca com os quais o SANPESC trabalhou, de forma que pudessem expressar suas percepções, saberes e experiências sobre os temas abordados ao longo das oficinas realizadas em 2015, visando contribuir para a construção de metodologias de Educação Popular em Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e para a reflexão sobre ações de enfrentamento da vulnerabilidade socioeconômica e política de grupos sociais inseridos na atividade de pesca artesanal. O curta-metragem teve como proposta sua utilização como estratégia educativa para a abordagem das temáticas que envolvem a SAN no contexto da pesca artesanal, oferecendo elementos para a problematização das temáticas a partir do olhar dos atores sociais envolvidos. A ideia de incluir a cinematografia dentro do ambiente acadêmico e como recurso pedagógico oferece possibilidades de ampliação do diálogo entre universidade e sociedade. O curta-metragem foi exibido nas disciplinas Saúde da Comunidade I (SCI) e Alimentação Nutrição e Sociedade (ANS), ministradas no primeiro e terceiro períodos do Curso de Nutrição da UFRJ campus Macaé, respectivamente, como recurso pedagógico para oportunizar reflexões acerca do sistema alimentar, considerado desde o cultivo/captura do alimento na forma de matéria prima até o momento de servir, chamando a atenção para a historicidade do sujeito, que se transforma em agente econômico e político transformador de realidades e também afetados pelas novas lógicas de produção de alimentos, expressas na reconfiguração dos territórios humanos. No caso específico do litoral cenário do filme, situado na cidade de Arraial do Cabo, a reflexão acerca das reconfigurações territoriais é preponderante para o entendimento da preservação da SAN daquelas mulheres, uma vez que a atividade de pesca tem perdido terreno para o turismo na região.

Objetivos

Apresentar o curta metragem como ferramenta pedagógica na exposição de temas relativos à Segurança Alimentar e Nutricional, Direito Humano à Alimentação Adequada e Territorialização em Saúde.

Metodologia

O curta-metragem foi exibido e seguido de debate entre discentes e docente para fixação de conteúdo e reconhecimento de elementos que contribuíram para a melhor compreensão da problemática que envolve os conceitos descritos.

Resultados

Conclusão

A utilização de vídeos produzidos por discentes envolvidos nos projetos de extensão configurou-se como excelente ferramenta pedagógica, principalmente por trazer para a sala de aula o protagonismo da produção de conhecimento desenvolvido desde a observação do problema até a aplicação do recurso como catalizador da compreensão e busca de soluções.

Referências

CNPq/MDS/SESAN. Projeto "A cadeia produtiva da pesca e a comunidade de pescadores artesanais: Ações de educação alimentar e nutricional para a construção da Segurança Alimentar e Nutricional local – SANPESC. Edital 027/2012.

CORDEIRO, AA; BRUGHARA, AC [orgs]. Educação popular em segurança alimentar e nutricional : mulheres da pesca / Macaé : UFRJ, 2016.

CORDEIRO, AA; BARROS, LB [orgs.]. Culinária da Prainha : salga, sol e arte. Macaé: UFRJ, 2016.

Palavras-chave: Pesca Artesanal; DHAA; SAN; Território em Saúde

O DESENVOLVIMENTO DE JOGOS EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EAN) COMO PRÁTICA PEDAGÓGICA NA FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

ELENILMA BARROS

¹ UNAMA - UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA

elenilmabarros@yahoo.com.br

Introdução

A Educação alimentar e nutricional deve utilizar de artifícios didáticos e estratégias educacionais que se façam presentes nos mais variados espaços sociais, abordando diferentes grupos populacionais, a partir de metodologias problematizadoras, mas ao mesmo tempo práticas, claras, objetivas e recreativas, para que o conhecimento repassado seja compreendido e assimilado de forma mais participativa e eficaz. A relação teoria-prática a ser estabelecida na disciplina educação nutricional exige do docente conteúdos que ultrapassem o conteúdo técnico formal de formação do nutricionista desafiando professores e alunos a desenvolverem estratégias cada vez mais diferenciadas para lidar com situações vivenciadas em campo

Objetivos

Estimular o desenvolvimento de jogos em EAN como prática pedagógica na formação do nutricionista

Metodologia

A proposta de desenvolvimento de jogos educativos foi considerada no planejamento pedagógico semestral da disciplina Educação Nutricional. A turma composta de 32 alunos foi dividida em 7 equipes para a construção dos materiais educativos. A metodologia do curso Jogos na Mesa desenvolvido pela Rede de Experiências Ideias na mesa foi utilizada como base para a criação dos jogos e as temáticas a serem desenvolvidas foram designadas pelo docente e sorteadas entre as equipes, sendo elas: sustentabilidade, alimentação e câncer e novo guia alimentar para a população brasileira. As semanas que se seguiram da definição do tema até a apresentação do jogo foi composta por reuniões de orientação docente junto as equipes de trabalho para o levantamento do conteúdo e definição do layout

Resultados

Ao total foram 6 semanas de trabalho para o planejamento execução e apresentação dos jogos. Foram desenvolvidos 7 jogos: jogo da sustentabilidade, trilha saudável, jogo mais saúde, trilha da saúde, jogo descobrindo sabores, trilha sustentável e caminho saudável. A definição dos temas permitiu que os alunos dessem maior foco ao assunto a ser abordado no jogo. Na apresentação dos jogos, os integrantes de outras equipes participavam do jogo que estava sendo apresentado, permitindo assim sua avaliação. A participação dos alunos se mostrou efetiva e outras propostas surgiram a partir da exposição, como a criação de projetos de educação alimentar e nutricional para utilizar o jogo como ferramenta educativa

Conclusão

A criação dos jogos se mostrou bastante útil e permitiu muito envolvimento dos alunos, demonstrando a necessidade de incorporação de metodologias novas no processo de ensino e aprendizagem da educação nutricional em sala de aula. A atividade permitiu ainda que o discente buscasse na teoria os elementos para compor o jogo, ressaltando a necessidade do fortalecimento teórico para o desenvolvimento de práticas mais sólidas junto à comunidade.

Referências

FRANCO, Ana Carolina, BOOG, Maria Cristina Faber. Relação teoria-prática no ensino de educação nutricional. Rev. Nutr. [online]. 2007, vol.20, n.6, pp.643-655.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda, CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Mudanças alimentares e educação nutricional. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

LINDEN, Sônia. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino: Livraria Varela, 2011.

Palavras-chave: Jogos; Educação alimentar e nutricional; Prática pedagógica

O ÍNDICE DE SATISFAÇÃO PROFISSIONAL DE NUTRICIONISTAS QUE ATENDEM EM UMA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO PARTICULAR DO DISTRITO FEDERAL

ATENÍSIA OLIVEIRA DA SILVA; GUSTAVO RODRIGUES CARNEIRO; DEYVID HENRIQUE COSTA MEDEIROS;
LUCAS COSTA GUIMARÃES

¹ UNIP - Universidade Paulista
atenisia.nutrisaude@gmail.com

Introdução

O nutricionista está inserido em diversos serviços diferenciados, para que possa contribuir de maneira profissional com a qualidade de vida da população, de maneira ética, pautando a realidade social (PINHEIRO et al 2012). A presença do nutricionista na área clínico e regulamentada pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), por meio da resolução CFN n. 380/2005, que dispõe sobre as atribuições do profissional nutricionista no ambulatório/consultório.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar o índice de satisfação de profissionais nutricionistas que atendem em uma clínica de nutrição particular no Distrito Federal.

Metodologia

A pesquisa trata-se de um estudo de delineamento transversal com abordagem quantitativa, e foi realizada na Clínica Simetria. Esta pesquisa seguiu os princípios éticos segundo a resolução n° 196/96 do Conselho Nacional de Saúde. Foram recrutados 40 profissionais nutricionistas de ambos os sexos, que atendem na Clínica Simetria. Trabalho aprovado pelo comitê de ética e pesquisa, parecer 2.277.018 de 15 de setembro de 2017. As informações foram coletadas através de um questionário próprio.

Resultados

Amostra foi composta por 40 entrevistados, sendo que 31 eram profissionais nutricionistas que estavam dentro dos critérios de inclusão, o que representa 77,5 % (n=31). Foi composta por 77,4% (n=24) de mulheres com média de 30,8±6,68 e 22,6% (n=7) de homens com média de 28,4±5,76. quanto ao estado civil solteiros 61,3% (n=19), não tem filhos 80,6% (n=25), se consideram de cor branca 51,6% (n=16), e de religião católica 61,3% (n=19). Verificou que 61,3% (n=19) possuem de 1 a 5 anos de conclusão da graduação. A renda salarial de cada profissional possui sua variável de acordo com o tempo e o grau de sua formação, onde 54,8% (n=17) ganham até 5 salários mínimos e se dizem satisfeitos 51,6% (n=16), contrapondo com os 48,4% (n=15) que se dizem insatisfeitos com o ganho pela profissão. Foi observada que 83,8% (n=26) dos profissionais, não deixaram seus estudos de lado após a graduação, declararam ter realizado pós-graduação 77,4% (n=24) em áreas como clínica e esportiva, e 6,4% (n=2) realização doutorado e/ou mestrado. As ferramentas mais utilizadas pelos entrevistados para facilitar o atendimento nutricional com o paciente são: Bioimpedância – BIA 80,6% (n=25), balança 32,2% (n=10), adipômetro 25,8% (n=8), estadiômetro 22,5% (n=7), pregas cutâneas 7 dobras 13% (n=4), e a fita métrica 61,2% (n=19). 90,3% (n=28) também relataram solicitar exames bioquímicos para os seus pacientes, para melhorar a conduta nutricional. Entre os profissionais prevalece em sua maioria envio das dietas por meio eletrônico 71% (n=22), 19,3% (n=6) entregam no dia da consulta, e 9,7% (n=3) entregam no retorno, podendo ser até de 7 dias.

Conclusão

Segundo a pesquisa exposta concluir-se que os nutricionistas que atendem no consultório particular do Distrito Federal possuem características similares um aos outros, pois apresentam um perfil jovem, que continua buscando atualizar-se com a profissão e com as atualidades tecnológicas de instrumentos e técnicas para utilizar no seu diferencial atendimento. O estudo também revela que o nutricionista se considera insatisfeito com salário recebido, por isso estão sempre em busca da sua independência profissional.

Referências

PINHEIRO, A.R.O. et al. Percepção de professores e estudantes em relação ao perfil de formação do nutricionista em saúde pública. Revista Nutrição. V.25, n.5, p.631-43, 2012.

Palavras-chave: Absenteísmo; Nutrição; Nutricionista

OFICINAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL BASEADAS NA PROBLEMATIZAÇÃO IMPACTAM POSITIVAMENTE A QUALIDADE DE VIDA DE IDOSOS

FLÁVIO TEIXEIRA VIEIRA; POLYANA ALVES RODRIGUES; RAFAELA RIBEIRO DE BRITO

¹ ESCS - Escola Superior de Ciências da Saúde

flavio.nut@hotmail.com

Introdução

A qualidade de vida é determinada como a percepção do indivíduo a respeito do seu posicionamento na vida no contexto biopsicossocial e cultural, abrangendo suas expectativas, preocupações, padrões e objetivos. Está ligada com o bem-estar pessoal e abarca características como o lazer, satisfação pessoal, estado geral de saúde e os hábitos e estilo de vida. A metodologia ativa de aprendizagem com o método da problematização é uma vertente da educação que é capaz de promover aos educandos a oportunidade de se transformarem em sujeitos ativos do processo da educação, participando de forma crítica e reflexiva da construção de saberes. A problematização pode proporcionar diversos benefícios aos educandos, incluindo melhores habilidades de comunicação, mais confiança, maior convívio social, melhores habilidades de pensamento, aumento da motivação e comprometimento para melhorar o comportamento nutricional. Logo, ações de educação alimentar e nutricional que promovam mudanças positivas em questões pessoais, sociais, no comportamento alimentar e, conseqüentemente, na saúde do indivíduo, podem resultar também em uma melhoria de sua qualidade de vida.

Objetivos

Avaliar o impacto de oficinas de educação alimentar e nutricional, baseadas na metodologia da problematização, na qualidade de vida em um grupo de práticas integrativas de idosos.

Metodologia

Desenho longitudinal, analítico. A amostra estudada foi o grupo Raios de Sol do Centro de Saúde número 10 da Ceilândia-DF. Foram realizados oito encontros com o grupo com periodicidade semanal. O primeiro e o último destinados à coleta de dados e aplicação de questionários (sociodemográfico, algoritmo correspondente ao modelo transteórico, enquete sobre temáticas a serem abordadas e o questionário de qualidade de vida SF-36); e nos demais seis encontros realizadas as oficinas de educação alimentar e nutricional abordadas com a problematização. Foram realizadas medidas antropométricas no início e ao final da intervenção como peso, estatura e circunferência abdominal, com posterior cálculo do índice de massa corporal. As variáveis contínuas foram descritas por média e desvio padrão, sendo comparadas por meio de teste T simples após verificação da normalidade da distribuição pelo teste de Kolmogorov Smirnov. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde do Distrito Federal, número do processo 42390915.7.0000.5553. A participação na pesquisa estava condicionada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

O grupo inicial era constituído por 36 indivíduos, no entanto apenas 24 concluíram a pesquisa, totalizando uma perda de 33%. Os participantes encontravam-se a partir do estágio de decisão no modelo transteórico (41,67%). Foi verificada melhora significativamente estatística no índice de massa corporal após intervenção ($p=0,03$) e melhora em todos os domínios da qualidade de vida acessados pelo SF-36 (capacidade funcional, $p=0,01$; aspectos físicos, $p=0,01$; dor, $p=0,005$; estado geral da saúde, $p=0,006$; vitalidade, $p=0,009$; aspectos sociais, $p=0,006$; aspectos emocionais, $p=0,006$; saúde mental, $p<0,001$).

Conclusão

Oficinas de educação alimentar e nutricional baseadas na problematização impactam positivamente na qualidade de vida de idosos, podendo ser ainda mais eficazes quando associadas em um programa multidisciplinar.

Referências

BRIGHENTE, M.F.; MESQUIDA, P. Paulo Freire: da denúncia da educação bancária ao anúncio de uma pedagogia libertadora. *Pro-Posições*, v. 27, n. 1, p. 155-177. 2016.

CERVATO-MANCUSO, A.M.; VINCHA, K.R.R.; SANTIAGO, D.A. Educação Alimentar e Nutricional como prática de intervenção: reflexão e possibilidades de fortalecimento. *Physis*, v. 26, n. 1, p. 225-249. 2016.

CRUZ, L.N.; FLECK, M.P.A.; OLIVEIRA, M.R.; CAMEY, S.A.; HOFFMANN, J.F.; BAGATTINI, A.M.; et al. Health-related quality of life in Brazil: normative data for the SF-36 in a general population sample in the south of the country. *Cienc Saúde Colet*, v. 18, n. 7, p. 1911-21. 2013.

MAIA, J.A. Metodologias problematizadoras em currículos de graduação médica. *Rev. bras. educ. med*, v. 8, n. 4, p. 566-574. 2014.

PUCCI, G.C.M.F.; RECH, C.R.; FERMINO, R.C.; REIS, R.S. Associação entre atividade física e qualidade de vida em adultos. *Rev. Saúde Pública*, v. 46, n. 1, p. 166-179. 2012.

Palavras-chave: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL; MODELO TRANSTEÓRICO; PROBLEMATIZAÇÃO; QUALIDADE DE VIDA

PERCEPÇÃO DE NUTRICIONISTAS SOBRE O ENSINO DA NUTRIÇÃO ENTERAL PARA O ÂMBITO HOSPITALAR E DOMICILIAR

ALINE LUIZA FÜHR; ÉRIKA MARAFON CIACCHI; ESMIRRÁ ISABELLA TOMAZONI

¹ UNILA - Universidade Federal da Integração Latino-Americana - Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família

alineluizafuhr@gmail.com

Introdução

Dentre as atribuições do nutricionista apresenta-se a prescrição e assistência dietética a nível hospitalar e domiciliar com vistas à promoção, proteção e recuperação da saúde de indivíduos (CFN, 2005). A prescrição da alimentação enteral pode ser definida como a administração de alimentos liquidificados ou de nutrientes através de soluções nutritivas por meio de infusão direta no intestino delgado ou estômago com auxílio de sondas (TEIXEIRA NETO, 2013). No entanto, a intervenção nutricional hospitalar e domiciliar que se voltará a familiares, cuidadores e usuários da terapia requer um preparo profissional que proporcione novas situações relacionadas a este meio de alimentação (VAN AANHOLT et al., 2011).

Objetivos

Apresentar a percepção de nutricionistas sobre o ensino da nutrição enteral para o âmbito hospitalar e domiciliar.

Metodologia

Trata-se de um estudo exploratório, descritivo e qualitativo, realizado do período de fevereiro a setembro de 2017. Foram incluídas no estudo, nutricionistas atuando na rede de atenção à saúde de Foz do Iguaçu-PR. As entrevistas foram realizadas por meio de formulário previamente elaborado a partir de perguntas abertas. As mesmas foram gravadas por meio de gravador e transcritas. Após isso, as falas foram avaliadas por meio de método proposto por L. Bardin (1977). Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido tendo em vista que esta pesquisa foi previamente aprovada pelo comitê de ética em pesquisa (nº 66931217.6.0000.0107).

Resultados

Participaram do estudo, seis nutricionistas, ambas do sexo feminino. Destas 83% (n=5) referiram não ter recebido formação adequada para a prescrição da nutrição enteral tanto hospitalar, mas principalmente domiciliar. Durante os relatos observou-se que três (50%) não tiveram a prática durante o estágio e que somente uma das entrevistadas (16,6%) teve contato na graduação com relação à nutrição enteral domiciliar. Em relação a isso, as mesmas demonstraram determinada angústia quanto à prescrição no domicílio e a oferta da dieta manipulada pelo despreparo para tanto na graduação. De maneira geral, todas as entrevistadas apontaram para a necessidade de simplificar e desmistificar aspectos da nutrição enteral hospitalar e domiciliar para redução de medos e inseguranças na prática, com vistas a abordagem teórica, mas especialmente prática superior a um mês.

Conclusão

Conclui-se que a percepção das entrevistadas incita para a necessidade de uma melhor formação nesta área, com vistas a conhecimentos empíricos também aplicáveis na prática. Novos estudos podem ser desenvolvidos a fim de confirmarem estes achados no sentido de serem uma realidade local ou uma realidade na graduação em nutrição.

Referências

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN N°380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências. Brasília-DF, 2005.

TEIXEIRA NETO, F. Nutrição clínica. – [Reimpr.]. – Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2012.

VAN AANHOLT, D.P.J., et al. Terapia Nutricional Domiciliar. Sociedade Brasileira Nutrição Parenteral e Enteral. Associação Brasileira de Nutrologia. Projeto Diretrizes. 2011.

Palavras-chave: Terapia de Nutrição enteral; Competência técnica; Nutricionistas

PERCEPÇÃO DO AMBIENTE EDUCACIONAL DOS ESTUDANTES DE AÇÕES AFIRMATIVAS SOBRE O CURSO DE NUTRIÇÃO/UFG: HÁ DIFERENÇA COM OS DEMAIS ESTUDANTES?

EVELYN INÊS LACERDA; IDA HELENA CARVALHO FRANCESCANTÔNIO MENEZES; ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS; ANDRÉA SUGAI MORTOZA; ANA PAULA ABRÃO MELLO; ROSANA DE MORAIS BORGES MARQUES

¹ UFG - Universidade Federal de Goiás

idahelenamenezes@gmail.com

Introdução

O ambiente educacional é considerado um aspecto importante capaz de influenciar o desempenho acadêmico do estudante. Fatores como relacionamentos pessoais, qualidade de vida, relação aluno-professor são responsáveis pela satisfação e sucesso do aluno. Atualmente, 50% do corpo discente das universidades públicas é formado por estudantes que vieram das escolas públicas. A inserção da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (UFG) no Programa de Governo Federal de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais Brasileiras (REUNI) e a implantação do UFG-Inclui trouxeram uma mudança no perfil dos acadêmicos ingressantes. Em 2010, observou-se um aumento no número de reprovações, principalmente entre os estudantes das Ações Afirmativas, bem como reprovações em mais de uma disciplina.

Objetivos

Avaliar a percepção do ambiente educacional dos alunos do curso de Nutrição/UFG e comparar entre alunos de ações afirmativas e os demais estudantes.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado com 124 alunos que cursaram as disciplinas da área de Nutrição Clínica, sendo 24 participantes das Ações Afirmativas (grupo 1) e 100 não participantes (grupo 2), durante o período de 2009/1 a 2015/1. Foi utilizado o questionário de autorrelato Dundee Ready Education Environment Measure, capaz de indicar pontos fortes e fracos do ambiente educacional. É um instrumento que permite avaliar o ambiente educacional no ambiente hospitalar. É composto por 50 questões distribuídas em cinco dimensões: 1.Percepção da aprendizagem: avalia se os alunos se sentem estimulados a aprender e o quanto são impulsionados a buscar o conhecimento por conta própria; 2.Percepção dos professores: nesta dimensão, as questões buscam os olhares dos alunos para com o professor; 3.Percepção dos resultados acadêmicos: avalia os métodos de aprendizagem como um todo, se o modo como foi preparado anteriormente o tornou mais apto ao ensino atual; 4.Percepção do ambiente geral: capaz de avaliar o ambiente como um todo, como a instituição se comporta (pontualidade, tranquilidade e estimulante); 5.Percepção das relações sociais: este subitem avalia o convívio social, o desestímulo dos estudos e a falta do apoio psicológico na instituição. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (Protocolo nº 1.144.103).

Resultados

A maioria das participantes era do sexo feminino (94,4%), com idade mediana de 22 anos, pretas e pardas (n=60, 48,4%) e heterossexuais (n=111, 89,5%). As médias gerais de pontuação e das assertivas do DREEM foram de 110,74 (ambiente mais positivo que negativo) e 2,21 (áreas problemáticas), com semelhanças entre os grupos em estudo, respectivamente (110,46 x 110,82). Não foram observadas diferenças significativas entre as dimensões para o grupo1 e grupo2 (2,15 x 2,26). Entretanto, na dimensão 2, o grupo1 revelou uma percepção mais negativa do que o grupo 2 em relação a assertiva “professores ficam nervosos dentro da sala de aula” (2,0 x 2,49; p=0,03). Também na dimensão 5, a percepção foi mais negativa no grupo1 para as assertivas “Minha vida social é boa” (1,92 x 2,61, p=0,01) e “Moro em lugar confortável” (2,83 x 3,47; p=0,01).

Conclusão

No estudo foi possível observar que não houve diferenças significativas entre os grupos 1 e 2, e revelou que o ambiente educacional encontra-se em uma possível área problemática, que deve tratar com cuidado os componentes do ambiente educacional.

Referências

FAZENDEIRO, M. P. Percepções dos estudantes de medicina acerca do ambiente educativo da faculdade de ciências da saúde. 2011. Dissertação (Mestrado em medicina) - Faculdade de Ciências da Saúde, Covilhã, Portugal, 2011.

GUIMARÃES et al. Percepção do estudante de medicina acerca do ambiente educacional utilizando o Dreem. Revista Brasileira de Educação Médica.Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife, PE, v.39, p.517-526, 2015.

MENEZES, I. H. C. F., SUGAI, A.; SOUSA, L. M.; CORREIA, M. H. S.; SANTOS, P. T.; AMARAL, E. Estudantes das Ações Afirmativas: iguais ou diferentes? In: CONGRESSO BASILEIRO DE EDUCAÇÃO MÉDICA, 54., 2016, Brasília. Anais...Brasília: Associação Brasileira de Educação Médica, 2016. P. 337. Disponível em: Acesso em: 06, ago, 2017.

ROFF, S. et al. Development and validation of the Dundee Ready Education environment measure (DREEM). Medical Teacher, v.19, n.4, p. 295- 299, 1997.

VIEIRA, J.E.; NUNES, M. P. T.; MARTINS, M. A. Directing student response to early patient contact by questionnaire. Medical Education, v. 37, p.119-125, 2003.

Palavras-chave: Ações afirmativas; Ambiente educativo; Reserva de vagas

PERCEPÇÕES DE GRADUANDOS EM NUTRIÇÃO SOBRE O EMPREGO DA APRENDIZAGEM BASEADA EM EQUIPES

PATRICIA CONSTANTE JAIME; CLÁUDIA RAULINO TRAMONTT; KAMILA TIEMANN GABE; LÍGIA CARDOSO DOS REIS; TARSIS DE MATTOS MAIA

¹ FSP/USP - Faculdade de Saúde Pública da USP, ² FSP/USP - Programa de Pós-graduação Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública/USP
ligiacreis@hotmail.com

Introdução

Lacunas na formação do nutricionista apontam a necessidade de revisão dos projetos pedagógicos para uma atuação humanista, generalista e crítica com aptidão para a tomada de decisões, comunicação e liderança. Embora o uso das metodologias ativas de ensino, como a Aprendizagem Baseada em Equipes, tenha aumentado no ensino em saúde, não foram identificados estudos com graduandos em Nutrição. Essa metodologia construtivista implica no trabalho em equipes para a discussão de problemas contextualizados pelo docente, que atua como facilitador da aprendizagem.

Objetivos

Conhecer as percepções de graduandos em Nutrição sobre o emprego da Aprendizagem Baseada em Equipes na disciplina Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição.

Metodologia

A disciplina foi ministrada no 4^a ano do curso para 73 discentes em 15 encontros de 4 horas. Ao primeiro encontro, foi apresentada a metodologia e sorteadas as equipes com 5 a 6 componentes. Os demais foram planejados da seguinte forma: 1 para exposição dialogada; 11 para sessões de compartilhamento (preparo prévio para leitura dos materiais; testes respondidos individualmente e em grupo; feedback do professor; apelação); 2 para elaboração e apresentação de situação-problema como atividade final. Para avaliação da metodologia, foram realizados grupos focais com 11 a 17 estudantes e empregada análise de conteúdo. Utilizou-se codebook, aplicado em 2 duplas de avaliadores, e coeficiente Kappa como medida de concordância interavaliadores (valores aceitáveis maiores ou iguais a 0,6). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FSP/USP (nº 60588416.0.0000.5421) e todos os participantes assinaram termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Foram encontradas 8 categorias distribuídas em 3 eixos: “pressupostos do método” (trabalho em equipe, preparo prévio e papel do professor), “produtos da vivência” (compreensão do conteúdo, senso crítico e comunicação/argumentação) e “sentidos da vivência” (engajamento/motivação e preferência pelo método). As categorias de “pressupostos do método” emergiram positivamente, revelando boa aceitação, ocorrência de trabalho em equipes, organização da rotina para estudo e percepção de relação horizontal com o docente. As categorias de “produtos da vivência” resultaram dos “pressupostos do método”, indicando que o método possibilitou melhor compreensão do conteúdo, comunicação/argumentação e desenvolvimento de senso crítico. O eixo “sentidos da vivência” relacionou-se com “pressupostos do método” e “produtos da vivência”. A exigência do estudo contínuo, o compromisso com a equipe, a carga de trabalho e a dedicação do docente, além da relação horizontal educador-educando foram citados como determinantes do engajamento/motivação com a disciplina. Já a preferência pelo método em relação aos convencionais foi relacionada à abertura para questionamento (apelação) e à percepção de maior aprendizado. O dinamismo do método foi apontado como determinante para motivação/engajamento e preferência.

Conclusão

O emprego da Aprendizagem Baseada em Equipes facilitou a compreensão do conteúdo e o desenvolvimento de senso crítico e da habilidade de comunicação, favorecendo o engajamento dos educandos na disciplina e a sua preferência pelo método.

Referências

REIMSCHISEL, T.; HERRING, A.L.; HUANG, J.; MINOR, T.J. A systematic review of the published literature on team-based learning in health professions education. *Med Teach*, p. 1-11, 2017.

Palavras-chave: ensino; formação profissional; metodologia; nutricionista

PERFIL PROFISSIONAL DE NUTRICIONISTAS INSCRITOS NO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – DÉCIMA REGIÃO

MÁRCIA REIS FELIPE; RAQUEL KERPEL; VÂNIA PASSERO; MARIA ELIZABETH DIAMANTOPOULOS NEME

¹ CRN10 - Conselho Regional de Nutricionistas – 10a Região

marciafelipe2@gmail.br

Introdução

Do início da criação dos cursos de Nutrição até o presente momento o perfil profissional do nutricionista enfrentou diversas transformações em função das necessidades sociais, políticas e econômicas do país. Ao longo dos últimos 20 anos a profissão vem sofrendo uma diversificação das áreas de atuação do nutricionista e aumento do número de profissionais disponíveis no mercado de trabalho, sendo necessários estudos que identifiquem as mudanças ocorridas no perfil deste profissional.

Objetivos

O trabalho teve como objetivo descrever o perfil profissional de nutricionistas inscritos no Conselho Regional de Nutricionistas da Décima Região, no que se refere as suas características sócio demográficas, inserção no mercado de trabalho por área de atuação, remuneração, grau de satisfação com a profissão e realização de pós-graduação.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com abordagem quantitativa. Para o levantamento de dados foi utilizado um formulário eletrônico de auto resposta disponibilizado na internet e cujo link foi enviado por e-mail a cada participante da pesquisa. O instrumento de coleta de dados, foi constituído por questões de múltipla escolha, com algumas perguntas em aberto onde procurou-se conhecer dados referentes à formação e atuação profissional, grau de satisfação com a profissão e continuidade de estudos na área de nutrição. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o número 2.098.612 e os pesquisados concordaram com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido antes de responderem o questionário. O programa Microsoft Office Excel 2003 foi utilizado para compilação dos dados, e análise das variáveis estudadas.

Resultados

Foram obtidas 1.302 respostas de nutricionistas atuando em 160 municípios de Santa Catarina. Destes, a maioria era do sexo feminino (96%), com menos de 40 anos (81%) e formada em Santa Catarina (81%), a partir do ano 2.000 (92%). Apesar de 94% relatarem já ter exercido a profissão, somente 84% continuam atuando como nutricionistas. A maioria atua nas regiões do Vale do Itajaí, Grande Florianópolis e Oeste Catarinense (62%), nas áreas de Alimentação Coletiva (38%), Nutrição Clínica (32%) e Saúde Coletiva (9%). Cerca de 25% dos nutricionistas tem jornada de trabalho de até 20 horas semanais. O tempo entre a formatura e o primeiro emprego foi menor que seis meses para 58% dos pesquisados e 54% referiram estar satisfeitos ou muito satisfeitos com a profissão. Cerca de 70% dos nutricionistas já havia cursado algum tipo de pós-graduação e 81% manifestou interesse em realizar cursos de especialização, mestrado ou doutorado na sua área de atuação. A remuneração média mensal informada foi de R\$3.515,00.

Conclusão

A maioria dos nutricionistas atuando em Santa Catarina é do sexo feminino, formada em Santa Catarina a partir de 2000, pós-graduada, atuando em Alimentação Coletiva ou Nutrição Clínica, na região do Vale do Itajaí, Grande Florianópolis ou Oeste do Estado e refere estar satisfeita com a profissão.

Referências

CALÇAS, I. R. R. A formação do nutricionista sob a perspectiva do currículo em saúde. Interfaces da Educação, Paranaíba, v. 7, n. 19, p. 361-375, 2016.

VASCONCELOS, F. A. G.; CALADO, C. L. A. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. Revista de Nutrição, Campinas, v. 24, n. 4, p. 605-617, 2011.

VIVEIROS, A. A gênese da profissão de nutricionista no Brasil e a mudança no enfoque das questões sobre alimentação. In: XX Encontro Regional de História, 2016, Uberaba, Anais do XX Encontro Regional de História, Uberaba, 10 p

Palavras-chave: Nutricionistas; Mercado de trabalho; Área de atuação

PERSPECTIVA DISCENTE: UMA VISÃO SOBRE A METODOLOGIA DE PROJETOS ADOTADA NO CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS EM PORTO VELHO – RO

DARA NAYANNE MARTINS CAMPOS; ÁDNA SILVA CHAGAS; CRISTINA MARIA LAURENTINO; JULIANA SOUZA CLOSS CORREIA

¹ UNISL - Centro Universitário São Lucas
daranyanne@hotmail.com

Introdução

Com o advento da internet que contribui para divulgação pública e em tempo real de cursos e materiais, pode-se aprender em qualquer horário e lugar tendo contato com muitas pessoas de locais diferentes. Filósofos como Freire e Rogers, entre outros, relatam sobre a importância de superar a educação tradicional e focar a aprendizagem no aluno, envolvendo-o e motivando-o. A metodologia de projetos remete a inserção da sala de aula invertida com metodologias ativas, onde o aluno passa a ser protagonista do processo ensino-aprendizado.

Objetivos

Debater sobre as dimensões e impactos gerados pela metodologia de projetos na formação do profissional nutricionista de acordo com a percepção do discente.

Metodologia

Foram reunidos relatos de experiências de acadêmicos do 4º período de Nutrição do Centro Universitário São Lucas. Verificando a importância na formação do futuro nutricionista após 4 períodos inseridos nesse modelo educacional por Projeto Integrador implantado por intermédio da sala de aula invertida com inserção de desafios que compõem o trabalho integrador. Os relatos foram colhidos por meio de debates em grupo, onde levantou-se o novo perfil acadêmico construído no decorrer de quatro períodos.

Resultados

A metodologia implantada por meio do Projeto Integrador que utiliza a pesquisa e extensão como meio para o ensino-aprendizagem na graduação e proporciona ao acadêmico aquisição de competências essenciais na formação do nutricionista, tendo em vista que essas competências representam o conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes apresentadas e adquiridas no decorrer dos semestres sob a orientação do professor responsável pela orientação do trabalho integrador. Cria-se a possibilidade para que o acadêmico, mesmo que utilizando as horas aulas, tenha contato com o universo de iniciação científica, ambiente este até então distante da realidade da maioria dos discentes. E como desde o primeiro período já são inseridos no ambiente científico, de acordo com o grau de dificuldade proporcional ao semestre, é despertado o desejo de participação em publicações e/ou elaboração de estudos que visem promover a saúde. Deste modo percebe-se um novo perfil de acadêmico apto para futura atuação profissional, pois os desafios debatidos e solucionados durante o semestre remete, mesmo que com menor grau de disseminação, a obstáculos encontrados na atuação profissional, nesse contexto adquirir-se autonomia na tomada de decisões.

Conclusão

Este método adotado por Projeto Integrador traz a unificação de conceitos e a formação e consolidação do senso crítico do acadêmico a respeito das diversas temáticas abordadas diariamente, dando vazão ao surgimento do acadêmico pesquisador que por meio da inquietude busca soluções para problemas sociais que visem a promoção da saúde.

Referências

1. VALENTE, J. A. Comunicação e a Educação baseada no uso das tecnologias digitais de informação e comunicação. Revista UNIFESO – Humanas e Sociais, Vol. 1, n. 1, 2014, pp. 141- 166.
2. FREIRE, P. Pedagogia da Autonomia. 36. ed, São Paulo: Paz e Terra, 2009.
3. ROGERS, C. Liberdade para Aprender. Belo Horizonte: Ed. Interlivros, 1973.
4. MITRE. Sandra Minardi, et al. Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde: debates atuais. Ciências & Saúde Coletiva, 13 (Sup.2): 2133-2144. 2008
5. CUNHA, Maria Isabel, organizadora. Qualidade da graduação: a relação entre ensino, pesquisa e extensão e o desenvolvimento profissional docente. Araraquara, SP: Junqueira&Marin, 2012.

Palavras-chave: Sala invertida; Nova percepção educacional; Metodologias ativas

PET-SAÚDE GRADUASUS, CONHECER MELHOR O CAMPO PARA MELHORAR A FORMAÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA DA NUTRIÇÃO EM SÃO SEBASTIÃO – DF.

CINTHYA VIVIANNE DE SOUZA ROCHA CORREIA; MARGARETE BAZILEVITZ; VIVIANE BELINE RODRIGUES

¹ UNB - Universidade de Brasília, ² SES-DF - Secretaria do Estado de Saúde do Distrito Federal
cinthyanutri@yahoo.com.br

Introdução

Desde a sua criação e regulamentação pelas chamadas leis orgânicas da saúde (Lei 8080/90 e 8142/90), o Sistema Único de Saúde (SUS), tem dentre os seus objetivos a ordenação da formação de recursos humanos na área da saúde (BRASIL, 1990). Esta formação deve superar a fragmentação do conhecimento e o seu consequente reducionismo, de forma a propiciar uma formação mais humanista e integradora das dimensões pessoal, social e profissional (FIGUEIREDO, 2012). O Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde – PET – Saúde / GRADUASUS foi instituído em 2010, com a finalidade de promover uma maior integração ensino-serviço-comunidade de forma a promover o fortalecimento de áreas estratégicas para o Sistema Único de Saúde (BRASIL, 2010).

Objetivos

Relatar as práticas realizadas na disciplina de Nutrição e Ciclo de Vida 3 - prática ambulatorial, referentes a aprendizagem em serviço na formação profissional do curso de Nutrição – UNB, em São Sebastião – Distrito Federal no período de março a julho de 2017.

Metodologia

Os acadêmicos de Nutrição, juntamente com a docente e técnica acompanhavam os tutores mostrando o campo de trabalho do nutricionista no cenário prático da Atenção Primária, na região administrativa de São Sebastião - DF.

Resultados

Realizaram-se diferentes práticas seguindo uma ordenação intencional de atividades, com o intuito de promover a identificação da atuação profissional neste contexto, sendo inicialmente realizado o reconhecimento do território e a busca dos equipamentos sociais da região (restaurante comunitário, academias de saúde, etc.). Posteriormente foram realizadas visitas domiciliares com equipe multiprofissional para identificação de vulnerabilidades e orientações práticas com foco nutricional e alimentar. Como terceira proposta de atividade promoveu-se ações educativas para diferentes grupos (gestantes, crianças, idosos, escolares, portadores de doenças crônicas não transmissíveis) com aplicação de diferentes recursos (roda de conversa, dinâmicas, teatro, jogos e exposições dialogadas). Na quarta proposta fez-se visita à feira permanente e ao comércio local para cálculo de custo da cesta básica e estimativa de custos com alimentação dentro deste território. A última atividade realizada foi o atendimento ambulatorial supervisionado, com discussão de atendimento com as nutricionistas da residência multiprofissional e tutores, profissionais que fariam o seguimento dos pacientes. Percebeu-se com esta ordenação de atividades, um maior reconhecimento e vinculação com a área de atuação, bem como a melhora da percepção dos estudantes sobre sua prática profissional; maior estímulo a proatividade e busca de alternativas que melhor se adequariam a este campo de atuação. Foram atendidos de forma direta 8 pacientes (4 em consultório de nutrição e 4 por meio de visitas domiciliares seguidas de intervenção in loco) e de forma indireta (palestras, rodas de conversa), 90 escolares, 20 educadores e 50 usuários da Unidade Básica de Saúde de São Sebastião, Setor Central.

Conclusão

Promover uma maior integração entre as instituições formadoras da saúde com os serviços de saúde é fundamental para a formação profissional crítica e humanizada dos estudantes, visto que traz uma importante aprendizagem significativa.

Referências

BRASIL. Lei nº. 8080/90, de 19 de setembro de 1990. Brasília: DF. 1990. Disponível em https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8080.htm Acesso em: 01 set. 2017.

BRASIL, Portaria Interministerial nº 421, de 03 de março de 2010. Disponível em: http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2010/pri0421_03_03_2010.html Acesso em 01 set. 2017.

FIGUEIREDO, M. A construção de práticas ampliadas e compartilhadas em saúde: apoio Paideia e formação. Tese (Doutorado em saúde Coletiva) – Faculdade de Ciências Médicas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2012.

Palavras-chave: Formação; Integração ensino-serviço-comunidade; Sistema Único de Saúde.

PIQUENIQUE CESTAS COLETIVAS: PROPOSTA DE ATIVIDADE LÚDICO PEDAGÓGICA PARA A DISCIPLINA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

ELENILMA BARROS DA SILVA

¹ UNAMA - UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA

elenilmabarros@yahoo.com.br

Introdução

A educação alimentar e nutricional é uma busca compartilhada entre educadores e educandos que consiste na busca de construção de conhecimento, formação de atitudes e valores, ressignificação de práticas e desenvolvimento de estratégias que proporcionem condições para o exercício de uma alimentação saudável de forma a dar autonomia ao indivíduo, permitindo ao mesmo não se privar do sabor da vida

Objetivos

Incentivar o comer junto e propor uma reflexão sobre os significados que a alimentação tem individual e coletivamente.

Metodologia

A proposta do piquenique nasceu do envolvimento da turma de educação nutricional no planejamento de ações para a semana da nutrição, a atividade não foi pensada inicialmente no planejamento da disciplina, mas foi inserida como abordagem complementar ao conteúdo sobre comportamento alimentar que estava sendo discutido. Foi trabalhado em sala de aula o livro *Eu amo comida* da editora Mol que conta 50 histórias de brasileiros que amam saborear a vida. Os alunos extraíram do livro frases que resumiam a relação das pessoas entrevistadas com a comida. Algumas frases foram espalhadas em molduras de papelão fabricadas pelos alunos, pelos corredores da universidade, para a divulgação da atividade, outras foram utilizadas para a reflexão junto aos grupos formados durante o piquenique. Para a divulgação do evento foi produzido um convite bem intimista solicitando que as pessoas trouxessem para o piquenique alguma comida que tivesse para si um significado. A mensagem foi compartilhada pelas mídias sociais. Os alunos de educação nutricional formaram o grupo de tutores da ação e participaram efetivamente das ações de planejamento, divulgação e execução das atividades propostas. No dia do evento, cada tutor se juntou a um dos grupos formados no piquenique a fim de conhecer as comidas trazidas pelos participantes, entender o significado delas para cada um e levantar o debate sobre o significado do que é comida com base nas frases de reflexão extraídas do livro, estimulando os participantes a relatarem suas histórias e relações com a comida. Depois cada participante era convidado a escrever em um papel o significado do que é comida para si e expor essa reflexão em um varal de ideias montado no jardim onde ocorria a ação.

Resultados

42 pessoas participaram da atividade entre alunos do curso de nutrição e de outras áreas. Entre as reflexões dos participantes que foram expostas no varal algumas relatam não só o significado biológico, mas também psicossocial da comida: “comer não é apenas satisfazer o corpo, mas sim um afago pra alma”; “comida significa vida, alegria, energia. É uma fonte de prazeres. Aquilo que nutre e fortalece”; “comida é o alimento que sacia a alma, o espírito, o corpo, de preferência acompanhado com quem amamos”, “a tapioca pra mim representa saudade, amor e lembrança de minha avó”.

Conclusão

O atividade desenvolvida possibilitou a reflexão do ponto de vista pedagógico sobre a necessidade de adequar a metodologia de trabalho e abordagem dos temas da disciplina de educação nutricional a realidade do grupo. O planejamento educativo precisa ser flexível e o piquenique possibilitou flexibilizar o planejamento de ensino, a fim de permitir maior aproveitamento do conteúdo.

Referências

FRANCO, Ana Carolina, BOOG, Maria Cristina Faber. Relação teoria-prática no ensino de educação nutricional. *Rev. Nutr.* [online]. 2007, vol.20, n.6, pp.643-655.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda, CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. *Mudanças alimentares e educação nutricional*. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

FARIA, Roberta (organizadora). Eu amo Comida: 50 histórias de brasileiros que amam saborear a vida. São Paulo. Editora: MOL, 2016.

LINDEN, Sônia. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino: Livraria Varela, 2011.

Palavras-chave: Educação nutricional; Cultura alimentar; Comida

PRÁTICA DOCENTE NOS CURSOS DE NUTRIÇÃO E MEDICINA BASEADA EM METODOLOGIAS ATIVAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA

GEYSA MARIA MALAQUIAS DO NASCIMENTO LEMKE; LUNA MARES LOPES DE OLIVEIRA; JULIANA SOUSA CLOSS CORREIA; TALISSA QUERLINE MELGAR DE AGUIAR

¹ UNISL - Centro Universitário São Lucas
geysa.maria@hotmail.com

Introdução

As transformações sociais, econômicas, políticas e educacionais, têm impulsionado novas formas de pensamento, posicionamento e comportamento do indivíduo. No âmbito da educação, é inegável e totalmente perceptível a constante transformação em todos os níveis de ensino. Nos dias atuais, há uma necessidade urgente em adequar as práticas docentes com as reais demandas do aluno em formação e com a realidade da população que o cerca.

Objetivos

Apresentar atividades pedagógicas baseadas em metodologias ativas e os desafios frente à aplicabilidade de novas práticas educativas no processo ensino aprendizagem.

Metodologia

As atividades foram realizadas com alunos dos cursos de nutrição e medicina, matriculados nas disciplinas Nutrição Humana, Projeto Integrador e Nutrição em Medicina. Dentre as atividades pedagógicas executadas, embasadas nas metodologias ativas, foram utilizadas a sala de aula invertida e o peer instruction.

Resultados

Inicialmente foi repassado um roteiro com os pontos a serem abordados, bem como a ficha avaliativa com os critérios avaliativos para ciência dos alunos. A avaliação ocorreu de forma contínua e coletiva pelas docentes e pelos integrantes dos grupos. Foram trabalhados três conteúdos: 1. Micronutrientes, para abordar este tema, cada grupo recebeu através de sorteio, dois micronutrientes: uma vitamina e um mineral. Além do conteúdo, era necessário que fosse apresentada também uma preparação culinária com alimentos fontes dos micronutrientes, de preferência com alimentos regionais e de baixo custo, para que a população em geral possa ter acesso a tais preparações. 2. Rotulagem nutricional de alimentos, este tema foi trabalhado por etapas: primeiro foram abordados a legislação, os manuais, o treino dos cálculos por pares, observação dos itens obrigatórios em produtos alimentícios embalados levados para a sala de aula, e por último a apresentação de uma preparação culinária com rótulo, numa versão mais saudável comparada a um produto industrializado já existente. 3. Novo Guia Alimentar para a população brasileira, foi trabalhado de forma bem lúdica. Cada grupo abordou um capítulo do guia: as apresentações variaram desde versões de programa de televisão até feira livre em sala de aula com paródias musicais e trocadilhos de nomes de filmes por nomes de alimentos. Ao final das apresentações foram realizadas diversas e divertidas dinâmicas para avaliar se o conteúdo foi apreendido: momento rico de troca de saberes e vivências. Em todas as turmas, além da abordagem técnica e científica, os alunos apresentaram os conteúdos de forma criativa, interacionista e reflexiva.

Conclusão

O maior desafio deu-se em acreditar que os alunos iriam corresponder com responsabilidade e com a qualidade necessária para que todos se apoderassem do conteúdo. Por mais desafiador, percebeu-se que vale a pena empenhar-se na execução de metodologias ativas. Os resultados nos levam a reforçar que, na relação professor aluno, o professor deve de fato, permitir que os alunos ocupem seu devido lugar na construção coletiva do saber.

Referências

Referências

- BARBOSA, E. F. & MOURA, D. G. Metodologias ativas de aprendizagem na Educação Profissional e Tecnológica. B. Tec. Senac, Rio de Janeiro, v. 39, n.2, p.48-67, maio/ago. 2013.
- CROUCH, C. H.; WATKINS, J.; FAGEN, A. P. & MAZUR, E. Peer Instruction: Engaging students one-on-one, all at once. Research-based Reform of University Physics, 1-55, 2007.
- MITRE, SM et. al. Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde: debates atuais. Ciência & Saúde Coletiva, 13(Sup 2):2133-2144, 2008.
- Palavras-chave: ensino; aprendizagem; metodologias ativas; prática pedagógica; formação profissional.

Palavras-chave: metodologias ativas; prática pedagógica; formação profissional; ensino; aprendizagem

PRÁTICAS INOVADORAS EM DOCÊNCIA: UMA EXPERIÊNCIA EXITOSA

FERNANDA CRISTINA DE MATTOS

¹ FACP - Faculdade Ponta Grossa, ² PMPG - Prefeitura Municipal de Ponta Grossa

f.nutri@hotmail.com

Introdução

Considerando o atual cenário epidemiológico bem como a mudança no modelo assistencial à saúde, a formação profissional do nutricionista requer a integração entre teoria e prática, proporcionando aos acadêmicos o desenvolvimento de competências essenciais, como o pensamento crítico e a inovação no cuidado em saúde. A utilização de metodologias ativas e experiências práticas tem se constituído uma tendência na formação profissional.

Objetivos

Compartilhar a experiência metodológica aplicada à disciplina de Nutrição e Saúde Coletiva.

Metodologia

O presente relato descreve a experiência metodológica utilizada no decorrer da disciplina de Nutrição e Saúde Coletiva (72h), desenvolvidas com 29 discentes do 6º período do curso de Nutrição da Faculdade Ponta Grossa.

Resultados

Visando atender à horas de aulas práticas e proporcionar aos acadêmicos novas experiências, foram desenvolvidas atividades práticas associadas a estratégias de aprendizagem baseada em problemas, nas quais os alunos foram divididos em equipes. Considerando que a sustentabilidade é uma tendência irreversível, os acadêmicos construíram com materiais recicláveis uma linha do tempo da saúde pública no Brasil, as quais foram apresentadas ao 4º período do curso de Nutrição, em parceria com a disciplina de Educação Nutricional. A fim de estimular a compreensão da epidemiologia na nutrição, os acadêmicos elaboraram um instrumento de avaliação epidemiológica, aplicaram o mesmo a 20 indivíduos selecionados a critério dos alunos e elaboraram um relatório, discutindo os resultados obtidos. Dada a importância do planejamento, seja qual for a área de atuação do profissional, os acadêmicos construíram um plano de ação referente às atividades práticas que seriam desenvolvidas em parceria com Unidades de Estratégia Saúde da Família. As atividades práticas contemplaram diferentes públicos e assuntos, a saber: adolescentes do sexo feminino de uma escola estadual, abordando anorexia e bulimia; gestantes, acerca da alimentação durante a gestação; hipertensos, sobre estratégias nutricionais de controle da patologia; diabéticos, em relação às escolhas dos alimentos e utilização correta da insulina; clube de mães, que dentre diversos assuntos discutidos, foi destacada a importância das boas práticas de alimentação; e grupo de obesos, com oficina culinária e abordagem do custo dos alimentos ultraprocessados em comparação aos in natura/minimamente processados. A aprendizagem baseada em problemas foi realizada através da análise e discussão de casos complexos referentes a indivíduos e/ou territórios, baseados em casos reais vivenciados pela docente.

Conclusão

Os acadêmicos desenvolveram a contento as atividades realizadas, atingindo os objetivos propostos e surpreendendo no que tange à criatividade na execução das ações. As atividades junto à comunidade abordaram os temas de maneira dinâmica e interativa, valendo-se de diferentes estratégias como oficinas culinárias, demonstrações práticas e confecção de materiais informativos. Conforme relato dos acadêmicos, as diferentes estratégias metodológicas contribuíram para a formação profissional através da interação entre teoria e prática.

Referências

DIESEL, Aline; BALDEZ, Alda; MARTINS, Silvana. Os princípios das metodologias ativas de ensino: uma abordagem teórica. Revista Thema, v. 14, n. 1, p.268-288, fev. 2017.

RECINE, Elisabetta. Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva. Observatório de Políticas de Segurança alimentar e Nutrição, Brasília, 2013.

Palavras-chave: Educação em saúde; Ensino; Nutrição

PRECEPTORIA NO ESTÁGIO CURRICULAR DE NUTRIÇÃO CLÍNICA: QUAL O OLHAR DO PRECEPTOR?

NAYANNE DUARTE MADEIRA CARVALHO; ANDREA SUGAI MORTOZA; LUCILENE MARIA DE SOUSA; MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI; MARÍLIA MENDONÇA GUIMARÃES; IDA HELENA C. F. MENEZES

¹ FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Goiás
andreasugai@gmail.com

Introdução

O estágio supervisionado constitui um item obrigatório para formação superior e propicia o aprendizado de competências próprias da atividade profissional, visando o crescimento do estudante para a vida cidadã e para o trabalho. Neste contexto, destaca-se a figura do preceptor, um ator importante e indispensável para o desenvolvimento do estágio. Entretanto, é importante considerar que esses profissionais lidam com várias dificuldades, como a estrutura física reduzida, alta demanda de trabalho, falta de tempo, pouca interação entre academia e as instituições de estágio e o despreparo destes profissionais. Portanto, diante da relevância desse assunto, torna-se fundamental a coleta, a sistematização e a análise de temas relativos a esse assunto.

Objetivos

Analisar a preceptoria em Nutrição Clínica do curso de nutrição da Universidade Federal Goiás, em hospitais de ensino no âmbito do preceptor.

Metodologia

Pesquisa de natureza exploratória utilizando a abordagem quali-quantitativa, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com nº do parecer 1.919.159/2016. O estudo foi realizado tendo como cenário o processo de avaliação do Projeto Político Pedagógico do curso de nutrição, cujo o locus dessa pesquisa foi a disciplina de estágio de nutrição clínica. Foi aplicado um questionário aos preceptores do estágio de nutrição clínica (n=16) de dois hospitais de ensino onde são realizados os mesmos, contendo 23 questões no formato *Likert*, onde foram avaliadas três dimensões: processo ensino-aprendizagem, competências gerais para a formação do estudante e a relação interpessoal da equipe do estágio. Após tabulação dos dados, foram realizados dois grupos focais (n=11) com os preceptores de cada local. Para a aplicação do questionário e a realização dos grupos focais foi aplicado o termo de consentimento livre e esclarecido. A análise dos dados quantitativos foi feita de forma descritiva por meio de cálculo da média de respostas. A análise da escala *Likert* foi realizada tomando como base três intervalos de pontuação: de 1 a 1,99 pontos (ruim), a compreensão é considerada ruim e mudanças devem ser tomadas a curto prazo; de 2,00 a 2,99 pontos (zona intermediária), a compreensão mostra aspectos a melhorar e medidas a médio prazo devem ser tomadas; e de 3,00 a 4,00 pontos (zona de conforto), a compreensão é considerada boa, porém pode-se potencializar. A análise dos dados qualitativos foi realizada utilizando-se a técnica de Análise de Conteúdo, segundo Bardin.

Resultados

Observou-se uma falta de clareza na conceituação e na compreensão das funções do preceptor e do professor. O relacionamento e o diálogo entre eles foram avaliados de forma negativa, isto porque tal relacionamento foi intimamente ligado à presença do professor no local do estágio, que foi considerada insuficiente por alguns preceptores. Contribuiu também para essa percepção a intensa rotina exercida pelo preceptor. A falta de formação em preceptoria foi apontada como fator limitador da atuação do preceptor no estágio. A presença do estagiário no local de trabalho foi considerada um agente de mudanças positivas.

Conclusão

Ações que visem uma atuação conjunta entre preceptores e professores são importantes para o desenvolvimento adequado do estágio. A universidade tem o papel de desenvolver educação permanente e capacitação para os profissionais preceptores com objetivo de esclarecer os papéis e a importância de cada ator.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Brasília, 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/11788.htm. Acesso em: 08 set. 2017.

MILLS, J. E.; BONNER, A. Mentoring, clinical supervision and preceptoring: clarifying the conceptual definitions for

Australian rural nurses. A review of the literature. Rural and Remote Health, Sidney. v. 410, n. 5., p. 1-10, 2006.

CARVALHO, E. S. S.; FAGUNDES, N. C. A inserção da preceptoria no curso de graduação em enfermagem. Revista Rene, Fortaleza, v.9, n. 2, p.98-105, 2008.

BARDIN, L. Análise de Conteúdo. São Paulo: Edição 70, 2016. 279p.

Palavras-chave: Estágio; Preceptoria; Ensino Superior; Nutrição

PROJETO DE EXTENSÃO "ROTULANDO-EMPRESA JR°": PERFIL DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS POR DISCENTES DO CURSO DE BACHAREL EM NUTRIÇÃO

RENATA DE SOUZA NOGUEIRA; LUDMILA APARECIDA DA SILVA; ALINE PINHEIRO FERNANDES; RAYANE SIQUEIRA DE MATOS; VITÓRIA STEFFANY TEIXEIRA ALVES VALE DA SILVA; MARIA MADALENA RODRIGUES BRAZ

¹ UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta
rsn_nutri@hotmail.com

Introdução

Segundo a RDC nº. 259, de 20/09/2002, todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor, deve seguir as orientações do referido regulamento técnico e, portanto, apresentar ao menos as seguintes informações obrigatórias: 1) Denominação de venda do alimento; 2) Lista de ingredientes; 3) Conteúdos líquidos; 4) Identificação da origem; 5) Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados; 6) Identificação do lote; 7) Prazo de validade; 8) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário. Este trabalho é fruto do projeto de extensão "Rotulando-Empresa Jr°", do Centro Universitário Augusto Motta, localizado no município do Rio de Janeiro, que, dentre outras atividades, busca elaborar e/ou adequar as embalagens dos produtos alimentícios comercializados pelos discentes dos cursos da Instituição, bem como pela comunidade do entorno do Centro Universitário, no sentido de agregar valor, aumentar a competitividade, e informar fiel e adequadamente os consumidores desses produtos.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi fazer um levantamento e caracterizar os produtos alimentícios produzidos e comercializados por discentes do curso bacharel em Nutrição, da Unisuam, no que diz respeito ao cumprimento das exigências mínimas obrigatórias para rotulagem nutricional.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional, cujos dados foram coletados nos meses de agosto e setembro de 2017, avaliando o cumprimento ou não das informações consideradas obrigatórias pelo regulamento técnico de rotulagem. Além disso, foram verificadas informações relativas ao preço do produto e formas de armazenamento e transporte. Os dados foram tabulados com auxílio do programa Excel®.

Resultados

No total foram identificados 07 produtos embalados e comercializados por diferentes discentes, sendo: 03 bolos em pote; 01 cocada; 01 brownie; 01 pastel com recheio doce; 01 brigadeiro gourmet. Nenhum dos produtos apresentava rótulo e, portanto, não continham informações obrigatórias como prazo de validade, informação nutricional e lista de ingredientes. A margem de preço dos produtos variou entre R\$2,00 e R\$5,00. Em relação ao armazenamento, 28% (n=2) dos produtos era conservado através de bolsa térmica, 58% (n=4) em isopor e 14% (n=1) em temperatura ambiente.

Conclusão

Este levantamento permitiu aos alunos participantes do projeto de extensão uma visão sobre os tipos de alimentos comercializados por alunos de Nutrição no campus universitário e reforçou a necessidade de sensibilizar os produtores quanto a importância do rótulo de alimentos, não somente para atender às exigências legais, mas também para servir como orientação nas escolhas alimentares.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. **Diário Oficial da União**. nº 184. 23 set. 2002.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional; Informação nutricional; Produtos alimentícios

PROJETO INTEGRADOR COMO PRÁTICA EDUCATIVA INTERDISCIPLINAR NA FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA

IRENE COUTINHO DE MACEDO; MARSELLE BEVILACQUA AMADIO; SILVIA DE FATIMA BARRETO NOGUEIRA;
TATIANE VANESSA DE OLIVEIRA

¹ SENAC - CAS - Centro Universitário Senac
sfbnogueira@gmail.com

Introdução

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição sua estrutura deve assegurar o estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais, além de contemplar atividades teóricas e práticas desde o início do curso, de forma integrada e interdisciplinar. Assim, torna-se fundamental estudar metodologias de ensino e aprendizagem focadas na proposta integradora e interdisciplinar que favoreçam o processo de ensino-aprendizagem na formação do nutricionista.

Objetivos

Relatar a experiência de prática educativa integradora e interdisciplinar no contexto da disciplina “Projeto Integrador II: Alimentação e Nutrição na Promoção da Saúde” de um curso de Bacharelado em Nutrição no município de São Paulo.

Metodologia

Trata-se de um relato de caso do desenvolvimento do componente curricular “Projeto Integrador: Alimentação e Nutrição na Promoção da Saúde”, ofertada aos alunos matriculados no segundo semestre que desenvolvem um estudo de identificação de práticas promotoras de saúde relacionadas à alimentação em instituições assistenciais. A experiência foi relatada nas suas etapas de execução que incluem desde a concepção da disciplina, o planejamento do projeto integrador no âmbito do colegiado do curso, as orientações e acompanhamento docente e a entrega do material desenvolvido aos locais estudados.

Resultados

O Projeto Pedagógico do Curso implementado em 2009, contempla, desde então, o Projeto Integrador (PI), a ser realizado em cada um dos semestres. Este componente possibilita desenvolver uma visão abrangente sobre a atuação do nutricionista favorecendo o desenvolvimento de habilidades e interações sociais e de construção coletiva com a comunidade. O segundo semestre do curso apresenta como intenção formativa “o homem como ser integral e sua dimensão biológica” com o desenvolvimento das competências no campo da “promoção da saúde”. Assim, os alunos realizaram busca ativa de locais que pudessem ser estudados tais como instituições de longa permanência, creches, abrigo, quartéis, albergues, casas de assistência e centros de acolhida a populações em situação de vulnerabilidade. Realizaram, então, um estudo de reconhecimento e mapeamento dos cuidados relativos à promoção de saúde com ênfase para a alimentação dos indivíduos em diferentes fases da vida. Cada etapa foi prevista em cronograma estabelecido pelo docente da disciplina e, ao final, os alunos constituíram um trabalho monográfico, uma apresentação oral e um material educativo/informativo para entrega à instituição assistencial com propostas de ações de melhorias para a promoção da saúde da população assistida. A orientação ao projeto foi fundamentada no modelo pedagógico da problematização, que parte da observação da realidade, definição de um problema de estudo, pontos-chave, teorização, hipóteses de solução e aplicação à realidade, tendo como centro do processo o aluno e o professor como agente facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem.

Conclusão

A construção e o desenvolvimento de uma estratégia educativa interdisciplinar constituem um grande desafio de um projeto acadêmico e a sua incorporação efetiva pelo corpo discente e docente. No entanto, a estratégia mostra-se como uma ferramenta pedagógica adequada e eficaz de integração possibilitando a vivência em cenários reais de atuação e intervenção do nutricionista.

Referências

1. Brasil (CNE/CES). Resolução CNE/CES no 5, de 7 de novembro de 2001. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Ministério da Educação. Brasília, 2001.
2. Pardini DJ, Santos RV. Empreendedorismo e interdisciplinaridade: uma proposta metodológica no ensino de

graduação. Rev Adm Fead. 2008; 5:157-72.

3. Couto RMS. Fragmentação do conhecimento ou interdisciplinaridade: ainda um dilema contemporâneo. Rev Faac. 2011; 1(1): 11-9.

4. Senac (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial). Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição. São Paulo, 2016.

5- Freire P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2006.

Palavras-chave: ensino superior; interdisciplinaridade; nutrição; promoção da saúde

RECICLA NUTRI NO CONTROLE DE RESÍDUOS SÓLIDOS DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO/UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

KATIUSSE RODRIGUES ROMEIRO; JÚLIA SOUSA MALTA; MARÍLIA MENDONÇA GUIMARÃES

¹ UFG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

katiusseromeiro@hotmail.com

Introdução

Os resíduos sólidos são produtos no estado sólido e também semissólido, gerados pela comunidade, incluindo os de origem doméstica, industrial, comercial e hospitalar (RIBEIRO, et.al., 2014). Atualmente estes resíduos se tornaram um desafio, pois o lixo deixa de ser meramente orgânico e passa a ser difícil de ser degradado, tendo em sua composição, elementos sintéticos, altamente agressivos ao meio ambiente e também à saúde humana. Um material de grande participação nesta geração de resíduos, diz respeito ao papel e papelão. É evidente então, a importância de se conhecer e aplicar meios alternativos na tentativa de minimizar os resíduos sólidos, incluindo a reutilização, redução na fonte e a reciclagem (GOUVEIA, 2012).

Objetivos

Administrar e destinar os resíduos sólidos (papéis) para a reciclagem, gerados pela comunidade acadêmica da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás.

Metodologia

Caixas de papelão foram colocados em pontos estratégicos da faculdade, laboratórios e gabinetes dos professores, a fim de que a comunidade acadêmica depositasse os papéis para serem recolhidos pelo grupo do Programa de Educação Tutorial da UFG a fim de serem posteriormente encaminhados a um local de reciclagem.

Resultados

O projeto "Recicla Nutri", surgiu em 2014 como uma iniciativa do grupo de coleta dos papeis-toalha utilizados no Laboratório de Técnica Dietética. Estes papéis eram manipulados e transformados em objetos artesanais, como frutas e caixinhas personalizadas para serem utilizados em outros eventos do PET. A partir de 2015, o Recicla Nutri foi repaginado e o foco destinou-se à coleta de papéis A4 já utilizados pela comunidade acadêmica. Os papéis com verso branco, os espirais e capa de apostilas foram cortados e utilizados para a formação de blocos de anotações e disponibilizados à graduação a fim de promover o projeto e incentivar a conscientização sobre a importância da reciclagem para o meio ambiente. O restante dos papéis são periodicamente encaminhados para reciclagem. Apesar de ser um projeto bem-sucedido e com bastante adesão na faculdade, a equipe enfrentou alguns problemas, como a dificuldade de encontrar locais para reciclagem.

Conclusão

O desenvolvimento das estratégias de reciclagem e reutilização são fundamentais para promover o uso consciente e reduzir os resíduos sólidos no ambiente acadêmico. O Recicla Nutri alcançou o objetivo de reaproveitamento de papéis gerados pela comunidade da FANUT/UFG, consolidando-se como uma importante estratégia para a redução de resíduos por meio da reutilização e da reciclagem.

Referências

GOUVEIA, N. Resíduos sólidos urbanos: impactos socioambientais e perspectiva de manejo sustentável com inclusão social. *Ciência e Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 17, n. 6, p. 1503-1510, 2012.

RIBEIRO, L. C. S.; FREITAS, L. F. S.; CARVALHO, J. T. A.; FILHO, J. D. A. Aspectos econômicos e ambientais da reciclagem: um estudo exploratório nas cooperativas de catadores de material reciclável do Estado do Rio de Janeiro. *Nova Economia*, Belo Horizonte, v. 24, n. 1, p. 191-214, 2014.

Palavras-chave: Meio ambiente; Reciclagem; Resíduos sólidos

RELATO DE EXPERIÊNCIA DO PROGRAMA DE MONITORIA EM GESTÃO EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES: FOCO NAS HABILIDADES E COMPETÊNCIAS DO FUTURO PROFISSIONAL

EDILEUDA DA SILVA; LARISSA NAZARÉ DE SOUSA LEITE; ROSÂNGELA SANTOS DA SILVA; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
rosansil@yahoo.com.br

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição, de acordo com Teixeira et al (2010), são órgãos de estrutura administrativa simples, com funcionamento complexo, uma vez que nelas são desenvolvidas atividades que se enquadram nas funções técnicas, administrativas, comerciais, financeira, contábil e de segurança, funções estas imprescindíveis a qualquer empresa, independentemente de seu tamanho ou personalidade jurídica. Dentro deste contexto o único profissional habilitado para exercer tal função segundo o Conselho Federal de Nutricionista, através da Resolução de Diretoria Colegiada nº 380/2005, é o profissional Nutricionista. Dentro dessa perspectiva, a unidade curricular obrigatória Gestão em Unidades Produtoras de Refeições do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Pará, caracteriza-se em proporcionar ao discente conhecimento básico em administração geral e sua aplicação nos serviços de alimentação, capacitando-o enquanto profissional da saúde a interação entre a prática da administração e os preceitos da ciência da nutrição, assim como conhecimento das principais modalidades, características e necessidades técnico-administrativas (noções de planejamento, gerenciamento e avaliação dos serviços), favorecendo a interdisciplinar, com objetivo de promover a manutenção e melhoria das coletividades sadias e enfermas, além de propiciar conhecimentos de planejamento, controle e avaliação dos cardápios servidos nos Programas de Alimentação e Nutrição e no desenvolvendo atividades de educação nutricional junto a clientela alvo. Para tanto a importância dessa unidade curricular firma-se tanto na prerrogativa da Lei como na relevância do nutricionista numa área que cresce exponencialmente.

Objetivos

Relatar a experiência vivenciada na monitoria acadêmica da Unidade Curricular Gestão em Unidades Produtoras de Refeições I, do Curso de Graduação em Nutrição, da Universidade Federal do Pará com foco nas habilidades e competências do futuro profissional nutricionista.

Metodologia

Trata-se de um relato de experiência de natureza qualitativa, baseado na atuação das atividades de monitoria da unidade Curricular de Gestão em Unidades Produtoras de Refeições I no período de maio a setembro de 2016.

Resultados

O programa de monitoria promoveu benefícios tanto para o monitor como para a docente, criando um senso crítico da ação pedagógica e construção do saber dinamizado, sendo os professores os direcionadores e propagadores do senso de responsabilidade, pontualidade, e desenvolvimento intelectual, mediante o compromisso de gerar um profissional competente para o mercado de trabalho. Para os alunos monitorados, que a partir de ensino dinamizado, compreenderam os assuntos proposto em sala de aula, e estiveram mais à vontade para questionar e sanar dúvidas. Para a docente, a divisão de algumas funções (dentro do que preconiza a função do monitor).

Conclusão

A experiência vivenciada através do programa de monitoria proporcionou o desenvolvimento de consciência crítica no desenvolvimento dinâmico do conhecimento técnico científico. Característica fundamental na formação do futuro profissional, que deverá estar apto a solucionar os problemas, apresentando resultados satisfatórios com cumprimento de prazos de maneira harmoniosa, motivando a equipe de trabalho na melhora constante do serviço, assim como a prática de monitoria, na relação professor-monitor-aluno vivenciada no programa.

Referências

1. Teixeira, S. M. F. G., Oliveira, Z. M. C., Rêgo, J. C. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Livraria Atheneu, 2010.

2. Conselho Federal de Nutricionista (CFN). Resolução nº 380/2005. Dispõe sobre definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelecem parâmetros numéricos de referência, por área de atuação e dá outras providências. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_380_2005.htm>Acesso em 12/10/2017.

3. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC). Mercado Real de Refeições. Disponível em: www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>Acesso em 15/10/2017.

Palavras-chave: Ensino; Monitoria; Habilidades; Competências; Nutricionista

REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DA POLÍTICA DE AÇÕES AFIRMATIVAS ENTRE ESTUDANTES COTISTAS, NÃO COTISTAS E PROFESSORES DO CURSO DE NUTRIÇÃO

POLIANNA RIBEIRO SANTOS; KARINE ANUSCA MARTINS; ANDREA SUGAI; IDA HELENA CARVALHO

FRANCESCANTONIO MENEZES; ANA PAULA AZEVEDO LIMA; NARA RUBIA DA SILVA

¹ FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás

nutri.polianna@gmail.com

Introdução

As Políticas de Ações Afirmativas são medidas redistributivas destinadas a promover inclusão social, econômica, cultural e de participação política a grupos vulneráveis. Elas foram fortalecidas nos espaços institucionais de educação pública superior a partir de 2007, com a criação do Programa de Apoio ao Plano de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais, e, em 2012, com a promulgação da Lei de Cotas, número 12.711/2012. A Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás aderiu às Políticas de Ações Afirmativas em 2008, por meio do programa UFGInclui, ao instituir cotas sociais e raciais para o ingresso na universidade. Este novo cenário reconfigura questões materiais e simbólicas do cursar nutrição, que identificadas, por meio de uma pesquisa de abordagem qualitativa, podem contribuir no processo de efetivação desta Política no ensino superior.

Objetivos

Identificar as Representações Sociais da Política de Ações Afirmativas entre estudantes cotistas, não cotistas e professores do curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás.

Metodologia

Realizou-se um estudo qualitativo exploratório cujo referencial teórico metodológico foi a Teoria das Representações Sociais de Moscovici. Participaram da pesquisa seis professores dos núcleos específico e comum do Curso de Nutrição, quatro estudantes cotistas e cinco não cotistas que compuseram, respectivamente, de um grupo focal com duração média de 60 minutos. Aqueles que aceitaram participar da pesquisa, aprovada pelo comitê de ética em pesquisa sob o parecer 1.144.103/2015, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As falas geradas foram transcritas e submetidas à análise de conteúdo de Bardin cuja interpretação foi subsidiada na Teoria das Representações Sociais.

Resultados

Os conteúdos da representação foram categorizados em quatro eixos temáticos – 1) Conceito da Política de Ações Afirmativas, 2) dificuldades e 3) facilidades do cursar Nutrição e 4) sugestões para contribuir na efetivação da Política na universidade. No que tange ao conceito da Política foi encontrado como consenso, nos três grupos focais que as ações afirmativas permitem a inclusão de grupos vulneráveis na universidade. Quanto às dificuldades, os professores referiram que a facilidade de acesso na universidade permitiu a entrada de estudantes com dificuldades em conteúdos básicos e, além disso, queixaram de haver pouco contato na relação professor aluno. Estudantes cotistas e não cotistas apresentaram como conteúdo consensual da representação a falta de tempo, o cansaço e a sobrecarga de atividades acadêmicas decorrentes do turno integral do curso. Referiram também a ocorrência de discriminação por professores e estudantes àqueles acadêmicos que apresentam notas baixas. Como facilidade, cotistas e não cotistas relataram que o apoio da família é um fator facilitador da permanência no curso e sugeriram a expansão da cobertura de apoio psicológico aos acadêmicos da universidade. Professores e cotistas propuseram a oferta de apoio pedagógico aos estudantes em virtude das dificuldades de aprendizagem.

Conclusão

Conclui-se que o conteúdo das Representações Sociais da Política de Ações Afirmativas entre professores, estudantes cotistas e não cotistas refletem um consenso quanto à compreensão do conceito da Política. Por outro lado, ao considerar as dificuldades do cursar nutrição encontrou-se entre professores e estudantes, conteúdos consensuais que se dialogam.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. **REUNI: Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – diretrizes gerais**. Documento elaborado pelo grupo assessor nomeado pela Portaria n. 552 SESu/MEC, de 25 de junho de 2007, em complemento ao art. 1º, § 2º, do Decreto Presidencial n. 6.096, de 24 de abril de 2007. Brasília, DF: MEC 2007. Disponível em: . Acesso em: 09 jun 2016

BRASIL. **Lei número 12.711 de 29 de agosto de 2012**. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Disponível em: Acesso em: 10 jun 2016.

GEMAA - **Grupo de Estudos Multidisciplinares da Ação Afirmativa. "Ações afirmativas"**. 2011. Disponível em: <<http://gema.iesp.uerj.br/o-que-sao-acoes-afirmativas/> >. Acesso em: 9 jun 2016

SIQUEIRA, A.L. A.; MENEZES, I.H.C.F.; SUGAI, A.; CORREIA, M.H.S.; SOUSA, L.M. Estudantes de nutrição no programa de ações afirmativas da UFG: facilidades e dificuldades para cursar nutrição na UFG. **13º Congresso de Pesquisa, Ensino e Extensão da Universidade Federal de Goiás (13º CONPEEX)**, p. 1-12, 2016.

Palavras-chave: Pesquisa Qualitativa; Políticas de Ações Afirmativas; Teoria das Representações Sociais

“SOBREVIVÊNCIA” OU “SAÚDE”: IMPLICAÇÕES NA PERCEPÇÃO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

PRISCILA KORITAR; MARLE DOS SANTOS ALVARENGA

¹ UNIP - Universidade Paulista, ² USP - Universidade de São Paulo

prikoritar@gmail.com

Introdução

Do ponto de vista antropológico, apesar da alimentação ser uma função biológica vital (1), “no ato da alimentação, o homem biológico e o homem cultural e social estão estritamente ligados” (2). Estudantes de Nutrição serão responsáveis pela promoção, manutenção e recuperação da saúde por meio da alimentação. Entretanto, a despeito de sua formação, estes podem ter conceitos centrados apenas nos nutrientes e no papel biológico da alimentação, que serão norteadores da prática profissional.

Objetivos

Explorar, a partir da escolha de alimentos numa situação hipotética, a percepção de alimentação saudável diante de uma reflexão sobre as características nutricionais, em detrimento de outros aspectos biológicos, bem como de aspectos sociais e culturais.

Metodologia

Estudantes de Nutrição de instituições públicas e privadas do estado de São Paulo responderam online, qual, dentre os alimentos listados (arroz, banana, brócolis, maçã, leite com chocolate e cachorro quente), eles escolheriam para garantir sua sobrevivência se estivessem sozinhos numa ilha deserta apenas com água e laranja (3). Para caracterização da amostra, responderam idade, peso, altura, sexo, tipo de instituição de ensino, ano da graduação, e questionários para avaliar comportamento de risco para transtornos alimentares(4) e insatisfação corporal (5). Foram avaliadas a frequência de escolha dos alimentos e suas diferenças de acordo com variáveis de caracterização da amostra por meio do teste Qui-quadrado para uma variável. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição proponente (44576515.0.0000.5421). Os participantes receberam informações sobre a pesquisa e deram seu consentimento à participação.

Resultados

Participaram 625 estudantes de Nutrição de 42 instituições (4 públicas e 38 privadas) de 25 municípios, com média de 23,42 anos (DP=2,96), 93,4% eram do sexo feminino, 70,2% eram eutróficos, 50,9% estavam no início da graduação (1º e 2º anos), 23,2% apresentavam comportamento de risco para transtornos alimentares e 85,0% apresentavam insatisfação corporal. O principal alimento escolhido foi o arroz (34,7%), seguido por banana (25,9%), brócolis (21,3%), cachorro quente (8,3%), leite com chocolate (5,9%) e maçã (3,8%). Algumas diferenças foram observadas na frequência de acordo com variáveis de caracterização da amostra. As escolhas do arroz cozido, da banana e dos brócolis foram mais frequentes entre mulheres e aqueles que estavam insatisfeitos com sua imagem corporal. Somados, banana, maçã e brócolis foram escolhidos por 52,0% dos universitários, sendo mais frequente entre aqueles de instituições privadas, do sexo feminino e com eutrofia. Somados, cachorro quente e leite com chocolate foram escolhidos por 14,5% dos universitários, sendo mais frequente entre aqueles de instituições públicas, do final da graduação, do sexo masculino, sem comportamento de risco para transtornos alimentares e satisfeitos com seu corpo.

Conclusão

Considerando-se as características nutricionais dos alimentos propostos, os mais adequados para garantir a sobrevivência nessa situação hipotética seriam cachorro quente e leite com chocolate – por densidade nutricional. No entanto, juntamente com a maçã, tiveram menor frequência de escolha. Os resultados podem indicar que o preconceito e avaliação negativa desses alimentos superam o conhecimento das características nutricionais, bem como de outros aspectos biológicos, além de aspectos sociais e culturais.

Referências

1. FISCHLER, C. L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps. Paris: Odile Jacob. 2001.
2. CONTRERAS, J. Antropología de la alimentación. Madri: Ediciones de la Universidad Complutense de Madrid. 1993.
3. ROZIN, P.; ASHMORE, M.; MARKWITH, M. Lay American conceptions of nutrition: dose insensitivity, categorical thinking, contagion, and the monotonic mind. *Health Psychology*. v.15, p. 438-447, 1996.

4. HAY, P.H. Epidemiology of eating disorder behaviors: an Australian community – based survey. *Journal of Eating Disorders*. v.23, p.371-382, 1998.
5. KAKESHITA, I.S.; SILVA, A.I.P.; ZANATTA, D.P.; ALMEIDA, S.S. Construção e fidedignidade teste-reteste de escalas de silhuetas brasileiras para adultos e crianças. *Psicologia: Teoria e Pesquisa*. v. 25, n.2, 263-270, 2009.

Palavras-chave: saúde; alimentação; ciências da nutrição; estudantes

UM MODELO DE PROJETO DE EXTENSÃO PARA ATENDIMENTO DE PACIENTES COM MIGRÂNEA

MARCIA CRISTINA ALMEIDA MAGALHÃES OLIVEIRA; VERA FERREIRA ANDRADE DE ALMEIDA; EDILENE MARIA QUEIROZ; BRUNA SILVA ARAUJO; EDNA AMORIM DOS SANTOS; ERICA SANTOS DA SILVA

¹ UNEB - UNIVERSIDADE DO ESTADO D BAHIA

nutmarcia16@gmail.com

Introdução

A Migrânea (enxaqueca) é uma das cefaleias mais frequentes e intensas na prática clínica, o que tem levado a Organização Mundial de Saúde (OMS) a incluí-la entre as doenças mais incapacitantes (LAINEZ, JM et al, 2007). Cerca de 40% dos pacientes apesenam mais de dois ataques de crise ao mês e, em 24% destes, a duração da crise é superior a 24 horas (NAZABÁL; PEREZ; VASQUEZ, 2008). A Atenção Nutricional é importante para minimizar os quadros de dor, auxiliando os pacientes a alcançarem os objetivos terapêuticos do tratamento.

Objetivos

Assim sendo, o objetivo desse trabalho é demonstrar um modelo de extensão universitária para Atenção Nutricional de pacientes portadores de Migrânea atendidos na Clínica da DOR do Centro de Estudos e Atendimento Dietoterápico (CEAD) do Departamento de Ciências da Vida da Universidade do Estado da Bahia (UNEB).

Metodologia

Na metodologia é construído um grupo de trabalho composto por alunos da graduação, residência e ex-alunos que atuam como nutricionistas voluntários que após seleção composta por prova subjetiva sobre Nutrição Clínica, entrevista e avaliação do histórico escolar são colocados às três funções básicas da Universidade: o ensino, a pesquisa e a extensão, uma vez que não podem ser tratados de forma dicotomizada. Todos os procedimentos metodológicos adotados obedecem as Resoluções Nº023/90, Nº 700/2009 e ao Regimento da Universidade. Durante o estágio alunos, profissionais e professores participam da preparação das consultas e material didático lúdico utilizado em salas de espera e feiras. Objetiva-se, dessa maneira, desenvolver a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos no decorrer do curso de Nutrição, por meio da intervenção nutricional supervisionada, observando a relação saúde- doença com vistas à composição do planejamento dietoterápico individualizado e suplementação nutricional conforme as portarias e recomendações vigentes estabelecidas pelo Ministério da Saúde. Um processo avaliativo ocorre através dos seguintes critérios: espírito cooperativo junto aos professores e demais alunos nas atividades; postura crítico-reflexiva; frequência; responsabilidade, seriedade e desempenho nas tarefas; conhecimento científico em nutrição clínica e dor (Migrânea). Ao final é elaborado um relatório em que constam as atividades desenvolvidas e uma breve análise crítica da experiência vivenciada.

Resultados

Dessa relação aluno- professor- paciente é possível criar reflexões e recriar novas metodologias e práticas pedagógicas. Ao professor responsável fica a grandiosa experiência como orientador e eterno aprendiz. Ressalta-se que artigos são escritos e publicados em congressos além da escrita de um Manual de Práticas Lúdicas de Educação Nutricional para pacientes portadores de Migrânea.

Conclusão

O trabalho de extensão contribui para o desenvolvimento de competência pedagógica, implementação de novas metodologias e auxilia os acadêmicos na apreensão e produção do conhecimento, pois é uma atividade formativa de ensino. Espera-se também melhoria da saúde da população beneficiada pelo suporte clínico e nutricional

Referências

LÁINEZ, J.M; GONZÁLEZ, V.M; OTERO, M.; MATEOS, V; LEIRA, R; PASCUAL J. Guía de recomendaciones para el tratamiento de la migraña en la práctica clínica. Rev Clin Esp. 2007;207(4):190-3. NAZÁBAL, E.R; PEREZ, P.A; VÁQUEZ, A.N. Evidencias em El tratamiento de La migraña. FMC.2008;15(1):43-53.

Palavras-chave: MIGRÂNEA; DOR; ENXAQUECA; ENSINO; EXTENSÃO

UTILIZAÇÃO DE JOGO EDUCATIVO PARA O PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM NO MÓDULO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

MADNA COSTA FREITAS

¹ UNIFOR - Universidade de Fortaleza

madna_costa@hotmail.com

Introdução

A utilização de atividades lúdicas no processo de ensino e aprendizagem pode ser uma forma de despertar o interesse da maior parte dos discentes e trazer a motivação necessária para que eles possam buscar soluções e alternativas para o que é proposto. Os jogos atraem a atenção dos alunos devido ao desafio que eles impõem, fazendo com que aconteça a busca pela realização pessoal e superação de obstáculos, onde o interesse do aluno precede a assimilação. O jogo de perguntas e respostas é uma metodologia positiva diante do processo de ensino aprendizagem, visto que estimula o aluno a fazer relações do conhecimento já adquirido com o novo conhecimento, tornando o estudante ativo diante do ensino e promovendo uma aprendizagem significativa, e ainda torna as aulas mais atrativas e prazerosas, estimulando o estudante na busca do conhecimento. Além disso, trata-se de uma estratégia simples e de baixo custo para desenvolver em sala de aula.

Objetivos

Esse trabalho teve como objetivo analisar a contribuição da utilização de jogos educativos na aprendizagem em sala de aula no módulo de serviços de alimentação.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com abordagem qualitativa, que foi realizado com os alunos do módulo de Serviços de Alimentação de uma universidade de Fortaleza-Ce, que aceitaram participar mediante a assinatura do TCLE (Termo de Consentimento Livre e Esclarecido) no período de março a julho de 2017. Foi promovido um jogo educativo com os alunos que participaram do grupo de estudo dirigido do módulo. Foram divididos quatro grupos com quatro alunos em cada. O jogo consistiu em sete rodadas com perguntas e uma rodada bônus nas questões 1, 3, 4 e 5 que reforçaram o tema da rodada em questão. As perguntas do jogo tiveram diferentes formatos e abordagens. Cada questionamento tinha sua pontuação específica e ao final, era feita a explicação da questão, dada a resposta correta e adicionados ao placar os pontos. A avaliação da contribuição do jogo na aprendizagem foi realizada através da comparação das médias de notas do grupo que participou da estratégia e do grupo que não participou, por meio do test-T student. Além disso, foi desenvolvido questionário eletrônico para avaliação da satisfação.

Resultados

Dos 35 alunos da turma, apenas 45,7% dos alunos compareceram ao jogo. A média de notas do grupo que participou do jogo educativo (8,48 (1,23)) foi significativamente maior ($p < 0,001$) do que a do grupo que não participou do jogo (5,78 (1,69)). Tratando a nota como variável categórica, a maioria dos alunos que atingiu média satisfatória (8,0) foram os alunos que participaram do jogo educativo (75,0%), enquanto que a maioria dos que tiraram nota insatisfatória foram os alunos que não participaram da atividade (94,74%). A avaliação do jogo pelos alunos foi considerada muito positiva, ressaltando que nenhum aluno assinalou as opções insatisfeito ou muito insatisfeito para nenhum dos itens do questionário *on line*.

Conclusão

Conclui-se que o jogo educativo é uma ótima estratégia metodológica ativa que merece ser adaptada e aplicada não só em vésperas de provas, como revisão, mas também durante as aulas como forma de fixação do conteúdo passado.

Referências

OLIVEIRA, D.A.; GHEDIN, E.; SOUZA, J.M.. **O jogo de perguntas e respostas como recurso didático-pedagógico no desenvolvimento do raciocínio lógico enquanto processo de ensino aprendizagem de conteúdos de ciências do oitavo ano do ensino fundamental**. ANAIS do IX Encontro Nacional de Pesquisa em Educação em Ciências – IX ENPEC.

FIALHO, Neusa Nogueira. **Jogos no Ensino de Química e Biologia**. Curitiba: IBPEX, 2007.

Palavras-chave: Ensino e aprendizagem; Jogos educativos; Metodologias ativas

UTILIZAÇÃO DO LABORATÓRIO NO ENSINO MÉDIO: UMA EXPERIÊNCIA PRÁTICA EM ANÁLISE DE ALIMENTOS

IVONE LIMA SANTOS; HELENO LIMA SERRÃO; CAROLINE MACHADO DA COSTA; ELISSON DE SOUZA SEVALHO; PATRÍCIA DOS SANTOS GUIMARÃES; ELIANA MEDEIROS MACEDO

¹ UFAM - Universidade Federal do Amazonas, ² UFAM - Universidade Federal do Amazonas, ³ CEL LITERATUS - Centro Educacional Literatus
ivonesantos_nutri@hotmail.com

Introdução

A ciência de alimentos é uma área que estuda as propriedades e características físico-químicas dos alimentos, permitindo uma visão e compreensão da aplicação da ciência para satisfazer as necessidades da sociedade por alimentos com qualidade e segurança, obedecendo à legislação vigente. Com isso para a expansão desse conhecimento o uso do laboratório é de fundamental relevância para se fazer ciência. A utilização de atividades práticas em laboratório e a realização de experimentos ainda não é tão presente na vivência diária dos alunos do município de Coari-AM, pois, as escolas não possuem laboratório, reagentes, vidrarias, equipamentos e professor laboratorista para o desenvolvimentos de tais atividades fundamentais para o processo ensino-aprendizagem que despertam interesses quanto a escolha da área na vida acadêmica.

Objetivos

Nesse âmbito o presente trabalho teve como objetivo promover práticas de análises físico-químicas e centesimais com alimentos regionais, utilizando-se de métodos acessíveis aos estudantes do ensino médio da rede pública de Coari/AM.

Metodologia

Foram realizadas atividades práticas no Laboratório de Ciências de Alimentos da Universidade Federal do Amazonas pelos discentes do ensino médio na área de análises em alimentos, utilizando-se alimentos regionais tão consumidos pela população Coariense, como açaí, pupunha, goma e farinha de mandioca. As análises ensinadas e realizadas pelos discentes seguiram os métodos físico-químicos descritos pelo Instituto Adolfo Lutz e consistiram em: pH, Acidez, Umidade, Proteína pelo método Kjeldahl, Extração de lipídeo por Bligh Dyer. Além dessas análises foi ensinado aos alunos a forma de coleta, preparação da amostra e de reagentes. Após, foi realizado a avaliação da experiência por meio das seguintes perguntas (1. Quanto você gostou de ter participado desta experiência vivenciada em laboratório? 2. Quanto você aprendeu em relação a análise de lipídeos pelo método de Bligh Dyer? 3. Quanto você aprendeu em relação a medir o pH dos alimentos? 4- Quanto você gostou em relação ao laboratório de tecnologia de alimentos? 5- O que você achou do curso sobre a tecnologia dos alimentos?). O projeto foi aprovado no comitê de ética com o protocolo 41063715.4.0000.5020.

Resultados

Após o ensino da prática obteve-se a mudança na visão dos alunos do ensino médio que não possuíam esse contato com laboratório nas escolas e perceberam a importância da atividade para o ensino, pois, quando realizavam as análises, sentiam-se pesquisadores, como relatado pelos mesmos. Referente a 1ª e 2ª perguntas as mesmas obtiveram resultados próximos com 75% e 78% Muito, 20% e 15% Razoavelmente e 5% e 7% pouco, respectivamente, enquanto a 3ª e 4ª questão obtiveram percentuais maiores na resposta muito, com 80% e 90% Muito, 15% e 10% Razoavelmente e apenas na 3ª, com 3% pouco e 2% nada. Sobre o curso tecnologia de alimentos 87% consideraram ótimos e 13% Bom.

Conclusão

Dessa forma, diante dos resultados obtidos por meio das perguntas e pela interação e motivação dos alunos, percebe-se a necessidade de realização de práticas laboratoriais no processo ensino-aprendizagem, no qual desperta curiosidade sobre o que pode ser descoberto em laboratório principalmente ao que diz respeito aos alimentos que fazem parte do cotidiano de qualquer pessoa, inclusive dos alunos do ensino médio que estão em fase decisória de escolha de carreira.

Referências

MACÊDO, G.M.E; OLIVEIRA, M.P de; SILVA, A.L; LIMA, R.M.A utilização do laboratório no ensino de química: facilitador do ensino – aprendizagem na escola estadual professor Edgar Tito em Teresina, Piauí. (1) Instituto Federal de

Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, 2008.

DELIZOICOV, D; ANGOTTI, J.A. Metodologia do Ensino de Ciências. São Paulo. Cortez, 2012, 207 p.

BEDIN, C.; DELIZOICOV, N.C. Uma perspectiva problematizadora para o ensino de alimentos transgênicos. In: ANPED SUL, 9, 2012, Caxias do Sul. Seminário de Pesquisa em Educação da Região Sul. Caxias do Sul: Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Educação – Região Sul, 2012.

Palavras-chave: Propriedades; Alimentos; Laboratório

“VI COM OUTROS OLHOS O NUTRICIONISTA, O CAMPO DE TRABALHO, AS PESSOAS E A MIM MESMA”: NARRATIVAS DE UMA EXPERIÊNCIA FORMATIVA NO PET-GRADUASUS

THAIS SALEMA NOGUEIRA DE SOUZA; GIANE MOLIARI AMARAL SERRA; CAROLINA OLIVEIRA; CAMILA MOREIRA; RAYANI CABRIL

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ² SMS-RIO - Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro

thaissalema@gmail.com

Introdução

A formação em Nutrição deve pautar-se na visão ampliada sobre o campo, na criticidade da realidade social, na articulação teoria-prática, no (re)pensar-fazer da atuação, com vistas a transformar o modelo de formação fragmentado e tecnicista. O PET-GraduaSUS – iniciativa do Ministério da Saúde, tem se mostrado uma potente estratégia na busca de caminhos e oportunidades para além da sala de aula. Seu propósito é promover a integração ensino-serviço-comunidade e fomentar a reorientação da formação para o Sistema Único de Saúde (SUS). A Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro em parceria com Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro iniciaram as atividades em 2016, envolvendo trabalhadores da Atenção Básica a Saúde, professores e estudantes dos cursos de Enfermagem, Medicina e Nutrição.

Objetivos

Apresentar uma análise das narrativas de estudantes do curso de nutrição sobre os sentidos e significados das experiências no PET-GraduaSUS para a formação.

Metodologia

Este relato se baseou na análise de narrativas autoreflexivas escritas por seis estudantes bolsistas, de diferentes períodos letivos, que desde maio de 2016 estão imersas no cotidiano de trabalho de nutricionistas que atuam em Núcleos de Saúde da Família.

Resultados

A análise das narrativas permitiu identificar seis núcleos de sentidos, descritos a seguir. O SUS era visto como ineficiente, mas a partir da inserção na rotina das unidades básicas de saúde, da observação da diversidade e qualidade dos serviços, do retorno da comunidade e do olhar crítico sobre a “imagem” do SUS veiculada nas mídias, a percepção sobre a saúde pública se transformou. O trabalho multiprofissional foi citado como prática fundamental para a integralidade nos cuidados em saúde, para a troca de conhecimentos e o respeito entre as especialidades na área de saúde. O PET permitiu conhecer de perto o trabalho do nutricionista, caracterizado como um profissional generalista. Perceberam que ao atuar na atenção básica, este profissional utiliza conhecimentos de diversos campos e áreas de atuação para poder lidar com a complexidade do cotidiano de trabalho. As estudantes destacaram a necessidade de conhecer o território e as condições de vida da comunidade para adequar suas condutas à essa realidade, bem como de buscar meios para facilitar a comunicação com usuários e demais profissionais. Outra questão muito valorizada foi a importância da experiência prática para dar sentido as teorias apreendidas no curso. Para todas, foi a primeira experiência em um cenário de atuação do nutricionista, o que incentivou a busca por conhecimento e informações, antes mesmo de cursarem as disciplinas relacionadas. Por fim, as estudantes narraram de forma sensível os aprendizados vividos como a aquisição de habilidades de escuta e comunicação, a ampliação da empatia, a proatividade nos estudos e no desempenho das atividades, a percepção da necessidade de respeitar as diferenças e a riqueza do olhar e do trabalho coletivo e para o bem da coletividade.

Conclusão

O PET-GraduaSUS tem transformado a experiência formativa das estudantes integrando aprendizagens acadêmicas, profissionais e pessoais. A elaboração de narrativas autoreflexivas oportunizou perceber a importância da experiência e do protagonismo do estudante no seu processo de aprendizagem. Além disso, ajudou a dar sentido aos conhecimentos apreendidos no curso e ampliou o desejo de atuar na perspectiva da promoção da saúde de indivíduos e coletividades.

Referências

CRUZ, P.J.S.C. Educação Popular e Nutrição Social: reflexões e vivências com base em uma experiência. João Pessoa: Editora UFPB, 2014.

CRUZ, K.T. et al . PET-Saúde: micropolítica, formação e o trabalho em saúde. Interface (Botucatu), Botucatu , v.19, supl.1, p.721-730, 2015.

SANTOS, C.G. et al. Formação em saúde e produção de vínculo: uma experiência PET-Saúde na rede de Niterói, RJ, Brasil. Interface (Botucatu), Botucatu, v.19, supl.1, p.985-993, 2015.

Palavras-chave: Formação em saúde; Práticas formativas; Nutrição; Narrativas

VIVÊNCIAS DE ESTUDANTES EM GRUPOS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: QUAIS AS COMPETÊNCIAS ADQUIRIDAS?

VIVIANE LAUDELINO VIEIRA; SAMANTHA CAESAR DE ANDRADE; ANA MARIA CERVATO-MANCUSO

¹ USP - Universidade de São Paulo

cervato@usp.br

Introdução

Dentro do escopo das ações de educação alimentar e nutricional (EAN), o atendimento em grupo é recomendado para a promoção da saúde, prevenção de doenças e prestação de cuidados específicos, representando uma área de atuação do nutricionista.

Objetivos

Descrever as competências desenvolvidas pelos estudantes da graduação em Nutrição no processo de aprendizagem em práticas educativas com grupos de EAN.

Metodologia

O CRNutri é um projeto de integração docente-assistencial para treinamento, pesquisa, ensino e assistência para acadêmicos do Curso de Nutrição, que atua no campo da atenção primária em saúde do Centro de Saúde Escola Geraldo de Paula Souza, que recebe anualmente estudantes da graduação em Nutrição para realização de estágio obrigatório de Nutrição em Saúde Pública, mediante processo seletivo. Esse estudante envolve-se com diferentes ações relacionadas à prática profissional. Uma delas relaciona-se ao desenvolvimento de grupos de EAN com vistas à promoção da saúde, no qual o estudante é treinado pela equipe de nutricionistas antes e ao longo do desenvolvimento dos encontros, para desempenhar o papel de facilitador durante os 6 encontros com periodicidade semanal. Para identificação das competências, foram utilizados 12 relatos de diários de campo produzidos pelos estudantes após cada encontro, que continham descrição detalhada sobre o encontro e suas percepções sobre o grupo. O presente projeto integra pesquisa aprovada previamente pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública (processo N° 1.035.608).

Resultados

Foram identificadas competências de: (1) consideração e problematização dos determinantes sociais relacionados à alimentação para o planejamento e desenvolvimento das atividades, (2) construção de conhecimento e de práticas sobre alimentação saudável de forma dialogada e considerando diferentes contextos, (3) resgate e valorização da cultura alimentar do grupo, (4) utilização de forma crítica de teorias e técnicas de educação em saúde, visando a mudança frente às escolhas alimentares, (5) utilização de estratégias para formação e fortalecimento do vínculo entre os participantes, (6) apropriação de informações técnicas relacionadas à alimentação e de como utilizá-las de acordo com as características do grupo e (7) uso, aliado aos conhecimentos técnicos, dos saberes populares sobre alimentação para o desenvolvimento do grupo.

Conclusão

Múltiplas competências, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição, foram identificadas dentre os estudantes, permeando desde questões relacionadas ao processo de facilitação do grupo, mas também quanto à compreensão do processo educativo e dos determinantes da alimentação. A vivência dos estudantes em ações grupais de EAN consiste em estratégia importante para fortalecer o processo de formação em serviço.

Referências

1. Vieira VL, Leite VL, Cervato-Mancuso AM. Formação superior em saúde e demandas educacionais atuais: o exemplo da graduação em Nutrição. *Educação, Sociedade & Culturas* 2013; 39: 25-42.
2. Vincha KRR, Vieira VL, Guerra LDS, Botelho FC, Pava-Cárdenas A, Cervato-Mancuso AM. "Então não tenho como dimensionar": um retrato de grupos educativos em saúde na cidade de São Paulo, Brasil. *Cad. Saúde Pública* [online]. 2017 [2017 Oct 30]; 33(9): e00037116. Available from: <http://www.scielo.br/pdf/csp/v33n9/1678-4464-csp-33-09-e00037116.pdf>. <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00037116>
3. Brasil. Ministério da Educação. Diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em Nutrição. Resolução CNE/CES 5, de 07 de novembro de 2001

Palavras-chave: Ensino superior; Competência profissional; Nutricionista; Formação; Capacitação de Recursos Humanos em Saúde

ANÁLISE DA CONFORMIDADE DAS INFORMAÇÕES APRESENTADAS NOS RÓTULOS DE *COOKIES DIET*

NAYARA SOARES DA SILVA; GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL; ALINE SILVA DOS REIS; CRISTIANA ARAÚJO GONTIJO

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia
nayarads14@gmail.com

Introdução

O rótulo é o conteúdo descritivo, impresso na embalagem do alimento, cujas informações determinam a composição, características nutricionais e origem dos produtos. Os alimentos *diet* são alimentos para fins especiais, que apresentam isenção de algum macro e/ou micronutriente na sua formulação. Embora a legislação brasileira de alimentos esteja avançada, vários alimentos apresentam informações errôneas em seus rótulos o que afeta a segurança alimentar e nutricional da população.

Objetivos

Analisar se as informações presentes nos rótulos de *cookies diet* comercializados em Uberlândia-Minas Gerais estão em conformidade com a legislação vigente.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo que avaliou a qualidade das informações apresentadas nos rótulos de *cookies diet*. Foram avaliados 20 *cookies diet* adquiridos em um hipermercado e dois supermercados exclusivamente varejistas localizados em Uberlândia-Minas Gerais. Todos os rótulos foram analisados conforme os princípios gerais de rotulagem: Resolução da Diretoria Colegiada n° 259/02 e Lei 10.674/03 (Rotulagem Geral), Resolução da Diretoria Colegiada n° 359/03 e Resolução da Diretoria Colegiada n° 360/03 (Rotulagem Nutricional). Em relação à rotulagem específica, os alimentos *diet* foram analisados segundo a Portaria n° 29/98. Para facilitar a análise dos dados, utilizou-se três fichas de checagem: Check-List A (rotulagem geral); check-list B (rotulagem nutricional) e check-list C (rotulagem específica para alimentos *diet*). Para cada item dos check-list (A, B e C), os *cookies diet* foram classificados em: “conformidade” e “não conformidade” com a legislação brasileira vigente. A análise dos dados consistiu em estatística descritiva.

Resultados

Dentre as marcas avaliadas, a maioria estavam em não conformidade com algum item das legislações vigentes (n=16; 80%). Em relação ao check-list A (rotulagem geral), observou-se quatro irregularidades nos rótulos dos *cookies* analisados, a saber: não identificação do lote (n=7; 35%); não apresentação do prazo de validade (n=7; 35%); ausência da advertência “contém glúten” ou “não contém glúten” (n=5; 25%) e a não apresentação dos ingredientes alergênicos (n= 8; 40%). No check-list B (rotulagem nutricional) a única irregularidade encontrada foi a não apresentação da quantidade de açúcares ou de outros carboidratos, em produtos que realizaram declarações de propriedades nutricionais relacionadas ao tipo e/ou quantidade de carboidrato (n=2; 10%). Em relação à rotulagem específica para os alimentos *diet*, apresentada no check list C (portaria n° 29/98) foram encontradas irregularidades relacionadas às frases previstas em legislação, tais como a ausência das seguintes frases: “este produto pode ter efeito laxativo” (n=14; 70%) e “consumir preferencialmente sob orientação nutricional ou médica” (n= 12; 60%).

Conclusão

As informações obrigatórias de rotulagem não foram apresentadas pela maioria das marcas avaliadas que se encontravam em não conformidade com a legislação vigente. Estes resultados são preocupantes, pois, os *cookies diet* são alimentos direcionados para um público específico que necessita de controle rigoroso da ingestão de nutrientes. É necessário maior fiscalização dos órgãos reguladores para a garantia do cumprimento da legislação e resguardo dos direitos e saúde dos consumidores.

Referências

BRASIL. Ministério da saúde. Secretária de Vigilância Sanitária. **Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais- Portaria n° 29, de 13 de janeiro de 1998**. Brasília, DF, 1998.

COSTA, S.S.M.F.; LIMA, C.K.; MIRANDA, H.F.; CAVALCANTIL, F.I.D. Utilização da informação nutricional de rótulos por

consumidores de Natal, Brasil. **Revista Panamericana de Salud Publica**, v.29, n.5, p. 337-343, 2011.

MELLO, T.; PASCOAL, B.G. Análise crítica de rotulagem de doces diet e alimentos com alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde. **Revista Científica Linkania**, v.1, n.3, p.1-17, 2014.

Palavras-chave: biscoitos; legislação; rotulagem de alimentos

ANÁLISE DA CONFORMIDADE DOS RÓTULOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COM DESIGNAÇÃO “FONTE DE FIBRA” E “INTEGRAL”

JORVANA STANISLAV BRASIL MOREIRA; SUANE ABREU DA COSTA; CAROLINE MARRY VAZ LAVAREDA; SHIDNEY SALATIEL BATISTA DE LIMA; ALINE LEÃO REIS; DANIELA LOPES GOMES

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

jorvana78@hotmail.com

Introdução

O processamento de alimentos pode ocasionar perda de componentes, como fibras (LEMOS JUNIOR, 2013). Na tentativa de fornecer um produto de melhor qualidade, as indústrias realizam adição de fibras alimentares, produzindo mercadorias que são usualmente classificadas como alimentos “fonte de fibras” ou “integral”. Alimentos integrais são aqueles que não passaram por refinamento, entretanto, ainda não há legislação que regulamente os produtos processados e ultraprocessados que se denominam integrais. Nessa perspectiva, faz-se necessário investigar os alimentos que se dizem fonte de fibras e integrais.

Objetivos

Avaliar a conformidade dos rótulos de produtos que se denominam “fonte de fibras” e “integral” com a legislação vigente.

Metodologia

Estudo transversal descritivo, realizado em setembro de 2017, em uma loja da maior rede de supermercados de Belém-PA. Para obtenção dos dados, oito graduandos de Nutrição fotografaram embalagens de alimentos processados e ultraprocessados que continham a denominação “fonte de fibras” ou “integral”. As variáveis analisadas foram: conformidade com a quantidade mínima estabelecida para o alimento ser considerado “fonte de fibra” (2,5g de fibra/porção) e “alto teor de fibra” (5g de fibra/porção) segundo a Resolução da Diretoria Colegiada N°54/12 e identificação do primeiro item da lista de ingredientes dos produtos integrais (Resolução da Diretoria Colegiada N°259/02). Destaca-se que os produtos industrializados denominados integrais não possuem legislação específica, assim, no presente estudo, foram avaliados segundo o estabelecido para as mercadorias com “alto teor de fibras” (mínimo de 5g de fibra/porção). Os dados foram tabulados e analisados no Programa Microsoft Excel 2010.1.

Resultados

Foram analisados 16 produtos, 12,5% (n=2) denominavam-se como “fonte de fibras” e 87,5% (n=14) como “integral”. Os produtos “fonte de fibras” estavam em conformidade com a legislação, entretanto, dos produtos “integrais”, 28,5% (n=4) cumpriam o critério estabelecido e 71,5% (n=12) não alcançaram o valor mínimo, sendo que 42,8% (n=6) possuíam a farinha de trigo integral como principal ingrediente e 57,1% (n=8) apresentavam a farinha de trigo refinada acrescida de ferro e ácido fólico como primeiro item da lista de ingredientes.

Conclusão

Os alimentos com designação “fontes de fibras” estavam de acordo com a legislação, diferente dos denominados integrais. Grande parte desses produtos apresentava farinha de trigo refinada como principal constituinte, evidenciando que não são integrais. Sugere-se que seja feita regulamentação para a utilização da nomenclatura “integral” para os produtos industrializados, a fim de amenizar a utilização do termo como forma de marketing.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução N°54 de 12 de novembro de 2012. Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Disponível em:< http://portal.anvisa.gov.br/documents/%2033880/2568070/rdc0054_12_11_2012.pdf/c5ac23fd-974e-4f2c-9fbc-48f7e0a31864>. Acesso em: 04 out. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução N°259 de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Disponível em:< http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_259_2002_COMP.pdf/9c816a4d-2dc7-48bf-80e4-e8891f640cf2>. Acesso em: 04 out. 2017.

LEMOS JUNIOR, H.P.; LEMOS, A.L.A. de. Alimentos integrais. Revista Diagnóstico e Tratamento. São Paulo, v.18, n.2, p.72-4, 2013. Disponível em:< <http://files.bvs.br/upload/S/1413-9979/2013/v18n2/a3607.pdf>>. Acesso em: 04 out. 2017.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional; Fonte de fibras; Alimento integral

ANÁLISE DOS RÓTULOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COM DESIGNAÇÃO LIGHT

JEANE LORENA LIMA DIAS; SUANE ABREU DA COSTA; SABRINA FONSECA LOPES; ALINE LEÃO REIS; DANIELA LOPES GOMES

¹ UFPA - Universidade Federal Do Pará
nutri.janedias@yahoo.com

Introdução

Os alimentos *lights* tem lugar cada vez maior nas prateleiras dos supermercados, eles sofrem redução de, no mínimo, 25% da quantidade de algum nutriente. No Brasil, esse tipo de alimento possui legislação específica que orienta quanto à sua rotulagem, as quais devem possuir informações nutricionais fidedignas, pois é indispensável o conhecimento apropriado acerca da constituição do alimento, e caso esses produtos apresentem em suas formulações alguma modificação, ela deve ser informada no rótulo, a fim de garantir o direito e a segurança do consumidor (GARCIA; CARVALHO, 2011).

Objetivos

Analisar a adequação dos rótulos de alimentos *lights* em comparação à legislação vigente.

Metodologia

Estudo transversal descritivo e quantitativo, realizado em setembro de 2017 em uma loja da maior rede de supermercados de Belém-PA. Os dados foram coletados por oito graduandos de nutrição que fotografaram os rótulos dos alimentos com a denominação "*light*" que possuíam versão tradicional de mesma marca. As variáveis analisadas foram: Presença ou ausência de informações quanto ao atributo "baixo ou reduzido em", comparação entre os tamanhos das porções nas duas versões, indicação do percentual de redução na embalagem e adequação dos produtos *lights* ao percentual mínimo de redução (25%). O Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar N°54/12 foi utilizado como referência para a análise. Os dados foram tabulados e analisados no Programa Microsoft Excel 2010.

Resultados

Foram analisados 25 produtos *lights* e suas respectivas versões tradicionais, dos quais 52% (n=13) eram *light* em valor energético e gorduras; 16% (n=4) em gorduras totais; 12% (n=3) em valor energético e carboidratos; 4% (n=1) apenas em valor energético; 4% (n=1) em açúcar; 12% (n=3) se denominavam *light*, mas não indicavam em qual nutriente. Foram encontradas irregularidades em 56% (n=14) dos rótulos, sendo que desses, 35,7% (n=5) eram produtos sem redução no valor energético e mesmo assim não possuíam no rótulo "Este não é um alimento baixo ou reduzido de valor energético" como regulamenta a legislação; 28,5% (n=4) apresentavam as porções do produto *light* diferente do produto tradicional, mostrando-se em desacordo com a legislação vigente, a qual estabelece que as características de porções da versão *light* sejam implementadas com base na versão tradicional e o tamanho das porções comparadas devem ser iguais; 21,4% (n=3) apresentou irregularidade quanto ao percentual de redução, não alcançando a diminuição mínima de 25% do total de nutriente e 14,2% (n=2) não continha a porcentagem de redução informada na embalagem.

Conclusão

A maioria dos produtos analisados apresentou inadequação quanto à legislação. Estes alimentos são indicados por profissionais médicos e nutricionistas para serem usados por pacientes com necessidades específicas, portanto, a falta de clareza e a omissão de informações nos rótulos pode constituir uma barreira para o consumo consciente desses produtos.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº54 de 12 de novembro de 2012. Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/legislacao-horizontal>>. Acesso em: 01 out. 2017.

GARCIA, P.P.C; CARVALHO, L.P.S. da; Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light. Ensaio e ciências: ciências biológicas, agrárias e da saúde, campo grande, v. 15, n. 4, p. 89-103. 2011. Disponível em <<http://www.redalyc.org/pdf/260/26022135007.pdf>>. Acesso em: 04 out. 2017.

Palavras-chave: Light; Nutrição; Rotulagem Nutricional

ASSOCIAÇÃO DO COMPORTAMENTO CONSUMIDOR COM A AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM SITUAÇÕES REAIS DE COMPRA EM SUPERMERCADOS

CAROLINE CAMILA MOREIRA; MOIRA DEAN; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, ² UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados, ³ QUB - Queen's University Belfast
carolinemoreira@ufgd.edu.br

Introdução

Considerando que compras de alimentos em supermercados são frequentes, multifacetadas, situacionais, dinâmicas e complexas; que o ambiente do supermercado promove a venda de alimentos ultraprocessados; os quais implicam mais distalmente em baixa qualidade nutricional das dietas e aumento das prevalências de doenças crônicas não transmissíveis, torna-se relevante compreender quais comportamentos consumidores podem estar associados à compra de alimentos ultraprocessados.

Objetivos

Analisar associações do comportamento consumidor com o número de alimentos ultraprocessados adquiridos em uma situação real de compra em supermercados.

Metodologia

Amostra por conveniência de adultos responsáveis pelas compras de alimentos para o domicílio, com hábito de comprar em supermercados, residentes nas macrorregiões brasileiras Sul e Centro-oeste. O recrutamento ocorreu por meio de cartazes e folders distribuídos pessoalmente ou via redes sociais da pesquisadora. A coleta ocorreu entre outubro de 2016 a janeiro de 2017. O desenho do estudo compreendeu acompanhar os consumidores em uma situação real de compra em supermercado aplicando um questionário pré-compra contendo variáveis independentes sobre comportamento consumidor: frequência da compra (semanal ou quinzenal/mensal); dia da compra (durante a semana ou final de semana); hora da compra (manhã, tarde ou noite). Após se encerrar a compra, a lista de ingrediente dos alimentos foi fotografada, as quais foram transcritas em um banco de dados criado com o auxílio do Excel. Posteriormente, os alimentos foram classificados e foi quantificado o número de alimentos ultraprocessados adquiridos por cada consumidor (variável dependente). Para verificar as associações foi aplicado o Teste T, Mann Whitney, Anova ou Kruskal Wallis, de acordo com o tipo e simetria das variáveis. Foi considerado o valor de $p < 0,05$ como diferença estatisticamente significativa. Nº aprovação CEPESH/UFSC (nº 54782416.3.0000.0121).

Resultados

Foram recrutados 29 consumidores, com predomínio de mulheres ($n=16$, 55%), com média de 36 anos, com ensino superior completo ($n=19$; 65%). O número de alimentos ultraprocessados adquiridos foi significativamente maior quando os consumidores realizaram compras com uma menor periodicidade (quinzenal/mensal, $p \leq 0.01$), aos finais de semana ($p \leq 0.01$) e durante o período da tarde ($p \leq 0.05$).

Conclusão

Ressalta-se a importância de melhor compreender o comportamento dos consumidores em supermercados, visando elaborar estratégias de educação alimentar e nutricional voltadas para a diminuição da aquisição de alimentos ultraprocessados.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

HAWKES, C. Dietary implications of supermarket development: a global perspective. *Development Policy Review*, v. 26, n. 6, 657-692, 2008.

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G.; CLARO, R.; LEVY, R. B.; MOURABAC, J-C.; MARTINS, A. P. B.; LOUZADA, M. L.; BARALDI, L.; CANELLA, D. O sistema alimentar: o grande tema da nutrição. Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS), Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, Brasil, 2012. Disponível em: .

Palavras-chave: comportamento de compra; escolhas alimentares; grau de processamento dos alimentos

AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COM DESIGNAÇÃO “DIET”

JORVANA STANISLAV BRASIL MOREIRA; JEANE LORENA LIMA DIAS; INGRID TAVARES DE ARAÚJO; EMILY CRISTINA BARBOSA DA SILVA; ALINE LEÃO REIS; DANIELA LOPES GOMES

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

jorvana78@hotmail.com

Introdução

Os alimentos *diets* são direcionados para fins fisiológicos específicos, os quais passam pelo processamento de retirada de determinados compostos do produto, como carboidratos, gorduras, proteínas e até sódio (BRASIL, 1998). Logo, torna-se indispensável o cumprimento da regulamentação acerca das informações presentes nos rótulos desses produtos alimentícios, com o intuito de garantir os direitos do consumidor (BRASIL, 2012).

Objetivos

Avaliar a rotulagem de produtos alimentícios submetidos à retirada de algum nutriente, em comparação à legislação vigente.

Metodologia

Estudo transversal descritivo, realizado em setembro de 2017 em uma loja da maior rede de supermercados de Belém-PA. A coleta de dados foi realizada por oito graduandos de Nutrição, os quais fotografaram embalagens dos alimentos que continham a denominação “diet”, “zero” ou “não contém”. As variáveis analisadas foram: Presença da informação de consumo sob orientação nutricional ou médica; adequação da informação de ausência de determinado nutriente em comparação à sua lista de ingredientes e tabela de informação nutricional. Foram utilizados para análise os seguintes documentos: Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde N°54/2012 e a Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde N°29/1998. Os dados foram tabulados e analisados no Programa Microsoft Excel versão 2010.

Resultados

Foram coletados rótulos de 19 produtos, dentre os quais 57,9% (n=11) apresentaram restrição de açúcar, 21,1% (n=4) de açúcar e sódio, 10,5% (n=2) em gordura, 5,3% (n=1) de gordura e sódio juntos e 5,3% (n=1) somente sódio. Foi verificado que 84,2% (n=16) dos produtos estavam em desacordo com a legislação vigente, sendo que 52,6% (n=10) das embalagens não apresentavam em sua rotulagem o termo “Consumir preferencialmente sob orientação nutricional ou médica”, 26,3% (n=5) dos produtos que alegavam ter “Zero açúcar”, possuíam maltodextrina como o terceiro item da lista de ingredientes, sendo este considerado um açúcar de adição e 5,3% (n=1) possuía no rótulo o termo “Feito sem gordura”, entretanto, este produto estava inadequado, por apresentar 0,3g de lipídio a mais do que o estabelecido para utilização de tal denominação.

Conclusão

A maioria dos produtos analisados estava em desacordo com a legislação vigente, tendo sido encontradas irregularidades quanto às informações obrigatórias que orientam o consumidor na hora da compra, além de haver contradição ao referir não possuir determinado nutriente e este constar na lista de ingredientes. Tais incoerências com a legislação constituem riscos para o consumidor, já que o público-alvo desses produtos possui necessidades nutricionais específicas e o não cumprimento por parte das empresas pode acarretar em danos à saúde do indivíduo. Sugere-se que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária fiscalize mais frequentemente as empresas produtoras destes produtos.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/PORTARIA_29_1998.pdf/49240642-4002-48f4-8213-a1b74aa4bd32>. Acesso em: 04 out 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº54 de 12 de novembro de 2012. Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Disponível em:<http://portal.anvisa.gov.br/documents/%2033880/2568070/rdc0054_12_11_2012.pdf/c5ac23fd-974e-4f2c-9fbc-48f7e0a31864>. Acesso em: 04 out 2017.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional; Diet; Embalagens

CEREAIS MATINAIS: OS VILÕES PARA A SAÚDE E OS SUPER-HERÓIS

JUSSARA DE SOUSA ORBEM; RENATA ALVES MONTEIRO; ASDRÚBAL BORGES FORMIGA SOBRINHO

¹ SEE- DF - Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, ² UNB - Universidade de Brasília, ³ UNB - Universidade de Brasília
jussaranut@gmail.com

Introdução

Atualmente, as mensagens veiculadas pelas embalagens de cereais têm sido o foco de pesquisas que objetivam conhecer sua influência no comportamento alimentar de crianças (BERRY; McMULLEN, 2008). A indústria utiliza, nesse tipo de instrumento, uma infinidade de estratégias de persuasão no seu mix de marketing. Tendo em vista que a criança está formando seus hábitos alimentares (VIANA; SANTOS; GUIMARÃES, 2008) é particularmente importante examinar quais mensagens e símbolos são utilizados nas embalagens de cereais para o público infantil.

Objetivos

Analisar o perfil nutricional e as estratégias de persuasão utilizadas em embalagens de cereais para o público infantil, por meio da análise semiótica e da avaliação da rotulagem nutricional.

Metodologia

Foram analisadas todas as partes das embalagens de cereais (partes de cima e de baixo, laterais e parte de trás), com estratégias voltadas para o público infantil, por meio de fotografias coletadas de maio de 2011 a março de 2012. Para explorar o potencial comunicativo das embalagens de cereais voltados para o público infantil, utilizou-se a análise baseada na semiótica de Pierce (SANTAELLA, 2010) Em um sentido mais estrito, a semiótica do marketing apresenta-se como um eixo da semiótica aplicada, uma matéria transdisciplinar que examina os signos, significados e as relações comunicativas no marketing (SANTAELLA, 2010). Neste estudo, considerou-se que os diversos signos estão contemplados nas estratégias persuasivas, quer seja em mensagens não-verbais, elementos como imagens, cores e formatos, quer sejam nas mensagens verbais, na linguagem escrita. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde – UnB (Protocolo 013/11).

Resultados

Observou-se que os cereais matinais analisados apresentavam perfil nutricional com as seguintes características: 67,8% (n=19) de produtos com altos teores de açúcares declarados (valor que pode estar subestimado, pois 30% (n=9) das embalagens não o declararam, por falta de obrigatoriedade); 0,03% (n=1) com alto teor de gordura saturada e trans; e 86,6% (n=26) com altos valores de sódio. Em vista disso, é possível afirmar que pelo menos 67,8% dos cereais voltados para o público infantil tinham altos teores de açúcares e sódio, e menos de 1%, de altos teores de gorduras saturadas e trans e fibra. A partir da análise semiótica realizada, concluiu-se que as embalagens de cereais voltados para o público infantil agregam, dentre suas mensagens principais, o destaque à diversão, à força e à saúde. As duas primeiras são dirigidas principalmente para as crianças; a última, para os adultos. O significado da junção de imagens, cores, textos e formato da embalagem varia minimamente no que se refere a cada marca, porém as duas mensagens principais são transmitidas por todas elas.

Conclusão

No nível icônico, as cores sugerem energia; no nível indicial, o formato da embalagem e os textos revelam o seu conteúdo e função; no nível simbólico, a embalagem retangular com mascote ou personagem no centro, ou mesmo a integração entre todas as estratégias persuasivas, apresenta um produto divertido, saudável e saboroso. Acredita-se que este estudo representa um passo importante na compreensão das práticas de persuasão e venda de alimentos para crianças. Com aumento de informações sobre o caráter das técnicas de persuasão utilizadas no marketing, será possível a adoção de políticas públicas que protejam a criança desse tipo de conduta adotada por parte da indústria de alimentos.

Referências

Berry B, McMullen T. Visual communication to children in the supermarket context: Health protective or exploitive? *Agriculture and Human Values*. 2008; 25(3): 333-48

Santaella L, Nöth W. 2010. *Estratégias Semióticas da Publicidade*. São Paulo: Cengage Learning; 2010.

Santaella L. *Semiótica aplicada*. São Paulo: Cengage Learning; 2002. (5a reimpr. 2010).

Viana V, Santos PL dos, Guimarães MJ. Comportamento e hábitos alimentares em crianças e jovens: uma revisão da literatura. *Psic. Saúde & Doenças*. 2008; 9(2): 209-31.

Palavras-chave: marketing; publicidade infantil; rotulagem de alimentos; semiótica

CONCORDÂNCIA ENTRE SOFTWARES DE CÁLCULO NUTRICIONAL DE DIETAS

DANIELLA DE BRITO TRINDADE; RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA; LORRAYNNE BARBOSA DE ASSUNÇÃO;
SARAH JAHYSE DE ARAÚJO LIMA; MARIA DO ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO

¹ UFG - Universidade Federal de Goiás

dani.britot@gmail.com

Introdução

A avaliação do consumo alimentar tem um papel importante na área de pesquisa em nutrição, como estimar a adequação da ingestão dietética e relacionar à saúde e estado nutricional de indivíduos. Nesse sentido, os softwares de nutrição têm sido utilizados como uma maneira rápida e segura de análise de dietas, cada um com sua particularidade de ferramentas, tabelas de composição utilizadas e fórmulas para os cálculos, podendo resultar em diferenças na estimativa do consumo alimentar. Portanto, é necessário investigar as características de cada programa e avaliar qual o mais adequado para cada situação, de forma a avaliar o consumo alimentar de forma eficaz e fidedigna.

Objetivos

Comparar as ferramentas e funções de três softwares de análise nutricional.

Metodologia

Estudo observacional que utilizou dados de recordatórios alimentares de 100 crianças de dois a quatro anos. Foi feita a digitação dos recordatórios em três programas, dois brasileiros: DietWin Profissional Plus® versão 2.0 (DietWin®), Avanutri Online® (Avanutri®), e um americano: o WorldFood Dietary Assessment System®. As características e suas sub-características relacionadas à qualidade externa e interna avaliadas foram: Confiança; Funcionalidade; Usabilidade; Eficiência; Manutenibilidade; Portabilidade; Eficácia; Produtividade; Segurança; Satisfação; Eficiência do desempenho; Operacionalidade e Compatibilidade. As características foram comparadas quanto aos itens descritos pela International Organization for Standardization (ISO) e pela International Electrotechnical Commission (IEC). O projeto matriz teve aprovação pelo Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Federal de Goiás (protocolo 074/11) e todos os responsáveis pelas crianças assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Foi observado que no item funcionalidade e segurança no acesso de dados ambos os programas nacionais foram avaliados como satisfatórios. No Avanutri Online® e WorldFood®, notou-se constantes erros no sistema com frequência considerada alta. Foram encontrados pontos negativos em relação à usabilidade dos três programas. O WorldFood® mostrou-se inferior em relação aos quesitos visuais e de design. A eficiência e a portabilidade dos programas nacionais se apresentou satisfatória. Quanto às tabelas de composição corporal utilizadas pelos programas, o software DietWin Profissional® se sobressaiu. Já observando as avaliações clínicas, foi verificado a presença apenas nos programas brasileiros. Foi verificada a presença de cálculo do gasto energético e classificação do perfil antropométrico de acordo com a idade do paciente nos dois programas nacionais, bem como, a presença de espaço para cadastro de medidas antropométricas, com destaque para DietWin Profissional® pelo maior número. Foi observado também que os programas apresentaram quantidades distintas de nutrientes cadastrados, tendo o Avanutri Online® 35 nutrientes, o DietWin Profissional® 143 e o WorldFood® 54.

Conclusão

O estudo mostra que os programas apresentam diferenças quanto às suas características gerais e ferramentas disponibilizadas. Vale então ressaltar que a qualidade das informações oferecidas pelos bancos de dados, interfere tanto na estimativa da ingestão quanto na prescrição dietética. A intenção desta pesquisa foi comparar os programas, a fim de auxiliar o profissional na escolha do que melhor se identifica com suas necessidades.

Referências

ANÇAO, M. S.; CUPPARI, L.; DRAIBE, A. S.; SIGULEM, D. Informática em Terapia Nutricional. In: MAGNONI, D.; CUKIER, C. Perguntas e Respostas em Nutrição Clínica. São Paulo: Roca, 2001. p. 361-364.

BUZZARD, I. M. Rationale for an international conference series on dietary assessment methods. American Journal of Clinical Nutrition, Bethesda, v. 59, n. 1, p. 143-145, 1994.

CAVALCANTE, A. A. M.; PRIORE, S. E.; FRANCESCHINI, S. C. C. Estudos de consumo alimentar: aspectos metodológicos gerais e o seu emprego na avaliação de crianças e adolescentes. Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil, Recife, v. 4, n. 3, p. 229-240, 2004.

International Organization for Standardization-ISO [Internet]. Genebra: Suíça, 1947. Disponível em: . Acesso em: 30 set. 2017.

International Electrotechnical Commission-IEC [Internet]. Genebra: Suíça, 1906. Disponível em: . Acesso em: 15 set. 2017.

Palavras-chave: Dieta; Estudos observacionais; Inquéritos Nutricionais; Software

DIFERENÇAS NA COMPOSIÇÃO DA LISTA DE INGREDIENTES DE IOGURTES GREGOS E CONVENCIONAIS COMERCIALIZADOS EM UM SUPERMERCADO DE REDE NACIONAL

DHARA BIANCA FURLANETTO RAMALHO; VALÉRIA MARQUES BENATTI; CAROLINE CAMILA MOREIRA

¹ UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados

carolinemoreira@ufgd.edu.br

Introdução

A literatura mostra que as propriedades terapêuticas e nutricionais do iogurte grego podem ser semelhantes ou ligeiramente melhores que as do iogurte convencional, sendo que o grego contém valores mais elevados de proteínas (ORTINAU et al., 2013), valores mais baixos de sódio (STALL, 2012), menor conteúdo de lactose e maior número de microrganismos viáveis (NSABIANA, 2005). O setor do iogurte grego é o que mais cresce na indústria de laticínios, o que pode ser atribuído à possibilidade de variabilidade nas propriedades sensoriais, falta de normas de identidade para esse produto e variedade de métodos de fabricação (DESAI et al., 2013). No entanto, a maioria dos produtos lácteos disponíveis no mercado varejista é adoçada e adicionada de aditivos como corantes e saborizantes, sendo classificada como alimento ultraprocessado e devendo o seu consumo ser evitado, em vista de associações com a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis (BRASIL, 2014). Assim, diante da popularidade do iogurte grego e das alegações de composição nutricional superior ao convencional, surgiu a necessidade de verificar se essa hipótese se confirma entre os iogurtes industrializados comercializados em supermercado no Brasil.

Objetivos

Verificar as diferenças na composição da lista de ingredientes de iogurtes industrializados gregos e convencionais.

Metodologia

Estudo transversal conduzido na cidade de Dourados/MS, por meio de um levantamento censitário, em fevereiro de 2016, de iogurtes disponíveis em um estabelecimento pertencente a maior rede de supermercados do Brasil. Os iogurtes foram identificados a partir da denominação de venda descrita nos rótulos. Os iogurtes gregos foram identificados a partir da presença da palavra “grego” no rótulo. Três pesquisadores previamente treinados coletaram os seguintes dados dos rótulos dos iogurtes disponíveis à venda: lista de ingredientes, número de ingredientes, número de açúcares, número de aditivos e presença dos seguintes aditivos: acidulante, agente de firmeza, aromatizante, conservador, corante, edulcorante, espessante, estabilizante e regulador de acidez. A comparação entre os iogurtes gregos e convencionais foi realizada por meio do teste T de Student, teste U de Mann-Whitney ou teste de Qui-Quadrado, sendo os valores expressos em média e desvio-padrão, mediana e intervalo interquartil ou prevalência e intervalo de confiança de 95%, conforme tipo e simetria das variáveis. Foi considerado o valor de $p < 0,05$ como diferença estatisticamente significativa.

Resultados

De 117 iogurtes industrializados, 29,9% ($n=35$) eram iogurtes do tipo grego. Os iogurtes gregos apresentaram quantidade significativamente maior de ingredientes, açúcares e aditivos comparado ao iogurte convencional ($p < 0,05$). Todos os iogurtes gregos são adicionados de açúcares, sendo que a maioria ($n=34$; 97,1%) contém pelo menos dois tipos de açúcares em sua lista de ingredientes. Todos os iogurtes gregos possuem aditivos, com maiores prevalências de acidulante, espessante, estabilizante e regulador de acidez quando comparado aos convencionais ($p < 0,05$).

Conclusão

Destaca-se a necessidade de regulamentar as características de iogurtes do tipo grego, por meio de um padrão de identidade e qualidade, para que a indústria alimentícia não fraude o processo de produção com a adição de ingredientes e aditivos que mascarem a consistência do produto e piorem a qualidade nutricional.

Referências

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE, SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE, DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Guia alimentar para a população brasileira. 2. Ed., Brasília: Ministério da saúde, 156 p., 2014.

DESAI N. T. et al. Sensory properties and drivers of liking for Greek yogurts. *J Dairy Sci*, v. 96, n. 12, p. 7454-7466, 2013.

STALL, S. Considering Greek Yogurt for Chronic Kidney Disease. *Journal of Renal Nutrition*, v. 22, n. 6, p. 57-62, 2012.

NSABIMANA C. et al. Manufacturing, properties and shelf life of labneh: a review. *International Journal of Dairy Technology*, v. 58, n. 3, p. 129-137, 2005.

ORTINAU L. C. et al. The effects of increased dietary protein yogurt snack in the afternoon on appetite control and eating initiation in healthy women. *Nutrition Journal*, v. 12, n. 71, 2013.

Palavras-chave: aditivos alimentares; laticínios; ultraprocessados

ESCOLHAS ALIMENTARES NO SUPERMERCADO: INVESTIGAÇÃO DO COMPORTAMENTO DE COMPRA DE CONSUMIDORES CELÍACOS

MAYARA ALEXSANDRA VIEIRA DE SOUZA; AMANDA BAGOLIN DO NASCIMENTO

¹ UNISUL - Universidade do Sul de Santa Catarina

amandabagolin@hotmail.com

Introdução

O Guia Alimentar para a População Brasileira orienta que os alimentos in natura ou minimamente processados sejam a base da alimentação da população e que os ultraprocessados sejam evitados. O único tratamento para a Doença Celíaca é a exclusão do glúten da dieta, no entanto, essa restrição não garante escolhas alimentares saudáveis.

Objetivos

Investigar, a partir de uma abordagem qualitativa, o que compram e o que pensam consumidores celíacos durante a aquisição de alimentos em supermercado.

Metodologia

Pesquisa quanti-qualitativa, exploratória e descritiva, realizada com amostra de conveniência, formada por indivíduos adultos filiados à Associação dos Celíacos do Brasil do Estado Santa Catarina. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade do Sul de Santa Catarina (Parecer 1.760.821) e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Conduziu-se compra acompanhada e subsequente entrevista, utilizando roteiro semiestruturado. As entrevistas foram gravadas, transcritas verbatim e analisadas pela técnica de Análise Temática. Os produtos adquiridos tiveram os painéis frontais e lista de ingredientes fotografados para posterior determinação de grau de processamento de acordo com a classificação NOVA. Realizou-se análise descritiva das compras e os resultados foram expressos em média e frequência absoluta e relativa.

Resultados

Conduziram-se seis compras acompanhadas/entrevistas, com amostra composta predominantemente por mulheres (83%), que tinham entre 22 e 28 anos e tempo de diagnóstico entre 4 meses a 8 anos. A análise temática identificou-se duas categorias temáticas, denominadas “produtos” e “comer fora de casa”. Os participantes indicaram insatisfação com o elevado preço dos produtos (“Me sinto muito ridículo e roubado”), com sua qualidade nutricional (“A farinha branca aparece como primeiro ingrediente na maioria deles”) e sensorial (“Tem uns que são horríveis”). Referiram não confiar nas marcas (“Muita coisa que a gente acha que não tem glúten, pode ter naquele determinado lote”) e analisar o rótulo frequentemente, especialmente o teor de sódio, açúcar, gordura e calorias e a lista de ingredientes (“Se eu vejo que tem muito nome estranho no rótulo eu já desconfio”). Na categoria “comer fora de casa” as falas indicaram preocupação com a contaminação cruzada por glúten (“Eu fico meio “noiada” por causa da colher, então eu parei de comer em restaurante”) e incomodo com a forma como são socialmente vistos (“Eu não quero ser tratado como especial”). Os participantes adquiriram pequena diversidade de produtos (n=36), os quais, em sua maioria (36%), foram classificados como ultraprocessados, seguidos pelos alimentos in natura (30,5%), processados (28%) e ingredientes culinários (5,5%).

Conclusão

Os consumidores celíacos adquiriram pequeno número de produtos, na maioria ultraprocessados, embora tenham manifestado preocupação com aspectos nutricionais. Para melhorar a qualidade da dieta desses indivíduos é necessário, além de melhorar a qualidade dos produtos, oferecer orientação nutricional para que estes consumidores realizem escolhas alimentares mais saudáveis.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.
- BRAUN, V.; CLARKE, V. Successful qualitative research – a practical guide for beginners. London: SAGE, 2013. 382 p.
- MONTEIRO, C. A. et al. NOVA. Classificação dos alimentos. A estrela brilha. World Nutrition, v., 7, n. 1-3, p. 28-40, 2016.

Palavras-chave: Doença Celíaca; Comportamento Consumidor; Pesquisa Qualitativa; Restrição Alimentar

ESTRATÉGIAS PERSUASIVAS PARA O PÚBLICO INFANTIL EM EMBALAGENS DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

JUSSARA DE SOUSA ORBEM; RENATA ALVES MONTEIRO

¹ SEE- DF - Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, ² UNB - Universidade de Brasília

jussaranut@gmail.com

Introdução

Existe grande preocupação com a publicidade de alimentos voltada para as crianças em todo o mundo haja vista as possíveis consequências danosas para a sua saúde (PAHO, 2011). Além disso, a mídia tem impacto importante no desenvolvimento cognitivo do público infantil, tanto em termos sociais e comportamentais (Harris, Brownell e Bargh, 2009).

Objetivos

O presente estudo buscou verificar na embalagem de bebidas e alimentos industrializados, os tipos de estratégias persuasivas utilizadas para crianças.

Metodologia

Para a descrição das estratégias persuasivas para crianças foi conduzido um estudo do tipo transversal, a partir da visita a 12 supermercados do Distrito Federal (DF). A coleta de dados ocorreu de maio a setembro de 2011. Foram avaliados os produtos mais consumidos por este público (Monteiro, 2008) a partir da aplicação de um instrumento estruturado, que foi elaborado e validado especificamente para este fim. Foram considerados como produtos que possuíam mensagens para crianças aqueles nos quais se verificou a presença de qualquer estratégia persuasiva voltada para este público, tais como: jogos, brindes para colecionar e prêmios temáticos vinculados a outras empresas de entretenimento. Todas as marcas disponíveis nos locais pesquisados foram incluídas no estudo. Os alimentos foram categorizados de acordo com o Guia Alimentar para população Brasileira (Ministério da Saúde, 2014). O instrumento de coleta de dados auxiliou na obtenção das seguintes informações: tipo de fabricante; utilização de estratégias de marketing para o público infantil e categoria do produto. Para analisar o universo de produtos direcionados ao público infantil, foram realizadas, primeiramente, análises descritivas e, em seguida, as não paramétricas do tipo qui-quadrado (χ^2). O cálculo da associação entre as estratégias de persuasão e o perfil nutricional dos alimentos foi realizado por meio do teste Mann-Whitney. Em todas essas análises considerou-se a probabilidade associada significativa com nível de significância de 5%.

Resultados

Do total de 14 estratégias de persuasão identificadas, observou-se que os alimentos com quantidades elevadas de açúcares, gorduras saturadas, trans e/ou sódio correspondem a 65,9% (n=669) da amostra. O total das quantidades de estratégias de persuasão em relação ao perfil do produto por segmento de acordo com a idade e com o perfil nutricional. A diferença da mediana do total de estratégias de persuasão entre alimentos e bebidas, de acordo com o segmento, por faixa etária, é mais que o dobro em produtos que utilizam estratégias para o público infantil em relação ao público em geral. Existe uma diferença estatística significativa entre as medianas da quantidade de estratégias de persuasão utilizadas em produtos direcionados para crianças e para o público em geral. Logo, os produtos que têm estratégias de persuasão direcionadas para o público infantil têm três vezes mais estratégias do que os produtos para o público em geral. Dentro do universo de produtos direcionados para crianças, a categoria que mais utiliza estratégias de persuasão é a de cereais, assim como o universo de produtos voltados para a família

Conclusão

Considerando-se que a embalagem de bebidas e alimentos influencia este público e integra, no seu mix de marketing, vários outros canais de venda, recomenda-se que haja uma regulamentação específica que inclua a regulação de aspectos relacionados à embalagem, tal como o proposto pela rotulagem frontal em discussão no Brasil.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

Harris, J. L., Brownell, K. D., & Bargh, J. (2009) The Food Marketing Defense Model: Integrating Psychological Research

to Protect Youth and Inform Public Policy. *Social issues and policy review*, 3(1), 211-271.

Monteiro, RA., Recine, E., & Coutinho, JG (2008) *Monitoração de Propaganda de Alimentos Visando à Prática da Alimentação Saudável*. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição - Universidade de Brasília.

Pan American Health Organization (PAHO) (2011) *Recommendations from a Pan American Health Organization Expert Consultation on the Marketing of Food and Non-Alcoholic Beverages to Children in the Americas*. Washington, D.C.: PAHO.

Palavras-chave: marketing; publicidade infantil; rotulagem de alimentos

GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA COMO ESTRATÉGIA DE MARKETING? ANÁLISE DE UMA WEBSÉRIE DE UMA BEBIDA AÇUCARADA.

JUSSARA APARECIDA ALVES DE JESUS; MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO; RENATA ALVES MONTEIRO

¹ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília, ³ PROPAGANUT- UNB - Universidade de Brasília, ⁴ UNB - PROPAGANUT

jussara_aalves@hotmail.com

Introdução

O Guia Alimentar para a População Brasileira, lançado pelo Ministério da Saúde em 2014, enfatiza a importância dos alimentos in natura e minimamente processados e sugere a limitação do consumo dos ultraprocessados. As indústrias alimentícias, ao utilizarem estratégias de marketing para promover ultraprocessados, realizam o nutriwashing, atribuindo uma imagem saudável a estes, omitindo informações que poderiam fazer o consumidor questionar sua escolha (SÜTTERLIN, 2015). Utilizam pessoas famosas como emissores da informação em suas peças publicitárias (BRAIN, 2016), além do marketing digital, de modo a conferir agilidade à transmissão de mensagens (SANTOS, 2015).

Objetivos

Identificar como os princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira são abordados em uma websérie de um produto ultraprocessado de modo a fomentar seu consumo.

Metodologia

Foi realizado um estudo documental de base qualitativa da websérie “Somos Feitos em casa – Um almoço com a família de Celso Portioli”, no qual o apresentador e sua família foram os protagonistas. É composta por 5 vídeos, com duração média de 4,3 minutos, veiculados no Youtube no canal da empresa de uma bebida açucarada em pó. Cada vídeo foi transcrito e analisado por meio de análise de conteúdo categorial temática a priori buscando identificar se as seguintes recomendações abordadas no Guia foram exploradas: exposição de alimentos in natura e/ou processados; comer com atenção, ambiente apropriado e em companhia; desenvolvimento de habilidades culinárias; utilização do tempo e espaço destinado à alimentação; e limitação do consumo de ultraprocessados.

Resultados

Foi possível constatar a exposição de 4 das recomendações. No almoço foram servidas preparações culinárias, como por exemplo, salada de folhas verdes, verduras cozidas, carne assada e arroz com brócolis, e como sobremesa, a salada de frutas. Em todos os vídeos as refeições foram feitas à mesa e com a família reunida. No fim de vídeo é destacada a seguinte frase: “Foi Tang que reuniu a minha família neste momento especial onde sentada a mesa discutimos sobre assuntos que gostamos”, destacando a refeição em companhia, uma das recomendações do Guia. Além disto, há uma crítica em relação aos jovens sempre estarem com os celulares no momento das refeições, no qual é um dos obstáculos que o Guia apresenta que influencia em comer com atenção. Durante a Websérie é possível identificar o destaque das habilidades culinárias, quando é dito: “A minha família está reunida aqui, nós preparamos o almoço juntos”, apesar de não mostrar a preparação. É relatado como a refeição é especial de partilha familiar. Logo, é explícito a recomendação de se utilizar o tempo e o espaço adequadamente durante a refeição. Em nenhum momento foi mencionado diretamente para o público realizar o consumo do produto ultraprocessado veiculado. Porém, em todos os 5 vídeos haviam 2 jarras de suco expostas sobre a mesa. Em todos, o apresentador misturava, servia ou bebia o suco, e para dar ênfase à ação, utilizou-se o recurso do zoom e de um filtro alaranjado, evocando a imagem da marca.

Conclusão

Os resultados demonstram que a empresa criou estratégias que a deixam mais próxima do público, utilizando um momento com a família de uma figura pública, de modo a legitimar e valorizar o consumo do produto veiculado. Foram utilizadas mensagens do Guia Alimentar para valorizar o consumo do produto ultraprocessado em questão, apesar do contexto contraditório provocado.

Referências

FOREBRAIN. A influência das celebridades na comunicação. Disponível em . Acesso em: 29 set. 2017.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar Para a População Brasileira. Brasília: MS, 2014.

SANTOS, A. R.. A Influência Do Marketing Digital Na Decisão De Compra do Consumidor. A Inovcom – Revista Brasileira de Inovação Científica em Comunicação. Editora: Intercom. Vol. 08, nº2. 2015.

SÜTTERLIN, B. et al. Simply adding the word “fruit” makes sugar healthier: The misleading effect of symbolic information on the perceived healthiness of food. Appetite. Editora: Elsevier. Vol. 95. Dezembro, 2015,

Palavras-chave: marketing alimentar e nutricional; guia alimentar; alimentos ultraprocessados; análise de conteúdo

LOGOTIPO DE CARTÃO DE VISITAS DE NUTRICIONISTAS E FRUTAS: UMA ASSOCIAÇÃO RECORRENTE.

RENATA PESSOA DE LIMA CARNEIRO; RENATO DE MESQUITA RIOS; DANIELE DE ARAÚJO OLIVEIRA; LISIDNA ALMEIDA CABRAL

¹ ESTÁCIO - Centro Universitário Estácio do Ceará
lissidna@yahoo.com.br

Introdução

O nutricionista é o profissional que se dedica a estudar as diversas relações que o ser humano tem com o alimento. Ao longo dos anos, o processo de reconhecimento da profissão contou com a ajuda da expansão da internet. Uma corrente que vem ganhando muita importância nesse contexto é o marketing pessoal, pois permite a prática de ações que ajudam no desenvolvimento da imagem profissional de cada indivíduo. Nesse sentido, o nutricionista tem a possibilidade de divulgar seu trabalho por diversas maneiras, como e-mails, panfletos, anúncios em revistas e jornais. Além desses, o cartão de visita, que é uma estratégia de marketing interno aplicado diretamente aos clientes, também é bastante utilizado para esse fim. Desse modo, torna-se um dos melhores objetos de propaganda, visto que ele é o primeiro contato de profissional com o cliente/paciente.

Objetivos

Analisar as diferentes imagens representativas expostas em cartões de visita de nutricionistas veiculados em site de busca na internet.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, quantitativo e transversal. O presente estudo foi realizado através de sites de busca na internet, durante os 30 dias do mês de abril do ano de 2017. Importante salientar que os sites que foram usados são de livre acesso, com disponibilidade de imagens que poderão ser copiadas sem autorização prévia. Os sites de busca utilizados na pesquisa foram: Google (<http://www.google.com.br>); Bing; UOL (<http://www.uol.com.br/>). A pesquisa foi feita todos os dias durante o período de pesquisa. Foram utilizadas como descritores as palavras-chave: “cartão de visita nutricionista”, “logotipo nutricionista”. Essas que foram investigadas em todos os sites escolhidos. As imagens foram selecionadas e arquivadas para análise após o período de pesquisa. As imagens que apareceram mais de uma vez foram retiradas do material. Foram incluídas na coleta de dados: imagem de cartões de visita de nutricionistas e logomarcas de nutricionistas encontrados na web. Como critério de exclusão para a pesquisa: imagens repetidas e as que fugiram do tema pesquisado. As imagens coletadas após o período de pesquisa foram analisadas de acordo com a informação que cada imagem passou e depois categorizadas.

Resultados

Foram encontradas 160 imagens representando as logomarcas de nutricionistas em cartões de visita disponíveis online, das quais 121 (75,62%) associavam a figura do nutricionista a figuras de frutas. Dentre esses, a figura da maçã foi a mais comum, estando presente em 55 cartões de visita, representando 45,45% da categoria das frutas.

Conclusão

Percebe-se que os cartões de visita disponíveis online estão vinculados a, principalmente, elementos de uma visão restringida e limitada desses profissionais, como frutas, e dessas, especialmente a maçã. Com isso, faz-se necessário atualizar esse pensamento de que nutrição é só comer frutas.

Referências

- CRISTOFOLLI C, BONATO L, RAVAZZANI EDA. Análise histórica da profissão de nutricionista. Cadernos da Escola de Saúde, 2011; vol.2: 6: 1-7.
- ANASTÁCIO FCP, LOPES PKF, PEREIRA OAV. Utilização da internet como ferramenta didática por estudantes do curso de nutrição. Nutrir Gerais, 2011; v. 5, n. 8, p. 755-769.
- MELO LL, ZAMBERLAN L. Marketing pessoal no desenvolvimento da imagem dos acadêmicos do curso de administração da Unijuí. Trabalho de conclusão de curso da Unijuí. Rio Grande do Norte, 2016.
- LOPES MR, RIBEIRO PE, CUNHA CA. Marketing pessoal e as redes sociais: ferramentas de colocação e ascensão profissional para recém-formados. Revista Caribeña de Ciencias Sociales. 2015. [Com acesso em: novembro/2016]; disponível em: <http://www.eumed.net/rev/caribe/2015/12/networking.html>.

Palavras-chave: nutricionista; marketing; fruta

O (NÃO) ALIMENTAR PARA EMAGRECER : UMA BREVE ANÁLISE SOBRE OS DITOS DA MÍDIA INFORMATIVA

LEIVYS HENRIQUE SILVA SANTOS; MAYARA EVELY MARTINS DOS SANTOS; LUCAS CASSIMIRO BRAGA; MIKAELE MONIK RODRIGUES INÁCIO DA SILVA; THAIS ANABELLY ROCHA DOS SANTOS; GABRIEL MARX ASSUNÇÃO COSTA

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas, ² UNINASSAU - MACEIO - Centro Universitário Maurício de Nassau, ³ UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais
thais.rocha_@hotmail.com

Introdução

A relação entre a (não) alimentação e a representação de um corpo ideal têm sido tema de correlações, debates e ideais há muito tempo. Desde as pinturas de mulheres bem alimentadas do século XVI, até os posts das musas fitness da atualidade, impera a ideia de que a mulher precisa ostentar um corpo socialmente desejável, que corresponda aos padrões de beleza, de saúde e de feminilidade estabelecidos.

Objetivos

Analisar por meios de revistas informativas a representação de um ideal de corpo e, para consegui-lo, de alimentação, impressa na mídia, atrelando as condutas às práticas alimentares não saudáveis, mas aos serviços estéticos e afins.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa exploratória, sendo secundária a complementação de estudos bibliográficos, juntamente com o método observacional. A partir do método de escolha do estudo foi realizada uma análise visual e crítica das mensagens de indução produzidas pelas capas das revistas e suas edições, verificando as edições divulgadas de junho de 2013 a junho de 2014, em que contabilizaram um total de 39 edições.

Resultados

Neste trabalho, nos propomos a discutir acerca dos efeitos de sentido de indução e suas contradições. Realizada a análise foi visto controvérsias nos assuntos abordados na revista, no qual estão presentes em 10% das edições, de modo que menciona a relevância de apresentar atitudes que podem prejudicar a saúde, mas nas edições seguintes sugerem várias dietas da moda e a perda de peso é tratada como algo simples de ser alcançada, aleatoriamente a revista passa informação, sem atentar ao que foi sugerido nas edições anteriores. Também é explorada pela revista a restrição alimentar que representa 18% das divulgações e enfatizam que um nutriente de forma isolada é capaz de promover o resultado esperado pelo indivíduo. Isso pode ocasionar diversas consequências, dentre elas, gerar uma deficiência de diversos micronutrientes que são essenciais para a manutenção saudável do organismo, como foi demonstrado nos estudos de Souza (2015); Marangoni (2017). Em todas as edições analisadas, pudemos perceber que, utilizando de diversos recursos argumentativos para estimular o emagrecimento “fácil” por meio de diferentes técnicas de restrição e empobrecimento alimentar/nutricional, a revista subverte a importância de uma prática nutricional saudável e os benefícios que uma educação alimentar, pautada nas necessidades e nas demandas dos indivíduos, tende a gerar a médio e longo prazos. Dizendo de outro modo, as revistas comercializam um ideal de corpo e percebem um ato alimentar perverso enquanto meio mais simples para se alcançar tal objetivo, pouco se atentando aos riscos que envolvem tal prática. As academias lotam e a “Receita mágica” vem estampada nas capas, inclusive isso é visto em várias edições. Além da promessa de perda de peso, mudanças de tom da pele são oferecidas pelos autores.

Conclusão

A representação de corpo "ideal" e sua busca incessante através de um modelo alimentar que viola os conceitos de saúde imposta leva ao brasileiro a ser induzido por propagandas explícitas nas capas, levando-as a crer, erroneamente, que alcançarão o corpo perfeito, quando na verdade estará deturpando os princípios da alimentação e nutrição adequada.

Referências

ANDRADE, A. B; MAGALHÃES M. L. **Mídia e subjetividade: impacto no comportamento alimentar feminino**. Rev. Nutr., Campinas, v. 16, n. 1, p. 117-125, Jan. 2003. Disponível em:< http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732003000100012>. Acesso em: 09 jun. 2016.

BUSATO, I. M. S. **Epidemiologia aplicada In: Epidemiologia e processo saúde-doença.** 1ª ed, Curitiba: InterSaberes, 2016. 244p. Disponível em: . Acesso em: 18 Jun. 2017.

MARANGONI, J. S; MANIGLIA, F. P. **Análise da composição nutricional de dietas da moda publicadas em revistas femininas.** Rev. RASBRAN, v.8, n.1, p.31-36, 2017. Disponível em:< <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/565/155>>. Acesso em: 09 jun. 2016.

PINHEIRO, C. M. P. et al. **Jornalismo de moda – uma análise dos editoriais de moda da revista elle brasil e estados unidos.** Rev. cadernos de comunicação, v.19, n.1, p. 191-211,2015. Disponível em:. Acesso em: 09 jun. 2016.

SOUZA M.G; ANDRADE I. E. L; RAMALHO A. A. **Adequação nutricional de dietas para perda de peso em revistas não científicas brasileiras.** Rev. Demetra, v.10, n.4, p.947-961, 2015. Disponível em:< <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16229#.WfuB4mhSziU>>. Acesso em: 09 jun. 2016.

Palavras-chave: Alimentação; Mídia; Nutrição; Transtornos alimentares

ULTRAPROCESSADO: DIGA SIM? - UMA ANÁLISE DA CAMPANHA DE PETIT SUISSE INDUSTRIALIZADO DESTINADO AO PÚBLICO INFANTIL

DEBORAH KELLY GUIMARÃES CARDOSO; MÁINA RIBEIRO PEREIRA CASTRO

¹ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília, ² PROPAGANUT/OPSAN/UNB - PropagaNUT - Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição
deborah.nutricionista@hotmail.com

Introdução

Frente a um contexto de transição alimentar e nutricional, com preocupação quanto ao consumo mais saudável e sustentável, a indústria de alimentos tem buscado adaptar-se às novas exigências dos consumidores, de modo a utilizar estratégias de Marketing Alimentar e Nutricional que evidenciam aspectos de saudabilidade de seus produtos, a fim de obter uma imagem positiva, inclusive para o público infantil.

Objetivos

O presente estudo de caso objetiva analisar o conteúdo de peças publicitárias na internet de produto alimentício destinado ao público infantil e comercializado pela empresa multinacional Danone.

Metodologia

Foi realizado um estudo de caso com pesquisa documental, quantitativo e qualitativo, com o objetivo de analisar o conteúdo de peças publicitárias do produto petit suisse da empresa Danone destinado ao público infantil, publicadas no canal do YouTube da empresa no Brasil. O material foi submetido à análise de conteúdo pressuposta por Bardin (2010) considerando a adequação aos aspectos legais, tais como a Constituição Federal, o Código de Defesa do Consumidor, o Estatuto da Criança e do Adolescente e o Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente, e de fundamentação de resultados obtidos e pareceres de outros estudos e autores. As estratégias de marketing alimentar e nutricional foram definidas como categorias de análise e estabelecidas à priori em um total de 52 peças publicitárias. Tais estratégias foram intituladas como: 1. Linguagem dual, que busca estabelecer diálogo com os pais e com a criança; 2. Presença da criança que nada mais é do que a utilização de outras crianças na publicidade; 3. Influência de ídolos ou personagens, que podem ser criados ou já existentes; 4. Comertemento, que é a união de comida com diversão, que a criança adora; 5. Venda casada, no caso, de produto com brinquedo colecionável; 6. Transmídia, como apelo para que a criança visite o site e conteúdos da empresa; e, 7. Fator amolação, que se caracteriza pelo incentivo à insistência da criança aos pais para adquirir algum produto ou serviço.

Resultados

Verificou-se que a estratégia mais utilizada foi a de linguagem dual, perfazendo um percentual de 84,6% (n=44). Subsequentemente, 78,8% (n=41) fizeram o uso de comertemento, 61,5% (n=32) para o uso da presença da criança e 55,8% (n=29) utilizaram a influência de ídolos ou personagens infantis para alcançar o público alvo. Não menos importante, as demais estratégias obtiveram percentual decrescente, porém presente: 28,8% (n=15) para o uso de transmídia, 25% (n=13) para venda casada e, em destaque, 0% para o uso de fator amolação em suas peças publicitárias.

Conclusão

Por fim, conclui-se que dentre as peças publicitárias analisadas, a empresa Danone se aproveita de deficiência de julgamento da criança, fere a Constituição Federal, o Código de Defesa do Consumidor, o Estatuto da Criança e do Adolescente e o Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente. Ainda, destaca-se a culpabilização dos indivíduos pelas suas escolhas alimentares e, conseqüentemente, a não responsabilização da empresa no cenário de sobrepeso e obesidade.

Referências

- BARDIN, L. Análise de Conteúdo. Ed. Revisada e Atualizada. Lisboa: Edições 70 LDA, 2010.
- BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Brasília, 1988.
- BRASIL. Decreto N° 99710, de 21 de novembro de 1990. Promulga a Convenção sobre os Direitos da Criança. Brasília, 1990.
- BRASIL. Lei N° 8078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília, 1990.

BRASIL. Lei N° 8069, de 13 de julho de 1990. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Brasília, 1990.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2 ed., 2 reimpr. Brasília, 2015.

BRASIL. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Rio de Janeiro, 2010. Disponível em: . Acesso em: 24 set. 2016.

HARTUNG, P.A.D; KARAGEORGIADIS. E.V. A regulação da publicidade de alimentos e bebidas não alcoólicas para crianças no Brasil. São Paulo, 2016.

PEREIRA. M.R. Indo além: o uso do marketing alimentar e nutricional por uma rede de fast-food na internet. Brasília, 2014.

TEIXEIRA, S.A.F; A influência dos anúncios publicitários televisivos sobre os pequenos consumidores: estudo empírico com crianças de 8 a 10 anos de idade. Porto, 2007.

Palavras-chave: Alimentação Infantil; Análise de Conteúdo; Legislação; Marketing Alimentar e Nutricional; Publicidade Infantil

A FORÇA DE PREENSÃO PALMAR É REDUZIDA APÓS O JEJUM?

WESLEY SANTANA CORREA DE ARRUDA; [KARIN COLLI](mailto:karin_colli@hotmail.com); IARA DOS ANJOS VAEZ; JOSÉ EDUARDO AGUILAR-NASCIMENTO; DIANA BORGES DOCK-NASCIMENTO

¹ UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso

karin_colli@hotmail.com

Introdução

A capacidade funcional de pacientes internados determinada através da força muscular vem ganhando destaque na avaliação nutricional. Essa avaliação é simples e mais sensível em detectar as alterações nutricionais em curto período de tempo e a eficácia da terapia nutricional. Por outro lado o jejum para exames, procedimentos e cirurgias pode resultar em redução força muscular o que prediz uma redução funcional corporal.

Objetivos

Avaliar a força de preensão palmar após o jejum noturno e os principais fatores que podem influenciar nessa força muscular.

Metodologia

Foram estudados prospectivamente 221 pacientes adultos internados para tratamento clínico, sendo 53,8% (n=119) do sexo masculino. As variáveis principais investigadas foram a força de preensão palmar em quilogramas, avaliada pela dinamometria, após o jejum noturno e após a ingestão do desjejum e do almoço. Foi considerada a média de três medidas da força de preensão. Foi avaliada a associação da força em relação ao sexo, Índice de massa corporal < 22kg/m², ter idade igual ou maior que 60 anos e presença de sintomas do trato digestório. Os sintomas do trato digestório investigados foram: presença de diarreia, êmese, constipação intestinal e distensão abdominal relatados nos três dias anteriores à mensuração da força. Para as análises estatísticas, foi utilizado o teste do Chi-quadrado para análise das variáveis categóricas. Todas as variáveis contínuas foram, inicialmente, analisadas pelo teste de Levene para averiguar a homogeneidade, seguida do teste de Kolmogorov-Smirnov para determinar a normalidade. Os dados homogêneos e com distribuição normal foram analisados estatisticamente pelo teste t de Student para amostras independentes. Foi utilizado o teste t pareado para comparação da FPP em jejum, após o desjejum, após o almoço e a média das duas forças obtidas após a ingestão do desjejum e almoço. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário Julio Muller, de Cuiabá - Mato Grosso, sob o número 34901014.7.0000.5541/2014, e adotou todos os princípios éticos da pesquisa.

Resultados

A força de preensão palmar após o jejum noturno foi menor quando comparada a força após o desjejum (31,2±8,7 vs 31,6±8,8 Kg; p=0,01). Não houve diferença entre a força de jejum com a força avaliada após a ingestão do almoço (p=0,16), porém a força em jejum também foi menor quando foi considerada a média da força avaliada após o desjejum e almoço (31,2± 8,7 vs 47,3±13,0; p=0,000). A análise univariada mostrou que os pacientes do sexo masculino (p=0,000), os com IMC < 22kg/m² (p=0,007), os idosos (p=0,004), com sintomas do trato digestório (p=0,009) apresentaram menor força em jejum.

Conclusão

A força de preensão palmar em jejum noturno é significativamente menor que a força após o desjejum e é influenciada pelo sexo, idade, estado nutricional e presença de sintomas do trato digestório.

Referências

AGUILAR-NASCIMENTO, J. E.; DIAS, A. L.A.; DOCK-NASCIMENTO, D. B.; et.al. Actual preoperative fasting time in Brazilian hospitals: the BIGFAST multicenter study. *Therapeutics and Clinical Risk Management*, v.10, p. 107–112, 2014.

BRAGAGNOLO, R.; CAPOROSI, F. S.; DOCK-NASCIMENTO, D. B.; et.al. Handgrip strength and adductor pollicis muscle thickness as predictors of postoperative complications after major operations of the gastrointestinal tract. *European Journal Clinical Nutrition*, v. 6, p. 21-26, 2011.

CORREIA, M. I. T. D.; WAITZBERG, D. L. The impact of malnutrition on morbidity, mortality, length of hospital stay and costs evaluated through a multivariate model analysis. *Clinical Nutrition*, v. 22, p. 235–239, 2003.

NORMAN, K.; STOBBAUS, N.; GONZALES, M. C.; et.al. Hand grip strength: Outcome predictor and marker of nutritional status. *Clinical Nutrition ESPEN*, v. 30, p.135-142, 2011.

WAITZBERG, D. L.; CAIAFFA, W. T.; CORREIA, M. I. Hospital malnutrition: the Brazilian national survey (IBRANUTRI): a study of 4000 patients. *Nutrition*, v.17, p. 573-580, 2001.

Palavras-chave: Capacidade funcional; Dinamometria; Avaliação nutricional; Força

A INFLUÊNCIA DA TERAPIA NUTRICIONAL NO CONTROLE DA HIPERGLICEMIA NO PACIENTE CRÍTICO

GIOVANA NASCIMENTO MARTINS; REGINA CÉLIA TUROLLA DE SOUZA; REGINA ESTEVES JORDÃO; MARA LIGIA BIAZOTTO BACHELLI

¹ PUC CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas
mbachelli@gmail.com

Introdução

A hiperglicemia é uma circunstância frequente em pacientes adultos hospitalizados que recebem suporte nutricional, independente da presença ou não de diabetes, devido à ocorrência do estresse metabólico e alterações hormonais que ocorrem nas doenças graves, podendo ser um preditor independente de piores desfechos.

Objetivos

Verificar a influência da terapia nutricional no controle glicêmico em pacientes críticos.

Metodologia

Esta pesquisa teve como base uma revisão integrativa da literatura que abordam a temática acerca da influência da terapia nutricional no controle glicêmico. A seleção dos artigos científicos foi realizada nas bases eletrônicas de dados Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs-Brasil), Web of Science e Pubmed. Foram utilizados os seguintes descritores: Hiperglicemia, Terapia Nutricional e Unidade de Terapia Intensiva de maneira combinada, em português e inglês, publicados nos últimos 10 anos. Como critérios de inclusão artigos disponíveis na íntegra, em português e inglês, artigos originais, Guidelines e artigos de revisão que foram utilizados para embasamento teórico. Foram excluídos estudos do tipo experimentais (in vivo ou in vitro), artigos em duplicidade em base de dados, público envolvendo gestantes, portadores de necessidades especiais ou sindrômicos e menores de 18 anos.

Resultados

Após o levantamento de dados foram encontrados 15 artigos, sendo que, após a leitura foram excluídos 12 artigos, os quais não atenderam ao propósito da pesquisa. Desta forma, apenas 3 artigos se encaixaram nos critérios de inclusão. No primeiro estudo, um coorte publicado em 2016, o objetivo foi avaliar o controle glicêmico e a relação com a oferta da nutrição enteral em 201 pacientes internados em uma Unidade de Terapia Intensiva (UTI). Observou-se que após uma semana de dieta enteral houve uma redução média de 18,4 mg/dL ($p = 0,075$) na glicemia no grupo diabético e um leve aumento de 4,3 mg/dL ($p = 0,719$) no grupo de não diabéticos. O aumento da glicemia foi significativamente maior nos que foram a óbito quando comparados com os de alta ($p=0,033$). Já no segundo estudo, que foi prospectivo, multicêntrico, aberto e cego randomizado publicado em 2015, comparou-se o uso de 3 fórmulas enterais (diabetes nova geração, fórmula hiperproteica padrão e hiperproteica para diabetes amplamente utilizada) em 157 pacientes em ventilação mecânica com hiperglicemia. Os dados encontrados indicaram que comparado com a fórmula hiperproteica padrão, a fórmula diabetes nova geração levou a uma menor demanda de insulina ($p<0,05$), glicose plasmática ($p<0,01$) e glicose capilar sanguínea ($p<0,001$). Ambas as fórmulas específicas para diabetes reduziram glicose capilar no primeiro dia de internação da UTI comparadas à fórmula padrão. Em relação ao terceiro estudo, um retrospectivo publicado em 2013, cujo objetivo era determinar se níveis elevados de glicose poderiam ser associados a piores desfechos em pacientes recebendo nutrição parenteral, foi encontrado que a concentração média de glicose sanguínea foi significativamente aumentada ($p<0,01$) no grupo que recebeu nutrição parenteral comparado com o grupo que não recebeu nutrição parenteral.

Conclusão

As pesquisas evidenciaram a importância do controle da glicemia por meio do uso de fórmulas específicas e através da terapia insulínica reduzindo os riscos de morbi-mortalidade em pacientes críticos em uso de nutrição enteral ou parenteral.

Referências

- BATISTA, M.S.; RABITO, E.I.; BUSNELLO, F.M. Relação Entre o Uso de Terapia Nutricional Enteral e o Controle Glicêmico em Pacientes Críticos. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, v.36, n.4, p. 73-81, 2016.
- BRADY, V. Management of Hyperglycemia in the Intensive Care Unit. *Critical Care Nursing Clinics of North America*, v.25, n.1, p.7-13, 2013.

CRAWFORD, K. Guidelines for Care of the Hospitalized Patient with Hyperglycemia and Diabetes. *Critical Care Nursing Clinics of North America*, v.25, n.1, p. 1-6, 2013.

MESEJO, A. et al. Diabetes-specific enteral nutrition formula in hyperglycemic, mechanically, ventilated, critically ill patients: a prospective, open-label, blind-randomized, multicenter study. *Critical Care*, v. 19, 2015.

VIANA, M.V. et al. Avaliação e tratamento da hiperglicemia em pacientes graves. *Revista Brasileira de Terapia Intensiva*, v.26, n.1, p. 71-76, 2014.

YAN, C.L. et al. Hyperglycemia is associated with poor outcomes in surgical critically ill patients receiving parenteral nutrition. *Acta Anaesthesiologica Taiwanica*, v.51, p. 67-72, 2013.

Palavras-chave: Hiperglicemia; Terapia Nutricional; Unidade de Terapia Intensiva

A INFLUÊNCIA DO INSTAGRAM NOS PADRÕES DE ALIMENTAÇÃO DE USUÁRIOS SEGUIDORES DE PERFIS FITNESS

SIMONE GONÇALVES ALMEIDA; ANDRÉA GONÇALVES DE ALMEIDA; ANDRÉ LUIZ DOS SANTOS; MARCELA LEANDRO SILVA

¹ FAB - Faculdade Anhanguera de Brasília
simonealmeidasga@gmail.com

Introdução

As redes sociais desempenham poderoso papel de influência na vida humana em diversos âmbitos. Castro (2014) relaciona o conceito de redes sociais ao início da civilização, sendo a rede referente ao objeto que o homem utilizava para capturar a caça. Transferindo esse conceito para a atualidade, a rede é um instrumento de captura de informações e interação social.

Objetivos

Questionar o fenômeno Instagram como uma ferramenta de grande poder influenciador nas escolhas dos padrões de alimentação e de vida de pessoas que seguem perfis fitness e publicam informações, inspirando mudanças por intermédio de fotos postadas.

Metodologia

O estudo foi elaborado por intermédio de uma investigação qualitativa, descritiva, caracterizada por pesquisa de campo, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CAAE - 36492614.2.0000.5372). A coleta de dados foi realizada do dia 20 ao dia 29 de Outubro de 2014, em ambiente virtual. Após divulgação da pesquisa, no Instagram, os participantes eram, por meio de um link, orientados a ler o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e se concordassem eram em seguida direcionados ao questionário, to-dos eles hospedados na plataforma Google Drive.

Resultados

O Instagram é uma rede social, de compartilhamento de imagens e vídeos, desenvolvida para resgatar a nostalgia do instantâneo propagada ao longo de vários anos pelas clássicas Polaroids (PIZA, 2012). Pela utilização desse aplicativo, busca-se a aceitação, por meio das curtidas, mundialmente conhecidas como "likes". Quanto mais "likes", mais popular o indivíduo se torna (CORRÊA, 2013). Os usuários do aplicativo têm apostado na publicação de fotos que mostram o estilo de vida que levam e assim pretendem conquistar admiradores, e conseqüentemente, seguidores (Blog Oficial Instagram, 2013). Junto aos usuários seguidores de perfis fitness foi possível verificar os aspectos motivacionais ligados à mudança dos hábitos alimentares. Já em relação as respostas relatadas pelos nutricionistas, identificamos as vantagens e desvantagens de se promover usando a rede social.

Conclusão

Apesar de ser um tema relativamente novo, pode se concluir que postagens no Instagram exercem uma enorme influência nos hábitos alimentares de seus usuários. Percebe-se ainda uma crescente relação entre o número de usuários de redes sociais e a importância que empresas e pessoas têm dado ao marketing no Instagram. O estudo foi capaz de verificar que nutricionistas e público-alvo, em alguns aspectos, parecem não estar em sintonia, o que de certo modo pode explicar a força que os usuários que não são nutricionistas têm perante seus seguidores, postando exatamente o que eles querem ver. Entretanto, a partir do momento em que o Instagram torna-se uma ferramenta de divulgação e vendas, deixa-se de lado a segurança do consumidor para colocar o negócio em primeiro plano. Usuários influentes passam a associar seus perfis a marcas de suplementos, alimentos prontos, roupas, acessórios e etc. Além disso, usuários (nutricionistas ou não) com grande número de seguidores têm vendido consultorias e dietas online, o que é proibido pelo CFN de acordo com a Resolução 541 (CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO, 2014), que reforça ainda a obrigatoriedade do atendimento ser presencial. Fica evidente que sem a devida fiscalização, profissionais sérios acabam perdendo espaço, até mesmo, para aqueles que não são nutricionistas, fato este confirmado pelos profissionais que participaram da pesquisa.

Referências

ALBUQUERQUE, Marcos Maciel. Avaliação do consumo de suplementos alimentares nas academias de Guará-DF. RBNE-Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, v. 6, n. 32, 2012.

ALVES, Crésio; LIMA, Renata Villas Boas. Dietary supplement use by adolescents. *Jornal de pediatria*, v. 85, n. 4, p. 287-294, 2009.

ARABBI, P.R. Functional foods: general aspects. *Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr. = J. Brazilian Soc. Food Nutr.*, São Paulo, SP, v.21, p. 87-102, jun., 2001

BERGSTRÖM, Thamwika; BÄCKMAN, Lisa. Marketing and PR in Social Media: How the utilization of Instagram builds and maintains customer relationships. Tese de Mestrado. Universidade de Estocolmo, Suécia. 2013.

BERTULUCCI, Katia Nicodemos Benevento et al. Consumo de suplementos alimentares por praticantes de atividade física em academias de ginástica em São Paulo. *RBNE-Revista Brasileira de Nutrição Esportiva*, v. 4, n. 20, 2012.

BITTENCOURT, Liliane de Jesus; ALMEIDA, Rafaela Andrade. Transtornos alimentares: patologia ou estilo de vida?. *Psicologia & Sociedade*, v. 25, n. 1, p. 220-229, 2013.

Blog Oficial do Instagram. Instagram Today: 150 Million People. Disponível em: . Acesso em 12 de Maio de 2014.

CAMARGO, Tatiana Pimentel Pires de; et al. Vigorexia: revisão dos aspectos atuais deste distúrbio de imagem corporal. *Rev. bras. psicol. esporte*, São Paulo, v. 2, n. 1, jun. 2008

CASTRO, Lisiane de Oliveira Costa. Uso de redes sociais: os benefícios e malefícios no ambiente social. Conselho Editorial, p. 4, 2014.

CAVALCANTI, Júlia Caruso de Moura. O desenvolvimento de transtornos alimentares em estudantes de nutrição. Trabalho de Monografia. Centro Universitário de Brasília, Brasília, 2014.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 334, de 2004, e dá outras providências. Resolução CFN nº 541, de 14 de Maio de 2014. Disponível em . Acesso em 18 de Setembro de 2014.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Resolução CFN nº. 380, de 9 de Dezembro de 2005. Disponível em . Acesso em 11 de Junho de 2014.

CORRÊA, Jessica Diniz. O fenômeno Instagram na Nutrição. Trabalho de Monografia. Centro Universitário de Brasília, Brasília, 2013.

COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. Alimentos funcionais—componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Editora Rubio, p. 3, 2010.

DUNCAN, Bruce Bartholow et al. Doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: prioridade para enfrentamento e investigação. *Revista de saúde pública= Journal of public health*. São Paulo. Vol. 46, supl. 1 (dez. 2012), p. 126-134, 2012.

EPLING, W. Frank; PIERCE, W. David (Ed.). Activity anorexia: Theory, research, and treatment. Psychology Press, p. 180-181, 2013.

FIGUEIREDO, Patricia Coelho Alvares de. Marketing Pessoal. Universidade Candido Mendes, Niterói, Rio de Janeiro, 2005.

FREITAS, Allan et al. Uso de suplementos ergogênicos em praticantes de atividades esportivas na cidade de Teresina-PI. *RBNE-Revista Brasileira de Nutrição Esportiva*, v. 7, n. 40, 2013.

GOLDENBERG, Mirian. O corpo como capital: para compreender a cultura brasileira. *Arquivos em movimento*, v. 2, n. 2, 566

p. 115-123, 2006.

GOLDENBERG, M.; RAMOS, M.S. A civilização das formas: o corpo como valor. In: GOLDENBERG, M (Org). Nu & Vestido: dez antropólogos revelam a cultura do corpo carioca. Rio de Janeiro: Record, 2002.

HALLAK, Amanda; FABRINI, Sabrina; PELUZIO, Maria do Carmo Gouveia. Avaliação do consumo de suplementos nutricionais em academias da zona sul de Belo Horizonte, MG, Brasil. RBNE-Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, v. 1, n. 2, 2012.

LANZARIN, Lovenir José; ROSA, Marisa Olicéia da. Marketing pessoal: uma poderosa ferramenta para ser um profissional de sucesso. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Pato Branco, 2011.

MAGALHÃES, Evaristo Nunes. Transtornos alimentares: a hipótese da distorção da imagem corporal. e-Scientia, v. 2, n. 1, 2009.

MARTINS, G. A. Estatística geral e aplicada. Editora Atlas, 2ª edição, São Paulo, 2002. p. 157-200.

MEDEIROS, Beatriz et al. A Influência das Mídias Sociais e Blogs no Consumo da Moda Feminina. Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia. Associação Educacional Dom Bosco. Resende, RJ. 2014.

OLIVEIRA, I. C. V., LEÃO I. S. & ALCHIERI, J. C.. Social aspects and implications of orthorexia. FIEP Bulletin online. v. 84, special edition, art. II, p 420-422, 2014.

OLIVEIRA, I. C. V., LEÃO I. S. & ALCHIERI, J. C.. Social aspects of vigorexia. FIEP Bulletin online. v. 84, special edition, art. II, p 417-419, 2014.

PEREIRA, Denise Brazão et al. O uso do Instagram patrocinado de marcas como veículo de publicidade. Trabalho de Monografia. Centro Universitário de Brasília, Brasília, 2014.

PIZA, Mariana Vassallo. O fenômeno Instagram: considerações sob a perspectiva tecnológica. Trabalho de Monografia. Universidade de Brasília, Brasília, 2012.

SAIKALI, Carolina Jabur et al. Imagem corporal nos transtornos alimentares. Rev. psiquiatr. clín., São Paulo, v. 31, n. 4, 2004.

SANTOS, Helania Dantas et al. Consumo de suplementos alimentares por praticantes de exercício físico em academias de bairros nobres da cidade do Recife. RBNE-Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, v. 7, n. 40, 2013.

SOLER, Patrícia Tatiana et al. Vigorexia e níveis de dependência de exercício em frequentadores de academias e fisiculturistas. Rev. bras. med. esporte; 19(5):343-348, set.-out. 2013.

TEO, Carla Rosane Paz Arruda. Discursos ea construção do senso comum sobre alimentação a partir de uma revista feminina. Saúde e Sociedade, v. 19, n. 2, p. 333-346, 2010.

WINGSTEDT S. Ortorexia nervosa : att balansera mellan hälsa och ohälsa. Student thesis. University West, Department of Nursing, Health and Culture, Divison of Caring Sciences. 2014

Palavras-chave: redes sociais; Instagram; hábitos alimentares; perfis fitness

A INFLUÊNCIA DOS APLICATIVOS E SOFTWARES NO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL

ARELLI BRUNO

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo, ² UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

nutri.arellibruno@gmail.com

Introdução

Devido a acessibilidade dos telefones celulares, os cuidados em saúde propagado através dessa tecnologia móvel, e-Saúde, podem servir como uma ferramenta na gestão de doenças crônicas e comportamentos saudáveis por meio de informações de saúde orientada e sugestões de ação estratégias para incentivar a mudança e a manutenção destes hábitos.

Objetivos

O presente estudo tem por objetivo identificar como os aplicativos móveis e os softwares podem influenciar no peso, na alimentação e no tratamento das doenças crônicas correlacionadas, como forma de auxiliar o nutricionista na sua conduta e o paciente em atingir o seu objetivo dentro acompanhamento nutricional.

Metodologia

O estudo trata-se de uma Revisão Bibliográfica da Literatura com busca de artigos nas bases de dados LILACS e Medline, a partir dos descritores nas língua portuguesa e inglesa: “Aplicativos Móveis”, “Educação Alimentar e Nutricional”, “Perda de Peso” e “Dietoterapia”. Incluiu-se publicações realizadas entre o ano de 2012 a 2016, com população humana adulta e trabalho de revisões sistemáticas, meta-análise e artigos de revisão, sendo selecionados seis estudos, a partir de uma leitura cautelosa.

Resultados

Os quais evidenciaram: - Efeitos estatisticamente positivo na intervenção das mensagens móveis de textos individuais para perda de peso, cessação do tabagismo, atividade física e/ou auto-gestão de doença crônica. (1) - Reduções significativas no peso corporal (-1,04 kg) e no IMC (-0,43 kg / m²) daqueles com intervenções por aplicativos de telefonia móvel e uma diferença não significativa na atividade física em relação ao grupo controle na maior parte dos estudos. (2) - As tecnologias modernas permitem: tratamento individualizado remoto, aumento da automonitorização e acompanhamento dos dados relacionados com a saúde e do contato paciente-nutricionista ou médico. (3) -O Uso da tecnologia para perda de peso fornece recursos como orçamentos de calorias individualizadas, metas, horário do consumo dos alimentos e de exercício físico, mensagens individualizadas e de um técnico de saúde ou um motivador. (4) - Maior retenção de participação (93%) na auto-monitoramento da gestão de peso no grupo de intervenção por um aplicativo de smartphone e, maior (92 dias) gravação dietético, maior mudança de peso (-4.6 kg), IMC (-1.6 kg/m²) e percentual de gordura corporal (-1,3%) em 6 meses que o grupo do diário e do grupo do site. (5) - O registro de alimentos mais frequente em pessoas com obesidade, diabetes e excesso de peso por telefones celulares com gravação dos tipos de alimentos, da ingestão de carboidratos e ingestão de calorias suportados. (6)

Conclusão

A viabilidade de se usar aplicativos e softwares alinhados ao plano de tratamento, parece auxiliar na gestão do peso, no monitoramento da ingestão alimentar por meio de registro nos aparelhos celulares, na motivação e incentivo pelas mensagens de texto individuais e personalizadas e no controle dos indicadores das patologias associados ao quadro clínico do paciente. A mudança de hábitos do paciente demanda da repetição desse novo comportamento, o qual pode ser melhor assistido pelas tecnologias aplicadas a saúde, permitindo maior relação paciente-profissional e, possibilitando maior permanência do paciente dentro desse processo de acompanhamento, o que por sua vez, potencializa seus resultados favorecendo a prevenção de doenças e promoção de saúde, embora ainda, não haja consenso sobre qual a duração tempo ideal e satisfatória dessa intervenção.

Referências

1. Salão AK, Cole-Lewis H, Bernhardt JM. Mobile Text Messaging for Health: A Systematic Review of Reviews. *Annu Rev Public Health* [Internet]: 2015; 36: 393–415.
2. Mateo GF, Granado-Font E, Ferré-Grau C, Montaña-Carreras X. Mobile Phone Apps to Promote Weight Loss and Increase Physical Activity: A Systematic Review and Meta-Analysis. *J Med Internet Res* [Internet]: 2015; 17 (11): 253.
3. Gilmore LA, Duhé AF, Frost EA, Redman LM. The technology boom: a new era in obesity management. *J Diabetes Sci*

Technol [Internet]: 2014;8 (3): 596-608.

4. Stephens J, Moscou-Jackson G, Allen JK. Young Adults, Technology, and Weight Loss: A Focus Group Study. Journal of Obesity [Internet]: 2015; 2015.

5. Carter MC1, Burley VJ, Nykjaer C, Cade JE. Adherence to a Smartphone Application for Weight Loss Compared to Website and Paper Diary: Pilot Randomized Controlled Trial. J Med Internet Res [Internet]: 2013; 15 (4): 32.

6. Rusin M, Arsand E, Hartvigsen G. Functionalities and input methods for recording food intake: a systematic review. Int J Med Inform [Internet]: 2013; 82 (8): 653-64.

Palavras-chave: Aplicativos móveis; Dietoterapia ; Educação Alimentar e Nutricional; e-Saúde; Perda de Peso

A INGESTÃO DE SUCO DE CRANBERRY ACRESCENTA EFEITOS BENÉFICOS SOBRE A ATIVIDADE DA DOENÇA E BIOMARCADORES INFLAMATÓRIOS EM PACIENTES COM ARTRITE REUMATOIDE SUPLEMENTADOS COM ÓLEO DE PEIXE

ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL; FLÁVIA TRONCON ROSA; TATIANA MAYUMI VEIGA IRIYODA; MARCELL ALYSSON BATISTI LOZOVY; ANDREA NAME COLADO SIMÃO; ISAIAS DICHI

¹ UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul, ² UEL - Universidade Estadual de Londrina, ³ UNIFIL - Centro Universitário Filadélfia
elis.fatel@hotmail.com

Introdução

A artrite reumatoide afeta milhões de pessoas no mundo e é considerada uma doença multissistêmica crônica. Estudos epidemiológicos e clínicos demonstraram a eficácia da suplementação de óleo de peixe no tratamento de doenças inflamatórias. Já o consumo de suco de cranberry tem sido associado a uma redução dos biomarcadores de risco de doenças cardiovasculares com efeitos benéficos no estresse oxidativo, dislipidemia e biomarcadores inflamatórios em indivíduos saudáveis, em pacientes com diabetes mellitus tipo 2 e síndrome metabólica

Objetivos

Verificar se a ingestão de suco de cranberry poderia melhorar parâmetros clínicos e laboratoriais da atividade da doença em pacientes com AR usando suplementos de OP.

Metodologia

Estudo de intervenção que incluiu 62 pacientes com AR, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Estadual de Londrina (parecer: 617289). Os pacientes foram selecionados de acordo com critérios de classificação do Colégio Americano de Reumatologia/Liga Europeia contra o Reumatismo. O primeiro grupo (n = 21) foi orientado a manter a sua dieta habitual; o segundo grupo (n = 21) recebeu 3 g / dia de ômega 3 e o terceiro grupo (n = 20) consumiu 3 g / dia de ômega 3 e 500 mL / dia de suco de cranberry de baixa caloria. O estado de atividade da doença foi determinado, por um médico reumatologista, utilizando o Disease Activity Score 28 . Os marcadores inflamatórios avaliados foram a proteína C reativa de alta sensibilidade sérica e o fator reumatoide foram medidos usando o ensaio imunoturbidimétrico. Os níveis de anti peptídeo citrulinado cíclico foram testados utilizando o imunoensaio de quimiluminescência por micropartículas. Níveis de interleucina 6 foram medidos por ensaio de imunoabsorção enzimática. Os níveis plasmáticos de adiponectina e leptina foram medidos utilizando uma enzima ligada por ensaio imunoenzimático. Velocidade de Hemossedimentação foi obtida por método cinético-fotométrica automatizado. Os dados categóricos foram analisados com o teste do qui-quadrado. Para verificar as alterações da linha de base (mudanças intra-grupo) foi utilizado o teste de Wilcoxon. O teste de Kruskal-Wallis, com teste post hoc Dunn foi realizado para comparar os valores de base e diferenças entre os grupos de tratamento (mudanças inter-grupo). Os resultados foram considerados significativos quando $p < 0.05$.

Resultados

O grupo que consumiu óleo de peixe e cranberry apresentou uma diminuição nos valores de Velocidade de Hemossedimentação ($p = 0,033$) e proteína C reativa ($p = 0,002$). Além disso, esse grupo apresentou uma redução em vários outros parâmetros relacionados à atividade da doença, como os níveis de Disease Activity Score 28 ($p = 0,001$), adiponectina (0,021) e Interleucina-6 ($p = 0,045$). Entretanto, o grupo que consumiu óleo de peixe também apresentou uma diminuição no Disease Activity Score 28 ($p = 0,045$) e de adiponectina ($p = 0,024$), mas não na Velocidade de Hemossedimentação, e proteína C reativa e Interleucina-6.

Conclusão

O estudo experimental confirmou o efeito benéfico do consumo de óleo de peixe sobre a atividade da doença em pacientes com Artrite Reumatoide. Além disso, a hipótese original subjacente a este estudo, de que o suco de cranberry iria adicionar efeitos benéficos para o óleo de peixe foi confirmada tanto na diminuição da atividade da doença como na redução dos biomarcadores inflamatórios.

Referências

BERBERT, A. A. et al. Supplementation of fish oil and olive oil in patients with rheumatoid arthritis. Nutrition (Burbank, Los Angeles County, Calif.), v. 21, p. 131–136, 2005.

CALABRÒ, A. et al. One year in review 2016: novelties in the treatment of rheumatoid arthritis. *Clinical and Experimental Rheumatology*, v. 34, n. 3, p. 357–72, 2016.

IWASAKI, Y.; YAMAMOTO, K. [Basic research overview in rheumatoid arthritis]. *Nihon rinsho. Japanese Journal of Clinical Medicine*, v. 74, n. 6, p. 889–96, jun. 2016.

KUMAR, L. D. et al. Advancement in contemporary diagnostic and therapeutic approaches for rheumatoid arthritis. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, v. 79, p. 52–61, 2016.

SIMÃO, T. N. C. et al. Reduced-energy cranberry juice increases folic acid and adiponectin and reduces homocysteine and oxidative stress in patients with the metabolic syndrome. *British Journal of Nutrition*, v. 110, n. 10, p. 1885–1894, 11 nov. 2013.

Palavras-chave: Artrite reumatoide; Ácidos graxos ômega 3 ; Polifenóis; Disease Activity Score 28

A SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA COMO ESTRATÉGIA PARA A PREVENÇÃO E TRATAMENTO DA SARCOPENIA

PEDRO LUCAS DE AMORIM ROCHA; MICHELE FERRO DE AMORIM; DANIELA DE ARAÚJO MEDEIROS DIAS

¹ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília

pedrolucasrocha@hotmail.com

Introdução

A redução das taxas de fecundidade e o aumento da longevidade, em escala global, nos últimos anos, indicam a ocorrência de um acelerado processo de envelhecimento populacional. Um dos principais desafios para os idosos é a manutenção da autonomia. A sua ausência implica redução drástica da qualidade de vida, além de ampliar a necessidade de internações, tratamentos e reabilitações, configurando, assim, importante questão de saúde pública (VERAS, 2009). Dentre as condições responsáveis pela perda de autonomia em idosos destaca-se a sarcopenia. Segundo o European Working Group on Sarcopenia in Older People, a sarcopenia é entendida como uma síndrome geriátrica, caracterizada pela perda progressiva e generalizada de massa muscular esquelética e força, em resposta a atrofia de fibras musculares (CRUZ-JENTOFT et al., 2010). Frente a inexistência de terapia farmacológica segura para doenças musculoesqueléticas crônicas como a sarcopenia, a principal forma de prevenção e tratamento é a frequência regular em programas de treinamento resistido. Sabendo que as adaptações proporcionadas por este tipo de exercício podem ser ampliadas por certos nutrientes e, ainda, que a sarcopenia possui alta prevalência em idosos e favorece o surgimento de deficiências, morbidades e mortalidade, faz-se necessário entender quais estratégias nutricionais são capazes de prevenir ou compor o tratamento para essa síndrome (SILVA et al., 2009; GUALANO et al., 2010). Grande número de trabalhos vem demonstrando que o consumo de creatina por indivíduos idosos é capaz de promover aumento do desempenho anaeróbio, da força e hipertrofia muscular, em taxas superiores, quando comparado ao treinamento resistido isoladamente. Dessa forma, sugere-se que sua administração seja considerada na prevenção e tratamento de disfunções musculares como a sarcopenia (GUALANO et al., 2010; DEVRIES; PHILLIPS, 2014).

Objetivos

Com base no exposto, o objetivo do presente trabalho foi o de realizar uma revisão sistemática de literatura acerca da eficácia da suplementação de creatina em idosos na prevenção e tratamento da sarcopenia.

Metodologia

O estudo foi realizado por meio de uma revisão sistemática de literatura, considerando artigos científicos publicados nos últimos 10 anos sobre o tema. Foram consultadas as bases de dados PUBMED, MEDLINE, SCIELO, LILACS e BIREME. Os descritores creatina, sarcopenia, fragilidade, miopatias, idoso, força e hipertrofia, foram utilizados, de forma isolada e cruzada, para estreitar os resultados da pesquisa e alinhá-los com o objetivo do trabalho. Foram selecionados 11 trabalhos experimentais.

Resultados

Resultados favoráveis foram encontrados em oito dos 11 estudos analisados, demonstrando aumento da massa muscular esquelética, força, resistência à fadiga e melhora do desempenho funcional. Entretanto, três, dos 11 trabalhos avaliados, demonstraram efeitos neutros com a suplementação.

Conclusão

Tendo em vista as adaptações decorrentes do processo de envelhecimento, especialmente o decréscimo muscular e funcional, que por vezes culminam em perda de autonomia nessa população, a creatina desponta como uma vantajosa ferramenta a ser utilizada na prevenção e tratamento de disfunções musculares como a sarcopenia. A ausência quase unânime de efeitos colaterais constatada nos trabalhos analisados reforça a segurança da utilização do suplemento de creatina por indivíduos idosos, sem nenhum tipo de acometimento à saúde, quando administrada dentro das dosagens preconizadas.

Referências

CRUZ-JENTOFT A.J., BAEYENS J.P., BAUER, J.M. et al. Sarcopenia: European consensus on definition and diagnosis. *Age and Ageing*, v.39, n.4, p.412-23, jul. 2010b.

DEVRIES M.C., PHILLIPS S.M. Creatine Supplementation during Resistance Training in Older Adults - A Meta-

analysis. *Medicine & Science in Sports & Exercise*, v.46, n.6, p.1194-1203, jun. 2014.

GUALANO B., ACQUESTA F.M., UGRINOWITSCH C., et al .Efeitos da suplementação de creatina sobre força e hipertrofia muscular: atualizações. *Rev Bras Med Esporte*, v. 16, n. 3, p. 219-223, jun. 2010.

SILVA T.A., FRISOLI JUNIOR A., PINHEIRO M.M., SZEJNFELD V.L. Sarcopenia associada ao envelhecimento: aspectos etiológicos e opções terapêuticas. *Rev Bras Reumatol*,v.46, n.6, p.391-397, dez. 2006.

VERAS, R. Envelhecimento populacional contemporâneo: demandas, desafios e inovações. *Rev Saúde Pública*, v. 43, n. 3, p. 548-554, jun. 2009.

Palavras-chave: envelhecimento; idosos; fragilidade; miopatias; nutrição

ABORDAGEM NUTRICIONAL DE RECÉM-NASCIDO PRÉ-TERMO COM GASTROQUISE E FIBROSE CÍSTICA

ISABELA GARCIA DA CUNHA GUIMARÃES; MAÍSA TIRINTAN JORDANI; TAÍSA ALVES SILVA; JULIANA GOMES DE SOUZA ARAUJO; CAMILA BITU MORENO BRAGA

¹ HC-UFTM - Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Triângulo Mineiro
isaguimaraes2010@hotmail.com

Introdução

A fibrose cística é uma doença causada por uma mutação em um gene que codifica a proteína *cystic fibrosis transmembrane conductance regulator*, interferindo na produção de secreções tornando-as mais espessas. A apresentação clássica da patologia consiste em doença pulmonar crônica, insuficiência pancreática exócrina e níveis elevados de eletrólitos no suor. Além disso, afeta o peso e a altura, devido à supressão do apetite e do gasto energético aumentado, estando associada a um déficit do estado nutricional.

Objetivos

O presente trabalho tem como objetivo relatar um caso e discutir o manejo nutricional de um recém-nascido pré-termo diagnosticado com gastroquise e fibrose cística.

Metodologia

As informações apresentadas neste relato de caso foram obtidas por meio de coleta de dados de prontuário e revisão da literatura. O paciente encontrava-se internado na Unidade de Terapia Intensiva Neonatal de um hospital público universitário em Uberaba-Minas Gerais. Os responsáveis assinaram o termo de consentimento livre esclarecido para menores e incapazes.

Resultados

Criança do sexo masculino nascida com idade gestacional de 35 semanas, pesando 1,675 kg, de parto cesáreo, classificada de acordo com curvas de crescimento intrauterino como pequeno para idade gestacional. No pré-natal foi diagnosticada gastroquise com víscera herniada, havendo correção total após o nascimento. Desde o início da internação o paciente apresentou vômitos e distensões abdominais, havendo dificuldade de progressão e aceitação da dieta por via enteral, permanecendo em nutrição parenteral. Na avaliação nutricional realizada com um mês e duas semanas de idade corrigida, apresentou peso de 2,835 kg e comprimento de 74 cm com os índices peso para idade e comprimento para idade $z < -3$, indicando peso e comprimento muito baixo para idade, peso para comprimento $-1 < \text{escore } z < +1$ e índice de massa corporal para idade $-3 < \text{escore } z < -2$, classificado como eutrofia e magreza, respectivamente. O diagnóstico de fibrose cística foi confirmado através de testes do pezinho alterados, além de exames genéticos e de enzimas pancreáticas. A terapia nutricional consistiu no uso de fórmula hipoalergênica, à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada por sonda nasointestinal, ofertando por dia 80 mL contendo 52,8 calorias; 5,44 gramas de carboidratos; 1,44 gramas de proteínas e 2,8 gramas de lipídeos por dia, juntamente com a nutrição parenteral.

Conclusão

Devido ao forte impacto que o estado nutricional possui no desenvolvimento e prognóstico das crianças com fibrose cística é de extrema importância um adequado manejo nutricional, visando controlar a sintomatologia e retardar a progressão da doença, proporcionando melhor qualidade de vida.

Referências

O'SULLIVAN, B. P.; FREEDMAN, S. D. Cystic fibrosis. **The Lancet**, v. 373, n. 9678, p. 1891-1904, 2009.

CULHANE, S.; GEORGE, C.; PEARO, B.; SPOEDE, E. Malnutrition in Cystic Fibrosis: A Review. **Nutr Clin Pract**, v. 28, n. 6, p. 676-683, 2013.

FENTON, T. R.; KIM, J. H. A systematic review and meta-analysis to revise the Fenton growth chart for preterm infants. **BMC Pediatr**, v.59, p. 1-13, 2013.

WHO MULTICENTRE GROWTH REFERENCE STUDY GROUP. Assessment of differences in linear growth among

populations in the WHO Multicentre Growth Reference Study. **Acta Paediatr**, v.450, p. 56-65, 2006.

Palavras-chave: fibrose cística; dietoterapia; recém-nascido; prematuro

ACCIÓN DEL ACEITE DE CHÍA (SALVIA HISPÁNICA L.) Y UN EXTRACTO DE MAÍZ MORADO SOBRE EL PERFIL LIPÍDICO DE HÍGADO, CARCASA Y LECHE DE RATAS NODRIZAS Y CEREBRO DE CRÍAS

SIXTO LEONARDO REYNA GALLEGOS; RODRIGO WLADIMIR VALENZUELA BÁEZ; MARÍA ELENA VILLANUEVA ESPINOZA

¹ UTM - Universidad Técnica de Manabí, Facultad de Ciencias Veterinarias, Carrera de Medicina Veterinaria, ² UCH - Universidad de Chile, Facultad de Medicina, Departamento de Nutrición y Dietética, ³ UNALM - Universidad Nacional Agraria La Molina, Facultad de Zootecnia, Departamento de Nutrición
sreyna@utm.edu.ec

Introdução

El ácido alfa linolénico es precursor de los ácidos grasos poliinsaturados n-3, pero esta conversión es limitada; las antocianinas incrementan el nivel sérico de estos ácidos grasos en ratas. Previamente informamos que en el hígado, el aceite de chía inhibe la expresión génica y actividad de las desaturasas delta 5 y 6, mientras el extracto de maíz morado conserva dicha actividad y que en la glándula mamaria el aceite de chía inhibe la expresión de las desaturasas, mientras el extracto de maíz morado incrementa la expresión de la proteína 1 de unión a los elementos reguladores de esteroides. Sin embargo, existe limitada información sobre la acción del ácido alfa linolénico y las antocianinas sobre el perfil lipídico de leche y tejidos de ratas nodrizas y cerebro de crías lactantes.

Objetivos

Evaluar la suplementación con aceite de chía y un extracto de maíz morado sobre el perfil lipídico del hígado, carcasa, leche de ratas nodrizas y del cerebro de crías.

Metodología

Se suplementó con aceite de chía –fuente de ácido alfa linolénico- (20% de la energía dietaria) y un extracto de maíz morado –fuente de antocianinas- (0 y 1% de la dieta) a 36 ratas nodrizas, distribuidas en cuatro tratamientos: aceite de oliva (control), aceite de chía, aceite de oliva y extracto de maíz morado y aceite de chía y extracto de maíz morado. Al día 16 post parto las ratas y una cría macho de cada camada fueron sacrificadas. El perfil lipídico se analizó mediante cromatografía de gases. Los datos se analizaron mediante un análisis de varianza con arreglo factorial 2x2. El protocolo de investigación N° 2014-001 fue aprobado por el Comité de Ética y Bienestar Animal, Facultad de Medicina Veterinaria, Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Resultados

En el hígado, el aceite de chía aumentó el tenor de ácidos grasos poliinsaturados n-3 y redujo la concentración de araquidónico; similar resultado se observó en carcasa, no obstante el contenido de araquidónico fue similar entre tratamientos; el contenido de ácidos grasos poliinsaturados n-3 en leche fue mayor al suplementar con aceite de chía; no se observó modificaciones en el perfil lipídico del cerebro de las crías. No se atribuyó modificaciones al extracto de maíz morado.

Conclusão

El tenor de ácidos grasos poliinsaturados n-3 en el hígado, carcasa y leche materna depende de la disponibilidad de ácido alfa linolénico como sustrato de las desaturasas delta 5 y 6. El perfil lipídico del cerebro de las crías lactantes no fue modificado por el perfil lipídico de la leche materna. La acción subyacente del extracto de maíz morado sobre el metabolismo lipídico es enmascarada por el ácido alfa linolénico.

Referências

1. JIMENEZ, P; MASSON, L; QUITRAL, V. Composición química de semilla de chía, linaza y rosa mosqueta y su aporte en ácidos grasos omega-3. Revista Chilena de Nutrición, Santiago de Chile, v. 40, n. 2, p. 155-160. Mayo 2013.
2. PEDRESCHI, R; CISNEROS-ZEVALLOS, P. Phenolic profiles of Andean purple corn (Zea mays L.) Food Chemistry, v. 100, n. 3 p. 956-963. Noviembre 2005.
3. REYNA, S; VALENZUELA, R; VILLANUEVA, ME. Acción de los flavonoides sobre el metabolismo lipídico de ratas suplementadas con aceite de chía (Salvia hispánica L.). In: XVII CONGRESO LATINOAMERICANO DE NUTRICIÓN, 2015. Punta Cana. Libro de Comunicaciones. Punta Cana: Sociedad Latinoamericana de Nutrición, 2015. p. 46, ref CO 206.

4. REYNA, S; VALENZUELA, R; VILLANUEVA, ME. Efecto del extracto de maíz morado sobre la expresión génica de SREBP-1, $\Delta 5$ y $\Delta 6$ D en glándula mamaria de ratas nodrizas suplementadas con aceite de chía (*Salvia hispánica* L.). Revista Chilena de Nutrición, Santiago de Chile, v. 43, n. 3, p. 296-302. Julio 2016

Palavras-chave: Ácidos grasos poliinsaturados; Delta 5 y Delta 6 desaturasas; Metabolismo lipídico; Polifenoles

ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL E MELHORIA DOS SINTOMAS INTESTINAIS EM PACIENTES COM PARKINSON

JUCIMARA MARTINS DOS SANTOS; ANA PAULA MARTINS DE MIRANDA

¹ UBM - Centro Universitário de Barra Mansa

jucimara_martins@yahoo.com.br

Introdução

O envelhecer aumenta os riscos de doenças, entre elas às crônicas não transmissíveis. A Doença ou Mal de Parkinson corresponde a uma destas. Em 1984 já era o transtorno neurológico não vascular mais frequente em idoso. Foi primeiramente descrita em 1817 pelo médico inglês James Parkinson como “Paralisia Agitante” e vem aumentando com o envelhecimento populacional. A base patológica é a degeneração de neurônios pigmentados, da substância negra, localizados nos gânglios da base cerebral, onde estão inseridos os componentes dopaminérgicos e colinérgicos, que em equilíbrio garantem o controle fino dos movimentos voluntários. É uma doença crônica, debilitante, com vários sintomas posturais e distúrbios autonômicos como: hipotensão pós-prandial, disfagia, sialorréia, constipação intestinal etc. Pelo dano no tálamo e hipotálamo, os movimentos e o tônus muscular são afetados, alterando os músculos da mastigação e deglutição. É frequente observar casos de anorexia e constipação intestinal em pacientes com Parkinson.

Objetivos

Comprovar que a mudança no hábito alimentar pode melhorar o estado nutricional e o trânsito intestinal em Parkinsonianos.

Metodologia

Estudo atual, transversal, contemporâneo qualitativo onde 13 pacientes parkinsonianos receberam atendimento nutricional. Condição de participação no estudo: comparecer ao atendimento nutricional pelo menos 1 vez ao mês, continuar com atendimento médico para o Parkinson, ter exame laboratorial. Todos os pacientes assinaram a TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Duração da pesquisa: período de 4 meses, após liberação Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 61623916.0.0000.5236). Amostra: 31% de mulheres e 69% de homens, com idades de 52 a 73 anos, e idade média=63,3 anos. Foi usado Mini Avaliação Nutricional – MAN, Recordatório 24 horas e avaliação antropométrica.

Resultados

Os pacientes foram informados da interação do medicamento Prolopa com o consumo de proteína da dieta concomitante. Todos apresentam condições físicas e motoras para realizar suas refeições. Alguns tem dificuldades para realizar as compras. Não observou-se disfagia ou odinofagia. Todos apresentaram ausência de hábitos de vida saudável e consumo de FVL, baixo consumo hídrico, longos períodos de jejum. Alto consumo de alimentos industrializados, açucarados, além de quantidade significativa de doenças ligadas ao metabolismo humano. Pela MAN 31% apresentaram risco nutricional, 38% risco de desnutrição e 31% estavam em estado nutricional normal. Inicialmente 15% dos pacientes eram obesos, 38% -sobrepeso, 32%-eutróficos, 15%-baixo peso. Posterior a intervenção: 15%-obesos, 23%-sobrepeso, 47%-eutróficos, 15%-baixo peso. Peka Prega Cutânea Tripital: obesos 23%, sobrepeso 8%, eutrofia 23%, desnutrição 46%. Pela Circunferência do Braço: obesos 15%, sobrepeso 8%, eutrofia 62%, desnutrição 15%. A maioria dos pacientes teve alteração positiva do peso e do hábito alimentar e aumento do consumo de líquidos. A constipação acometia 54% deles e 23% apresentaram melhora com a intervenção.

Conclusão

Com o envelhecer aumenta os riscos de surgimento de doenças crônicas não transmissíveis como Doença de Parkinson. A mudança dos hábitos alimentares foi imprescindível para melhoria, mesmo afirmando que a maioria seguiu parcialmente as orientações, por dificuldades de mudança de hábitos e o curto tempo de intervenção. Prova-se, contudo, a eficácia do tratamento nutricional para melhoria do estado nutricional e principalmente o funcionamento intestinal afetado pela Doença de Parkinson.

Referências

CARMO, T.P.S, FERREIRA, C.C.D. Avaliação nutricional e o uso da levodopa com refeições proteicas em pacientes com doença de Parkinson do município de Macaé, Rio de Janeiro. Rev. Bras. Geriatr. Gerontol., Rio de Janeiro, v. 19 , n.02, p. 223-234, 2016

CARVALHO, F. Doença de Parkinson. Geriatria fundamentos, clínica e terapêutica. São Paulo: Atheneu, 2000. Disponível em: < <http://web.unifil.br/pergamum/vinculos/000004/00000414.pdf>> acesso em: outubro 2016

CHAIMOWICKZ, F.A. A Saúde dos Idosos Brasileiros às Vésperas do Século XXI: Problemas, projeções e alternativas. Rev Saúde Pública, v. 31, n. 2, p. 184-200, 1997

DIAS, A. E.; LIMONGI, J. C. P. Tratamento dos distúrbios da voz na doença de Parkinson. Arq. Neuropsiquiatria, São Paulo, n. 1, v. 61, p. 61-63, 2003. Disponível em: < <http://sites.unifra.br/Portals/36/CSAUDE/2007/parkinson.pdf>> acesso em: agosto 2016

DRUKARCH, B.; VAN MUISWINKEL, F.L. Drug treatment of Parkinson's disease. Time for phase II. Biochem Pharmacol. v. 1, p. 1023-1031, 2000.

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento. 5 ed. Barueri, SP: Manole, p. 160, 161, 2007.

FERHUD, Cláudia Cavalheira; MARUCCI, Maria de Fátima. A alimentação na doença de Parkinson. Nutrição em pauta, São Paulo, v. 49, p. 54-56, 2001. Disponível em: acesso em : agosto 2016

PEREIRA, E. M. S.; MARUCCI, M. de F. N. Aspectos Nutricionais na Doença de Parkinson. Envelhecimento e Saúde, Uberlândia, v. 12, n. 4, p. 19-23, 2006. Disponível em: < <http://sites.unifra.br/Portals/36/CSAUDE/2007/parkinson.pdf>> acesso em: agosto 2016

Palavras-chave: constipação intestinal; Parkinson; estado nutricional

ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL EM DIABÉTICOS NA TERCEIRA IDADE E SEUS EFEITOS NOS PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS.

CAMILA VILELA DA SILVA SIMÕES; PRISCILLA DA SILVA GOMES; ROBERTA DE CÁSSIA OLIVEIRA FERRER;
MARIA GORETTI PESSOA DE ARAÚJO BURGOS; PEDRITA MIRELLA ALBUQUERQUE QUEIROZ

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, ² ESTÁCIO DO RECIFE - Centro Universitário Estácio do Recife
priscilladasilvagomes@gmail.com

Introdução

A terapia nutricional é parte essencial do tratamento do diabético, principalmente nos casos de idosos que constituem um grupo de alto risco nutricional [1].

Objetivos

Avaliar o efeito do acompanhamento nutricional sobre antropometria de idosos diabéticos.

Metodologia

Estudo retrospectivo do período de 2011-2016, realizado numa amostra composta por idosos com diabetes mellitus tipo 2 (n= 197), atendidos no ambulatório de nutrição do Núcleo de Atenção ao Idoso/UFPE. Foram incluídos aqueles com, no mínimo, 3 consultas. Para avaliação do estado nutricional, foi calculado o IMC e aferido a Circunferência da Cintura (CC) e Circunferência da Panturrilha (CP). A classificação do IMC utilizada foi a de Lipschitz 1994 [2] e para CC e CP utilizou-se a classificação da OMS 1995 [3]. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética, (número do CAAE: 54325716.2.0000.5208), com número do parecer 1.481.869.

Resultados

90,7% dos pacientes atendidos eram mulheres, com predominância da faixa etária de 60 a 70 anos (57%). Elas possuíam um estilo de vida sedentário (63,6%, $p = 0,005$), 51,8% apresentavam sobrepeso e após 1 ano de atendimento, o sobrepeso aumentou para 61,8%. Nos homens, a eutrofia estava presente em 50%, tanto na primeira consulta como depois do acompanhamento de 1 ano. No que se refere à CC, ambos os sexos apresentaram risco elevado no início do atendimento, sendo 60% para homens e 97,9% para as mulheres, aumentando esse percentual para 70% nos homens e reduzindo para 93,8% nas mulheres, após 1 ano. Quanto à Circunferência da Panturrilha (CP), que avalia desnutrição protéica em idosos, foi classificada como normal para os dois sexos em ambos os períodos de estudo. Para os homens, foi visto uma mudança estatisticamente significativa nos dois períodos estudados no peso corporal ($p = 0,002$), ao mesmo tempo em que se observou uma manutenção dos demais parâmetros antropométricos. De modo diferente, nas mulheres foi detectado aumento do IMC com redução estatisticamente significativa da CC ($p = 0,035$) e CP ($p = 0,009$), apesar desta última se manter na faixa de normalidade ($\geq 31\text{cm}$) em ambos os períodos analisados.

Conclusão

A eutrofia foi predominante nos homens, evidenciando uma manutenção do IMC após um ano; diferente das mulheres onde o sobrepeso foi mais freqüente nos dois momentos de avaliação. A CC em ambos os sexos estavam alteradas, com risco elevado para doenças cardiovasculares, apresentando redução significativa nas mulheres após 1 ano de acompanhamento. A CP, nos dois períodos, estava na faixa de normalidade em ambos os sexos, embora nas mulheres tenham apresentado redução significativa, mas ainda sim se mantendo na faixa de eutrofia.

Referências

1. Sociedade Brasileira de Diabetes. Disponível em: Acesso em: 15 de maio de 2017.
2. Lipschitz DA. Screening for nutritional status in the elderly. Prim Care. 1994; 21:55-67.
3. World Health Organization. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva: World Health Organization. WHO technical report series 854; 1995.

Palavras-chave: Antropometria; Diabetes; Terapia Nutricional

ÇAÍ (EUTERPE OLERACEA MART.) E SEU PAPEL REGULATÓRIO NA VIA DE SINALIZAÇÃO DO NRF2

PATRICIA LETICIA TRINDADE; ELAINE DOS RAMOS SOARES; ELISA BERNARDES MONTEIRO; ANGELA DE CASTRO RESENDE; MARIANA COSTA MONTEIRO; JULIO BELTRAME DALEPRANE

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ² UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro
nutri.trindade@gmail.com

Introdução

O açaí é uma fruta típica da região amazônica, rica em compostos fenólicos. A ingestão destes compostos está fortemente associada a mecanismos regulatórios, envolvidos na resposta antioxidante, como a modulação da via de sinalização do nuclear erythroid related factor 2 (Nrf2). No entanto, uma investigação limitada é realizada em subprodutos desta fruta, como as sementes, descartadas durante a obtenção da polpa, e a modulação desta via de sinalização. Assim, seu estudo contribui para a utilização integral da fruta e reduz seu descarte no meio ambiente.

Objetivos

Avaliar o conteúdo e o perfil de compostos fenólicos, além do envolvimento da via de sinalização Nrf2 na atividade antioxidante do extrato de sementes de açaí em células endoteliais humanas.

Metodologia

O extrato foi obtido utilizando etanol/água (1:1) como solvente e liofilizado. O mesmo foi avaliado quanto ao seu conteúdo fenólico por cromatografia líquida de alta eficiência acoplada ao espectrômetro de massas. A toxicidade do extrato foi determinada nas células endoteliais da veia do cordão umbilical humano (HUVEC) por ensaio de viabilidade. O pré-tratamento e o tratamento com o extrato (10 µg/mL) na presença de peróxido de hidrogênio a 200 µM foram realizados para avaliar a produção de espécies reativas de oxigênio, através da sonda fluorescente (CM-H2DCFDA), a carbonilação de proteínas, a expressão de genes envolvidos na resposta antioxidante e fator de transcrição de Nrf2, pela técnica de western blot.

Resultados

Sete compostos fenólicos foram identificados e quantificados (por 100 g de extrato): ácido gálico (2,39 mg), ácido 3,4-dihidroxibenzóico (3,41 mg), catequina (419,3 mg), epicatequina (473,96 mg), epigallocatequina galato (58,07 mg) ácido siríngico (76,18 mg) e quercitina-3-O-rutinosídeo (10,83 mg). Além disso, o extrato protegeu as células endoteliais contra o estresse oxidativo induzido por peróxido através da redução da produção de espécies reativas de oxigênio e da carbonilação de proteínas. O pré-tratamento e o tratamento com o extrato promoveram modulação positiva da via do Nrf2, através do aumento da expressão deste fator de transcrição. Com relação aos genes alvos envolvidos na via de sinalização, as enzimas antioxidantes, os tratamentos empregados com o extrato aumentaram a expressão de catalase, NAD(P)H quinone dehydrogenase 1 (NQO1) e heme oxigenase 1 (HMOX1). A enzima glutatona peroxidase apresentou maior expressão somente no grupo pré-tratamento.

Conclusão

O extrato de sementes de açaí, rico em compostos fenólicos, apresenta potenciais efeitos benéficos através da regulação do principal fator de transcrição envolvido na resposta antioxidante, o Nrf2.

Referências

CARDOZO, L. F. M. F. et al. Nutritional strategies to modulate inflammation and oxidative stress pathways via activation of the master antioxidant switch Nrf2. *Biochimie*, v. 95, n. 8, p. 1525–1533, 2013.

CIMINO, F. et al. Anthocyanins protect human endothelial cells from mild hyperoxia damage through modulation of Nrf2 pathway. *Genes and Nutrition*, v. 8, n. 4, p. 391–399, 2013.

DA COSTA, C. A. et al. Euterpe oleracea Mart.-derived polyphenols prevent endothelial dysfunction and vascular structural changes in renovascular hypertensive rats: Role of oxidative stress. *Archives of Pharmacology*, v. 385, n. 12, p. 1199–1209, 2012.

YAMAGUCHI, K. K. D. L. et al. Amazon acai: Chemistry and biological activities: A review. *Food Chemistry*, v. 179, p.

137–151, 2015.

Palavras-chave: células endoteliais; compostos fenólicos; nutrigenômica

AÇÃO ANTICÂNCER DA CURCUMINA E SUA ASSOCIAÇÃO COM O QUIMIOTERÁPICO MELFALAN EM LINHAGEM TUMORAL DE MAMA.

CHRISTIAN FERREIRA; RENATA MADUREIRA POLINATI DA SILVA; CARLOS LUAN ALVES PASSOS; ELIANE FIALHO DE OLIVEIRA

¹ UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
elianefialho@yahoo.com.br

Introdução

De acordo com a Organização Mundial da Saúde, o câncer é uma das principais causas de morte no mundo. Para o ano de 2030, são estimados 27 milhões de novos casos de câncer em todo o mundo¹. No Brasil, são estimados para o bienio 2016/2017, cerca de 57,960 mil novos casos de câncer de mama, classificando-o como o segundo câncer mais frequente nas mulheres². É descrito, que uma dieta equilibrada poderia ser um fator importante na prevenção do câncer, reduzindo em até 60% a incidência de câncer de mama³. Compostos bioativos são metabólitos secundários presentes em plantas e considerados ingredientes não nutricionais, porém de vital importância para a saúde, sendo capazes de reduzir o risco do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como o câncer⁴. A curcumina, é um composto fenólico lipofílico extraído do rizoma do açafrão, e é consumido na forma de especiaria, como corante, conservante e tempero. A curcumina tem ações anti-inflamatórias, antioxidantes e atua como agente preventivo sobre o envelhecimento do sistema nervoso central e contra as doenças neurodegenerativas⁵.

Objetivos

Investigar o efeito do composto bioativo curcumina e do quimioterápico melfalan, isolados e combinados, em culturas de células de câncer de mama MDA-MB-231.

Metodologia

A viabilidade da linhagem MDA-MB-231 foi avaliada através do método de MTT. As fases de ciclo celular foram avaliadas em citometria de fluxo após marcação com RNase-PI. As análises de apoptose e necrose foram realizadas com os marcadores anexina V-FITC e iodeto de propídio por citometria de fluxo.

Resultados

Os nossos resultados demonstraram que a curcumina e o melfalan apresentaram toxicidade para a linhagem MDA-MB-231 após 24 horas de tratamento, com valores de IC₅₀ de 24µM e 190µM, respectivamente. A combinação dos compostos reduziu a viabilidade celular de maneira dose-dependente e esta redução foi mais expressiva quando foram combinados os valores de 1 x IC₅₀. A curcumina, melfalan e sua associação foram capazes de aumentar 2,13, 3,25 e 3,83 o número de células na fase sub-G₀/G₁ do ciclo celular, e diminuir 1,55, 1,62 e 1,56 o número de células na fase G₀/G₁, respectivamente, após 48 horas de tratamento. Após 48 horas, curcumina, melfalan e sua associação levaram ao aumento do número de células em necrose, porém o melfalan também aumentou o número de células em apoptose, após marcação com anexina V-FITC e iodeto de propídio.

Conclusão

Em resumo, os nossos resultados demonstraram o efeito anticâncer de mama in vitro da curcumina e de sua associação com o quimioterápico melfalan, apresentaram efeitos citotóxicos em células cancerosas de mama, o que nos leva a sugerir este composto como candidato promissor para a terapia de associação.

Referências

1. Organização Mundial de Saúde. (2016). Disponível em: <http://www.who.int/cancer/en/>. Acessado em 06 de novembro de 2017.
2. Instituto Nacional do Câncer. (2016). Disponível em: http://www2.inca.gov.br/wps/wcm/connect/tiposdecancer/site/home/mama/cancer_mama. Acessado em 06 de novembro de 2017.
3. Donaldson, MS. Nutrition and cancer: a review of the evidence for an anti-cancer diet. Nutrition Journal, v. 20, p. 3-19, 2004.
4. Patil, BS, Jayaprakasha, GK, Chidambara Murthy, KN, Vikram, A. Bioactive compounds: historical perspectives, opportunities and challenges. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v. 18, p. 8142-60, 2009.
5. Hewlings SJ, Kalman DS. Curcumin: A Review of Its' Effects on Human Health. Foods, v. 6, pii: E92.

Palavras-chave: câncer de mama; curcumina; melfalan; composto bioativo

AÇÕES TERAPÊUTICAS DO EXTRATO HIDROALCOÓLICO DO CAROÇO DO AÇAÍ (ASE) E DA ROSUVASTATINA SOBRE O TECIDO HEPÁTICO EM MODELO EXPERIMENTAL DE OBESIDADE

THAMIRES BARROS TAVARES; IZABELLE BARCELLOS SANTOS; GRAZIELLE FREITAS DE BEM; DAYANE TEIXEIRA OGNIBENE; ANGELA DE CASTRO RESENDE; CRISTIANE AGUIAR DA COSTA

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
thamiresbarros@gmail.com

Introdução

A obesidade é uma doença crônica, de origem multifatorial que predispõe o desenvolvimento de fatores de risco, como acúmulo excessivo de tecido adiposo, hiperglicemia, dislipidemia, hipertensão e um estado pro-inflamatório, que diretamente aumentam o risco de Doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA). Atualmente, a eficácia de drogas existentes para o tratamento das diversas doenças decorrentes da obesidade é discutível devido aos efeitos adversos indesejados. Assim, um dos grandes desafios da farmacologia é oferecer uma terapia eficaz, consistente, de baixa toxicidade e de baixo custo para o paciente. A grande diversidade vegetal do Brasil pode representar uma fonte natural de fármacos que atuem de forma menos deletéria possível, a utilização de plantas medicinais como um recurso terapêutico alternativo vem crescendo junto à comunidade médica, dentre os estudos sobre elementos naturais, estudos com alimentos ricos em polifenóis têm sido realizados.

Objetivos

O objetivo deste estudo é avaliar o efeito terapêutico do extrato hidroalcoólico do caroço do açaí (ASE), rico em polifenóis e da Rosuvastatina (fármaco utilizado no tratamento de dislipidemia), sobre as alterações metabólicas e cardiovasculares associados a obesidade em camundongos C57BL/6 alimentados com dieta hiperlipídica.

Metodologia

Todos os experimentos foram revisados e aprovados pelo Comitê de Ética Para Cuidado e Uso de Animais Experimentais do Instituto de Biologia Alberto Alcântara Gomes da UERJ (Protocolo nºCEA/036/2015). Camundongos machos C57BL/6 de 30 dias de idade foram divididos em 5 grupos e receberam as seguintes dietas: grupo controle (C): dieta padrão; grupo controle+ASE (C+ASE): dieta padrão+ASE (300mg/Kg/dia); grupo hiperlipídico (HF): dieta hiperlipídica; grupo hiperlipídico + ASE (HF+ASE): dieta hiperlipídica + ASE (300mg/Kg/dia) e grupo hiperlipídico + Rosuvastatina (HF+Rosu): dieta hiperlipídica + Rosu (20mg/Kg/dia). O tratamento com ASE e Rosu foi iniciado a partir da 8ª semana e o tratamento foi realizado até a 12ª semana. Foram avaliadas: peso corporal, glicemia, perfil lipídico plasmático e hepático, expressão de proteínas envolvidas na síntese de colesterol hepáticos (HMG CoA-R e pAMPK) e na excreção de colesterol (ABCG5 e ABCG8); e morfologia do fígado.

Resultados

O tratamento com ASE e Rosu reduziu o peso corporal, o perfil lipídico plasmático e hepático. A glicemia foi reduzida pelo tratamento com ASE, mas não houve alteração pelo tratamento com a Rosu. Ambos os tratamentos (ASE e Rosu) foram capazes de reduzir a expressão de HMG CoA-R, aumentar a expressão de pAMPK e dos transportadores envolvidos na excreção de colesterol (ABCG 5 e ABCG 8); além de reduzir a esteatose hepática dos animais tratados com ASE.

Conclusão

Esses resultados em conjunto sugerem um importante efeito terapêutico do ASE apresentando um importante efeito na esteatose hepática, antiobesidade, hipolipidêmico e hipoglicemiante sugerindo que o ASE pode ser uma ferramenta importante para o tratamento das alterações metabólicas na obesidade e das alterações cardiovasculares presentes neste modelo.

Referências

COSTA, C.A; OLIVEIRA, P.R.; BEM, G.F.; CAVALHO, L.C.; OGNIBENE, D.T.; SILVA, A.F.; VALENÇA, S.S.; PIRES, K.M.; SOUSA P.J.C.; MOURA R.S.; RESENDE, A.C.

Euterpe oleracea Mart.-derived polyphenols prevent endothelial dysfunction and vascular structural changes in renovascular hypertensive rats: role of oxidative stress. *Naunyn Schmiedebergs Arch Pharmacol.* v. 385, n. 12, p. 1199-1209, 2012.

DE OLIVEIRA, P.R.B.; DA COSTA, C.A.; DE BEM, G.F.; CORDEIRO, V.S.; SANTOS, I.B.; DE CARVALHO, L.C.; DA CONCEIÇÃO, E.P.; LISBOA, P.C.; OGNIBENE, D.T.; SOUSA, P.J.; MARTINS, G.R.; DA SILVA, A.J.; DE MOURA, R.S.; RESENDE, A.C. Euterpe oleracea mart.-derived polyphenols protect mice from dietinduced obesity and fatty liver by regulating hepatic lipogenesis and cholesterol excretion. PLoS ONE, v. 10, n. 12, Article ID e0143721, 2015.

ROCHA, A.P.; CARVALHO, L.C.; SOUSA, M.A.; MADEIRA, S.V.; SOUSA, P.J.; TANO, T.; SCHINI-KERTH, V.B.; RESENDE, A.C.; MOURA, R.S. Endothelium-dependent vasodilator effect of Euterpe oleracea Mart. (Açaí) extracts in mesenteric vascular bed of the rat. Vascular Pharmacology. v. 46, n. 2, p. 97-104. 2007

STOCLET, J.C.; CHATAIGNEAU, T.; NDIAYE, M.; OAK, M.H.; EL BEDOUI, J.; CHATAIGNEAU, M.; SCHINI-KERTH, V.B. Vascular protection by dietary polyphenols. European Journal of Pharmacology. v. 500, n. 1-3, p. 299-313, 2004.

XAVIER, H.T.; IZAR, M.C.; FARIA NETO, J.R.; ASSAD, M.H.; ROCHA, V.Z.; SPOSITO, A.C.; FONSECA, F.A.; DOS SANTOS J.E.; SANTOS, R.D.; BERTOLAMI, M.C.; FALUDI A.A.; MARTINEZ, T.L.R.; DIAMENT, J.; GUIMARÃES, A.; FORTI, N.A.; MORIGUCHI, E.; CHAGAS, A.C.P.; COELHO, O.R.; RAMIRES, J.A.F. IV Diretriz brasileira sobre dislipidemias e prevenção da aterosclerose: Departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia. Arquivos Brasileiros de Cardiologia. v. 88, p. 2-19, 2007.

Palavras-chave: Açaí; Esteatose hepática; Obesidade; Polifenóis

ADEQUAÇÃO DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS E PROTEICAS DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS, NAS PRIMEIRAS 72H

LUISE ADRIANE VIANA DA SILVA; MARIA DE NAZARETH DE LIMA CARNEIRO; LILIAN PEREIRA DA SILVA COSTA; DANIELA LOPES GOMES; ELENISE DA SILVA MOTA; ROSILEUDA MARQUES DE SOUZA

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará , ² HUIBB - Hospital Universitário João de Barros Barreto
luiseviana2812@hotmail.com

Introdução

A desnutrição calórica e proteica em indivíduos com câncer é muito frequente. O estado nutricional do paciente oncológico está diretamente relacionado com o sucesso da terapêutica a ser realizada e um prognóstico positivo. A terapia nutricional é a estratégia mais comumente utilizada para prevenir ou tratar a desnutrição nesse grupo. No entanto alguns fatores que impedem o adequado aporte nutricional incluem os relacionados à intolerância da dieta, às práticas de rotina de enfermagem, procedimentos e exames.

Objetivos

Verificar a adequação energético-proteica nas primeiras 72 h da Terapia Nutricional Enteral de pacientes oncológicos em um hospital universitário em Belém-PA.

Metodologia

Foi realizado um estudo descritivo, transversal com pacientes oncológicos em uso exclusivo de Terapia Nutricional Enteral, internados no Hospital Universitário João de Barros Barreto, no período de agosto a outubro de 2017. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos sob parecer número 2.051.863, e todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O peso ideal foi utilizado visto que os voluntários eram acamados e edemaciados, as necessidades de caloria e proteína foram estabelecidas conforme Toledo & Rosenfeld 2015.

Resultados

Foram avaliados n = 12 pacientes, com idade média de $69,9 \pm 13,3$ anos, quanto à adequação calórica, observamos que 58% (n=7) dos pacientes alcançaram pelo menos 80 % das suas necessidades energéticas até o terceiro dia da terapia nutricional, no entanto quando considerado as necessidades proteicas, no mesmo período, apenas 50 % da amostra (n=6) alcançaram pelo menos 80% do necessário para reduzir perda de massa magra. Outro fator avaliado foi a adequação da prescrição nutricional com o volume infundido em mililitros, e foi observado que 67% (n = 8) da amostra nas primeiras 24h, estavam com uma adequação de volume abaixo de 90 % da prescrição nutricional, e nas seguintes 48 e 72h essa adequação fica em torno 90 % para toda a amostra verificada.

Conclusão

Nesse trabalho foram encontradas inadequações nas primeiras 72 horas, devido aos procedimentos de enfermagem, jejum para realização de exames e intolerância digestiva, além disso o período da coleta pode ter sido curto, visto que nos primeiros dias da terapia nutricional podem ocorrer intercorrências, o ideal seria realizar uma pesquisa mais ampla e adotar mecanismos de vigilância clínica, com uma abordagem multidisciplinar fatores esses que podem ser importantes medidas para assegurar a administração adequada da terapia nutricional.

Referências

Consenso nacional de nutrição oncológica. / Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva; Nivaldo Barroso de Pinho (organizador) – 2. ed. rev. ampl. atual. – Rio de Janeiro: INCA, 2016. 112p. : Il. ; v. 2.

CHUMLEA, W. C.; AT AL. Prediction of body weight for the nonambulatory elderly from anthropometry. J. AM. DIET ASSOC. 88: 8-564, 1988

INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA. Estimativa 2014: incidência de câncer no Brasil. Rio de Janeiro: Inca, 2014.

TOLEDO, Diogo; ROSENFELD, Valéria Abrahão Schilling. Necessidades Proteicas. In: Toledo, Diogo; Castro, Melina. 1 (coord.). Terapia Nutricional em UTI. 1. Ed. Rio de Janeiro, sp: Rubio, p. 41-45, 2015

SHANG, E. et al. Influence of early supplementation of parenteral nutrition on quality of life and body composition in

patients with advanced cancer. *Journal of Parenteral and Enteral Nutrition*, n. 25, p. 245, May-Jun. 2006.

Palavras-chave: Adequação nutricional; Nutrição enteral; Oncologia

ADEQUAÇÃO PROTEICA EM UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA

HELÂNIA VIRGINIA DANTAS DOS SANTOS

¹ HU UNIVASF/EBSERH - Hospital Universitário da Universidade Federal do Vale do São Francisco

helaniadantas@hotmail.com

Introdução

A terapia nutricional é reconhecida como uma terapêutica essencial para prevenir, em pacientes, a perda de massa corporal, manter o equilíbrio imunológico e auxiliar na diminuição das complicações metabólicas, porém deve ser instituída de forma adequada, para que estes objetivos sejam conquistados.

Objetivos

Avaliar a adequação proteica em terapia nutricional enteral em uma Unidade de Terapia Intensiva do sertão de Pernambuco.

Metodologia

Foi realizado um estudo descritivo, com caráter retrospectivo analítico, através de dados secundários registrados nos prontuários de pacientes adultos e idosos, de ambos os sexos, internados na Unidade de Terapia Intensiva de um Hospital Universitário do sertão de Pernambuco e que receberam terapia nutricional enteral exclusiva por pelo menos 72 horas, no período de janeiro a abril de 2017. Avaliou-se a adequação proteica da terapia nutricional enteral, através da coleta, diária, do volume da fórmula enteral prescrita (volume planejado segundo prescrição diária de acordo com as necessidades calculadas para cada paciente) e da administrada (volume total diário realmente infundido), conforme registro da equipe de enfermagem e de nutrição e considerado aceitável uma adequação proteica superior a 80%. Os dados foram colocados em planilhas e analisados pelo programa Excel versão 2013, para definições de cálculos percentuais, de adequação das metas propostas e análises de prevalências. Este estudo foi pautado pelas normas éticas para pesquisa envolvendo seres humanos, constantes da resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, e foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Vale do São Francisco (CAAE: 72192917.3.0000.5196).

Resultados

Foram avaliados 61 pacientes com idade média de $46,9 \pm 18,2$ anos (18 – 81 anos), destes 68,9% eram adultos, o sexo masculino foi o mais predominante (77%) e o diagnóstico clínico de trauma (47,5%) o mais frequente. Os pacientes avaliados eram em sua maioria eutróficos (59%) e tiveram como principal desfecho clínico a alta da Unidade de Terapia Intensiva (76,7%). Em relação a adequação do volume prescrito o mesmo apresentou uma média de adequação de 91% ($\pm 9\%$), mínimo de 37% e máximo de 100%, enquanto a adequação proteica apresentou uma média de 73% ($\pm 13\%$), mínimo de 14% e máximo de 98%, durante o período de internação na Unidade de Terapia Intensiva.

Conclusão

A adequação proteica nessa Unidade de Terapia Intensiva foi inferior ao preconizado na literatura, demonstrando mais uma vez a importância do monitoramento da terapia nutricional enteral, afim de garantir que o paciente receba o que lhe foi planejado e assim possa auxiliar na redução da desnutrição hospitalar, da morbimortalidade e do tempo de internação hospitalar.

Referências

ASSIS, M. C. S. Nutrição enteral: diferenças entre volume, calorias e proteínas prescritos e administrados em adultos. Revista Brasileira de Terapia Intensiva, v. 22, n. 4, p. 346-350, 2010.

CERVO, A. S., et al. Eventos adversos relacionados ao uso de terapia nutricional enteral. Revista Gaúcha de Enfermagem, v. 35, n. 2, p. 53-9, 2014.

PEREIRA, D. J.; WADY, M. T. B.; VELARDE, L. G. C. Adequação energética e proteica de paciente sem terapia nutricional enteral internados em uma Unidade de Terapia Intensiva. BRASPEN Journal, v. 31, n. 3, p. 219-25, 2016.

Palavras-chave: Nutrição Enteral; Pacientes Críticos; Necessidades Proteicas

ADESÃO AO TRATAMENTO NUTRICIONAL NO PÓS-OPERATÓRIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA E FATORES ASSOCIADOS

DANIELA DE ARAÚJO MEDEIROS DIAS; DAYANNE DA COSTA MAYANARD; MICHELE FERRO AMORIM; ANA CRISTINA SOARES MEDEIROS

¹ UNICEUB - Centro Universitário UniCEUB
danielamedeiros@gmail.com

Introdução

O aconselhamento nutricional no pós-operatório é essencialmente importante devido às inúmeras alterações de hábitos alimentares que o paciente irá desenvolver para garantir efetividade e manutenção do peso adequado (MECHANICK et al., 2013).

Objetivos

Descrever os fatores associados ao ganho de peso de pacientes pós cirurgia bariátrica.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal do tipo descritivo, no qual foram captados pacientes no pós-operatório de cirurgia bariátrica no período de março a abril de 2017, de uma clínica particular do Distrito Federal. Os critérios de inclusão foram pacientes bariátricos no pós-operatório de 10 semanas a 24 meses e que concordaram e assinaram o TCLE. Como critérios de exclusão foram excluídos os pacientes que não concordaram a participar da pesquisa e os pacientes que não responderam adequadamente o questionário e recordatório de consumo alimentar habitual. Para coleta de dados foi aplicado um questionário no qual foi avaliado o comportamento alimentar e fatores psicológicos e se possuem acompanhamento nutricional no pré-operatório e pós-operatório e um recordatório de consumo alimentar habitual qualitativamente e quantitativamente. Esse projeto tem aprovação junto ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro Universitário Uniceub cujo número é 70790075.

Resultados

Foi avaliado 30 pacientes (66,7% do sexo feminino) cuja média da idade era de 39 ± 10 anos, e tempo médio do tempo do pós-cirúrgico era de 14 ± 9 meses. Nos resultados dessa pesquisa 33,33% dos pacientes referiram a compulsão alimentar e que (n=9) 30% dos pacientes, apresentaram esse episódio no mínimo duas vezes na semana. De acordo com os resultados houve um baixo consumo de fibras, onde 96,6 % dos pacientes não seguem a recomendação diária de 20 a 30 gramas por dia. Vale resaltar que no recordatório de consumo alimentar habitual, houve uma baixa ingestão de frutas, verduras e legumes, além de 56,66 % dos pacientes faz o consumo não adequado de gorduras saturadas, acima de <7%. Os dados de variáveis contínuas foram apresentados por média e desvio padrão (DP). As variáveis categóricas foram exibidas como valores absolutos e percentuais. Para exploração dos dados foram testados a normalidade, por meio do teste de Shapiro-Wilk, e homogeneidade segundo o teste de Levine. O intervalo de confiança adotado foi de 95% e o valor de $p < 0,05$ para evidenciar significância estatística. Todas as análises foram realizadas utilizando o pacote estatístico SPSS (versão 21,0; IBM, Chicago, IL).

Conclusão

Este estudo, demonstrou que a reeducação alimentar e o acompanhamento mensal com maiores frequências em consultas nutricionais no pré-operatório são eficientes para resultados mais duradouros de perda e manutenção de peso corporal. Além disso, o consumo alimentar dos pacientes no pós-operatório demonstrou um baixo consumo de fibras, o que pode estar relacionado a baixa saciedade favorecendo a compulsão alimentar. Dentre os alimentos, mais consumidos estão alimentos energéticos ricos em lipídeos e gorduras saturadas.

Referências

- MECHANICK, J. I.; YODIM, A.; JONES, D. B.; GARVEY, W. T.; HURLEY, D. L.; MCMAHON, M. M.; DIXON, J. B. Clinical practice guidelines for the peri- operative nutritional, metabolic, and nonsurgical support of the bariatric surgery patient – 2013 update: cosponsored by American Association of Clinical Endocrinologists, the Obesity Society, and American Society for Metabolic & Bariatric Surgery. *Obesity*, v.21, n. 1, p. S1–S27, 2013.
- WESTERTEP-PLANTENGA, M. S.; NIEUWENHUIZEN, A.; TOME, D.; SOENEN, S.; WESTERTEP, K. Dietary protein, weight loss, and weight maintenance. *Annu Rev Nutr*, v. 29, n.1, p.21-41, 2009.

Palavras-chave: Obesidade; Cirurgia bariátrica; Nutrição

ADESÃO ÀS RESTRIÇÕES DA DIETA EM INDIVÍDUOS EM HEMODIÁLISE

PRISCILA VAZ DE MELO RIBEIRO; KARLA PEREIRA BALBINO; ANDREZA DE PAULA SANTOS EPIFÂNIO; MÔNICA DE PAULA JORGE; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA; HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa
karlabalbino0905@gmail.com

Introdução

O tratamento da doença renal crônica requer a adoção de mudanças nos hábitos alimentares e no estilo de vida de forma contínua, sendo que vários componentes da dieta devem ser monitorados, como calorias, proteínas, sódio, potássio, cálcio, fósforo e líquidos. A baixa adesão à dieta, aos medicamentos e ao tratamento pode contribuir para o aumento da morbimortalidade.

Objetivos

Desse modo, o objetivo do presente estudo foi avaliar a adesão às restrições da dieta em indivíduos em hemodiálise.

Metodologia

Trata-se de um estudo de intervenção não controlado, com 83 indivíduos em hemodiálise (55 homens/28 mulheres, idade: 61 ± 15 anos) atendidos em um centro de Nefrologia, por um período de quatro meses. A intervenção nutricional foi composta por três consultas individuais e dois encontros em grupos, visando o controle dos distúrbios metabólicos. Houve entrega de planos alimentares personalizados e atividades de educação nutricional. Após a intervenção nutricional, nutricionista treinada aplicou questionário semi-estruturado para avaliar a adesão ao plano alimentar e orientações nutricionais. A taxa de adesão foi classificada como alta (>50%) e baixa (<50%). A estatística descritiva foi realizada mediante software SPSS versão 23.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, parecer n°: 701.796/2014 e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Da amostra estudada, 59% dos indivíduos acharam o plano alimentar possível de ser realizado, 54,2% não apresentaram dificuldades em relação ao seguimento da dieta. Dos 45,8% que tinham dificuldades, 9,6% relataram dificuldade em realizar refeições ao lado de pessoas que não tinham restrições alimentares e 8,4% em limitar o consumo de alimentos pertencentes aos grupos favoritos. Em relação às restrições de nutrientes e de líquidos, 85,5% mencionaram controlar o consumo de alimentos ricos em fósforo, 80,7% diminuíram a ingestão de potássio, realizando a técnica de escaldação de hortaliças, 91,6% aderiram à restrição de sódio e 77,1% reduziram a ingestão de líquidos. Ademais, 83,1% tinham o apoio dos familiares em casa quanto ao preparo da dieta e dos 26 indivíduos que necessitavam de suplementos energéticos, 53,8% estavam fazendo uso.

Conclusão

O presente estudo mostrou que a maioria dos indivíduos em hemodiálise apresentaram alta taxa de adesão às restrições necessárias no tratamento dietoterápico na doença renal crônica-estágio 5 (fósforo, potássio, sódio e líquidos) após a intervenção nutricional de quatro meses. Assim, estratégias de educação nutricional podem provocar mudanças comportamentais, melhorando o estado nutricional e controle metabólico, devendo ser consideradas no tratamento dessa população. Apoio: CAPES, FAPEMIG e CNPq.

Referências

BETO, J. A., SCHURY, K.A., BANSAL, V.K. Strategies to promote adherence to nutritional advice in patients with chronic kidney disease: a narrative review and commentary. *Int J Nephrol Renovasc Dis.* v. 9, p. 21-33, 2016.

CASAS, J.; RODRIGUES, C. I. S.; D' AVILA, R. Nutritional education for chronic renal failure patients in hemodialysis program. *Nutrire.*, v. 40, n. 1, p. 36-44, 2015.

NERBASS, F. B.; CUPPARI, L. Hemodiálise. In: Cuppari, L.; Avesani, C. M.; Kamimura, M. A. *Nutrição na Doença Renal Crônica.* 1 ed. São Paulo: Manole, 2013. p. 247 – 269, 2013.

Palavras-chave: Dieta; Aconselhamento nutricional; Educação nutricional; Adesão ao tratamento; Doença renal crônica

ADIÇÃO DE SUCO DE CRANBERRY DE BAIXA CALORIA REDUZ ESTRESSE OXIDATIVO E ATENUA A DISLIPIDEMIA EM PACIENTES COM ARTRITE REUMATOIDE EM USO DE ÓLEO DE PEIXE

FLÁVIA TRONCON ROSA; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL; MARCELL ALYSSON BATISTI LOZOVY; TATIANA MAYUMI VEIGA IRIYODA; ANDRÉA NAME COLADO SIMÃO; ISAIAS DICHI

¹ UNIFIL - Centro Universitário Filadélfia, ² UEL - Universidade Estadual de Londrina, ³ UFFS - Universidade Federal da Fronteira do Sul

flaviatrosa@yahoo.com.br

Introdução

A artrite reumatóide é uma doença inflamatória crônica, caracterizada por proliferação sinovial, destruição óssea e degradação da cartilagem articular. O óleo de peixe (rico em ômega-3) tem reconhecido efeito na redução dos níveis de triglicerídeos. Na artrite reumatoide, melhora nas dores e qualidade de vida tem sido apontadas. No entanto, doses acima de 3g/dia têm sido associadas a aumento do colesterol total e fração LDL, bem como hiperglicemia. A cranberry tem sido estudada por seu conteúdo de compostos fenólicos, incluindo flavonóis, antocianinas e proantocianidinas, com potente atividade antioxidante. Ensaios clínicos tem demonstrado efeitos benéficos do cranberry sobre estresse oxidativo, dislipidemia e inflamação em voluntários saudáveis, bem como no diabetes melitus tipo 2 e na síndrome metabólica. Na artrite reumatóide a inflamação, o estresse oxidativo e o uso de medicamentos levam os pacientes ao desenvolvimento de resistência à insulina e síndrome metabólica, aumentando o risco de doença cardiovascular, que emergiu como uma das causas mais importantes de mortalidade.

Objetivos

O objetivo do presente estudo foi verificar se a ingestão de suco de cranberry de baixa caloria poderia diminuir o estresse oxidativo e atenuar os efeitos colaterais do óleo de peixe sobre o metabolismo de glicose e lipídios em pacientes com artrite reumatóide.

Metodologia

Estudo randomizado controlado (parecer de aprovação ética número 617.289) foi desenvolvido com 62 voluntários com artrite reumatóide, sendo estes pareados por idade e sexo e divididos em 3 grupos: 3g/dia de óleo de peixe (OP); 3g/dia de óleo de peixe mais 500 mL de suco de cranberry de baixa caloria (OPCR) ou controle, com dieta habitual (C). No início e ao final de 90 dias do estudo foram avaliados: antropometria, marcadores de estresse oxidativo (potencial antioxidante total, lipoperóxidos, produtos avançados da oxidação proteica, grupamentos sulfidrilas e índice de estresse oxidativo) e do metabolismo lipídico e glicêmico (colesterol total e frações, triacilgliceróis, glicose, insulina). Os resultados foram analisados pelo SPSS Statistics versão 20. Foi aplicado o teste shapiro-wilk para normalidade da distribuição dos dados. ANOVA one-way foi realizada para investigar as diferenças entre os grupos. Two-way mixed ANOVA foi aplicado para avaliar diferenças entre os grupos ao longo do tempo. Foi estabelecido nível de significância em 5%.

Resultados

Não foram observadas diferenças entre os grupos para peso, Índice de Massa Corporal e circunferência abdominal. Observou-se aumento significativo na glicose sérica nos grupos C (+10.6%) e FO (+15.0%) após a intervenção, não observado no grupo OPCR (-1.6%), sem diferença nos níveis de insulina. Em relação aos triglicerídeos, ambos grupos OP e OPCR demonstraram redução significativa após a suplementação e aumento significativo apenas no colesterol total foi observado no grupo OP. Em relação aos marcadores de estresse oxidativo, apenas o grupo OPCR apresentou redução nos níveis de peroxidação lipídica (-7,3%) e oxidação proteica (-14,1%) após a suplementação.

Conclusão

Conclui-se com o presente estudo que 500 mL de suco de cranberry associado com 3g/dia de óleo de peixe durante 90 dias diminuíram a oxidação de lipídeos e proteínas em pacientes com artrite reumatóide. Além disso, o suco de cranberry atenuou os efeitos adversos de doses elevadas de óleo de peixe no metabolismo de glicose e lipídios.

Referências

BASU, A.; BETTS, N. M.; ORTIZ, J., SIMMONS, B.; WU, M.; LYONS, T. J. Low-energy cranberry juice decreases lipid oxidation and increases plasma antioxidant capacity in women with metabolic syndrome. **Nutrition Research**. v. 31, n. 3,

p.190–6, 2011.

CARPENTIER, Y. A.; PORTOIS, L.; MALAISSE, W. J. N-3 fatty acids and the metabolic syndrome. **American Journal of Clinical Nutrition**. v. 83, p. 1499S-1504S., 2006.

MOSTAD IL, BJERVE KS, BJORGAAS MR, LYDERSEN S, GRILL V. Effects of n-3 fatty acids in subjects with type 2 diabetes: reduction of insulin sensitivity and time-dependent alteration from carbohydrate to fat oxidation. **American Journal of Clinical Nutrition**. v. 84, p.540-5, 2006.

NOVOTNY, J. A.; BAER, D. J.; KHOO, C.; GEBAUER, S. K.; CHARRON, C. S. Cranberry juice consumption lowers markers of cardiometabolic risk, including blood pressure and circulating C-reactive protein, triglyceride, and glucose concentrations in adults. **Journal of Nutrition**. v. 145, n. 6, p.1185–93, 2015.

SIMÃO, A. N. C.; LOZOVY, M. A. B.; DICHI, I. Effect of soy product kinako and fish oil on serum lipids and glucose metabolism in women with metabolic syndrome. **Nutrition**. v.30, n. 1, p.112-5, 2014.

Palavras-chave: antioxidante; ômega-3; polifenóis

ALBUMINA COMO PREDITOR DE TEMPO EM VENTILAÇÃO MECÂNICA EM PACIENTES CRÍTICOS.

BRUNO SOARES DE SOUSA; CLAUDETE XAVIER DO NASCIMENTO; MARRY ANEYTS DE SANTANA CIRILO; MARILIA TOKIKO OLIVEIRA TOMIYA; JÉSSICA CRISTINA GUEDES LIMA DA SILVA; BRUNA OLIVEIRA DE MEDEIROS

¹ IMIP - Instituição: Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira, ² FPS - Faculdade Pernambucana de Saúde
brunanutrimeiros@hotmail.com

Introdução

A albumina sérica é um método insensível para avaliar o estado nutricional em curto prazo, devido à sua meia vida longa, porém seus níveis séricos são apropriados para avaliar o estresse metabólico em pacientes de terapia intensiva. Pacientes críticos com o estado nutricional comprometido, apresentando hipoalbuminemia e com estado de estresse catabólico elevado frequentemente demonstram uma resposta inflamatória sistêmica vinculada com complicações do aumento da morbidade infecciosa, de disfunção de múltiplos órgãos incluindo sistema respiratório, hospitalizações prolongadas e alto índice de mortalidade.

Objetivos

Avaliar a correlação entre os níveis séricos de albumina e o tempo em ventilação mecânica.

Metodologia

Estudo observacional analítico de corte transversal, realizado durante o período de março a novembro de 2016, acompanhando todos os pacientes admitidos na unidade de terapia intensiva com necessidade de ventilação mecânica invasiva até seu desfecho clínico. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira, através da plataforma Brasil, sob o número: 52453115.0.0000.5201.

Resultados

Foram incluídos 41 pacientes, de ambos os sexos, desde a intubação até seu desfecho clínico, com idade média de 51,3±17,6 anos (18-82 anos), sendo 60,9 % do sexo feminino. Aproximadamente 92% dos pacientes apresentou hipoalbuminemia, caracterizada por albumina sérica < 3mg/dl, na admissão (média de 2,6±0,5mg/dl) com tendência e diminuição no 7º dia de internamento (média de 2,4±0,5mg/dl). A albumina sérica apresentou correlação negativa com a variável ventilação mecânica ($r = -0,07$; $p = 0,06$). Pacientes com hipoalbuminemia apresentaram uma média de dias em ventilação de (9,27±3,59) quando comparados a pacientes com albumina igual ou acima da média (7,20±4,22) ($p = 0,63$). **Discussão:** O paciente crítico é aquele que se encontra em frágil condição clínica e muitas vezes com disfunção de múltiplos órgãos, e que necessita de cuidados clínicos imediatos e intensivos, sob o risco de perda de massa muscular, atrofia das fibras musculares cardíacas e fraqueza, levando a maior tempo de internação, ventilação mecânica, desnutrição e aumento da mortalidade hospitalar. A maioria dos pacientes em estado grave, desenvolvem o processo inflamatório que ativa uma cascata de mecanismos compensatórios, a albumina sérica tende a diminuir na fase aguda da doença, pois a inflamação inibe a síntese de albumina. A albumina sérica apresentou correlação negativa com a variável ventilação mecânica, um dado que está de acordo com o encontrado por Chan et al, onde em uma pesquisa com 109 pacientes graves, 89 deles apresentaram hipoalbuminemia, estes mesmos pacientes levaram até 6 vezes mais tempo para desmamarem da ventilação mecânica.

Conclusão

O processo inflamatório na fase aguda da doença no paciente crítico cursa com hipoalbuminemia e consequente falência de múltiplos órgãos, incluído os músculos do sistema respiratório levando a uma maior dependência da assistência ventilatória mecânica e consequentemente maior tempo entubado.

Referências

ANDRÉJAK, C.; et al. Admission of advanced lung cancer patients to intensive care unit: A retrospective study of 76 patients. BMC Cancer, v. 11, p. 159, 2011. BASTARACHE, J.A.; WARE, L.B.; GIRARD, T.D.; WHEELER, A.P.; RICE, T.W. Markers of Inflammation and Coagulation may be Modulated by Enteral Feeding Strategy. J Parenter Enteral Nutr, 2013. CHAN, P. O. et al.. Association Between Hypoalbuminemia and Failure to Wean from Mechanical Ventilator, A Cross-sectional Study. Philippine Journal of Internal Medicine, v. 49, n.3, 2011.

Palavras-chave: Hipoalbumina; Ventilação Mecânica Invasiva; Inflamação

ALCOOLISMO E DOENÇA CARDIOVASCULAR: CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO COMO MARCADOR DE RISCO

LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE; KELLYDA CINNARA DA SILVA MOURA; CYBELLE ROLIM DE LIMA; KEILA FERNANDES DOURADO; MARIA IZABEL SIQUEIRA DE ANDRADE

¹ CAV-UFPE - CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA- UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

luciana_orange@hotmail.com

Introdução

O consumo elevado e frequente de álcool está associado a várias alterações cardiovasculares, a saber: elevação da frequência cardíaca, aumento do consumo energético do miocárdico podendo levar ao desgaste cardíaco em repouso, como também ao desenvolvimento de doenças como hipertensão arterial, dislipidemias e maior risco de infarto do miocárdio. A busca por critérios de fácil aplicabilidade clínica na identificação do risco cardiovascular levou os pesquisadores a utilizar a circunferência do pescoço (CP) sob o argumento das limitações apresentadas pela medida da circunferência da cintura – falta de uniformidade na técnica de mensuração, variações em determinadas condições de saúde; como também que o pescoço, em condições normais, não sofre oscilações de medida ao longo do dia.

Objetivos

Avaliar o risco cardiovascular em alcoolistas, através da circunferência do pescoço.

Metodologia

Estudo quantitativo e descritivo, realizado com alcoolistas em processo de desintoxicação, no período de setembro de 2016 a julho de 2017 no município de Vitória de Santo Antão- Pernambuco. Os dados foram coletados a partir de ficha de registro de dados sociodemográficos adaptada (ABEP, 2014) e antropométricos: índice de massa corporal (IMC); circunferência da cintura (CC); relação cintura-estatura (RCEst), e relação cintura- quadril (RCQ) e circunferência do pescoço(CP). Na avaliação da circunferência do pescoço, utilizou-se como pontos de corte os valores ≤ 37 cm- ausência de risco cardiovascular e >37 cm- risco cardiovascular em homens ou ≤ 34 cm – ausência de risco cardiovascular e >34 cm - risco cardiovascular em mulheres, conforme BEN-NOUN (2006). Este trabalho é um subprojeto do projeto de pesquisa “Impacto da dependência do álcool sobre a saúde de alcoolistas e seus familiares”, aprovado pelo CAAE: 55297416.0.0000.5208.

Resultados

Foram avaliados 66 indivíduos (63 sexo masculino e 3 feminino), com idade média de 45,1 anos. Com relação aos parâmetros avaliados, verificou-se que a média da CP foi de $35,7 \pm 2,66$ cm; RCEst $0,49 \pm 0,056$; RCQ $0,92 \pm 0,062$ e CC $82,4 \pm 9,17$ cm. A partir da análise estatística da avaliação da concordância da CP com os demais parâmetros de risco vascular analisados (CC, RCEst e RCQ), houve concordância estatisticamente significativa regular da CP com a RCEst ($\kappa=0,41$; $p=0,001$) e a RCQ ($\kappa=0,55$; $p=0,000$) e boa concordância da CP com a circunferência da cintura ($\kappa=0,62$; $p=0,000$).

Conclusão

Mediante os resultados encontrados a circunferência do pescoço mostrou-se um marcador efetivo para o risco cardiovascular em indivíduos alcoolistas quando comparado aos demais parâmetros antropométricos.

Referências

BEN-NOUN, L.L.; SOHAR, E.; LAOR, A. Neck circumference as a simple screening measure for identifying overweight and obese patients. *Obesity Research* 2001; 9:470-477.

Centro Brasileiro de Informação sobre Drogas Psicotrópicas (CEBRID). II Levantamento domiciliar sobre o uso de drogas psicotrópicas no Brasil: estudo envolvendo as 108 maiores cidades do país, 2005. Brasília: Secretaria Nacional Antidrogas / Universidade Federal de São Paulo; 2006.

FILIZOLA, et al. Alcoolismo no Nordeste do Brasil – prevalência e perfil sociodemográfico dos afetados. *Jornal Brasileiro de Psiquiatria*, v. 57, n.4, p.227-232, 2008.

GIGLIOTTI A, Bessa MA. Síndrome de dependência do álcool: critérios diagnósticos. *Revista Brasileira de Psiquiatria*,

26(Supl I):11-13, 2004.

HAUN, D.R.; PITANGA, F. J G.; LESSA, I. Razão cintura/estatura comparado a outros indicadores antropométricos de obesidade como preditor de risco coronariano elevado. Revista Associação Médica Brasileira, v. 55, n. 6, p. 705-11, 2009.

HECKMANN, W.; SILVEIRA, C. M. Dependência do álcool: aspectos clínicos e diagnósticos. In: ADRADE, A.G.; ANTHONY, J.C.; SILVEIRA, C.M. Álcool e suas consequências: uma abordagem multiconceitual. Barueri-SP: Minha Editora, 2009.

Palavras-chave: alcoolismo; antropometria; doenças cardiovasculares

ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO EM CRIANÇAS ATENDIDAS EM ESTRATÉGIAS DE SAÚDE DA FAMÍLIA DO MUNICÍPIO DE MARAU/RIO GRANDE DO SUL

LUANA SMANIOTTI XAVIER; NAIR LUFT; VALERIA HARTMANN

¹ UPF - Universidade de Passo Fundo

vhartmann@upf.br

Introdução

A Organização Mundial da Saúde juntamente com o Ministério da Saúde, recomenda o aleitamento materno exclusivo por seis meses e complementado até os dois anos ou mais, considerando os benefícios comprovados da prática para mãe e filho. O leite materno contém nutrientes adequados e fatores de proteção, como IgA, IgM, IgG, macrófagos, neutrófilos, linfócitos B e T, lactoferrina, lisozima e fator bifido. Desta forma, contribui com a redução da mortalidade infantil, prevenção de infecções respiratórias e diarreicas, reduzindo as taxas de internação. Para a lactante, a amamentação proporciona proteção contra o câncer de mama, previne nova gravidez, hipertensão, doenças coronarianas, obesidade, doenças metabólicas, dentre outras. Estudos revelam que a prevalência de aleitamento materno exclusivo está aquém do preconizado. Pesquisas demonstram que a prevalência é maior na Região Norte (45,9%), seguida da Centro-Oeste (45,0%) e Sul (43,9%), destacando que em Porto Alegre é em torno de 38%.

Objetivos

Avaliar a duração do aleitamento materno exclusivo em crianças atendidas em Estratégias de Saúde da Família.

Metodologia

Estudo transversal, realizado com crianças entre 0 a 2 anos, atendidas em quatro Estratégias de Saúde da Família, localizadas em área urbana do município de Marau. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo (nº CEP: 1.988.228). A coleta de dados, foi realizada em dias de consulta periódica ao pediatra, quando as mães foram convidadas a responder um questionário contendo perguntas sobre informações sócio-demográficas e a prática do aleitamento materno, em sala reservada, após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram analisados utilizando frequência absoluta e relativa, bem como medidas de tendência central e dispersão.

Resultados

Foram avaliadas 50 duplas mãe-lactente, sendo que a maioria das mães avaliadas estavam entre a faixa etária dos 20 aos 39 anos, sendo somente 12% adolescentes, a cor da pele referida foi a branca para 68% (n=34), e pertencentes a classe social B e C, tendo a escolaridade concluída entre 1 a 8 anos de estudos, e sendo 64% (n= 32) donas de casa. Em relação a idade dos lactentes, 54% tinham entre zero e seis meses de vida, sendo 66% do sexo feminino e a cor da pele referida branca (76%). O peso ao nascer foi adequado para 84% e, 66% (n=33) receberam leite materno, porém, somente 32% (n=16) receberam aleitamento materno exclusivo até os seis meses. As demais tiveram sua interrupção entre o segundo e sexto mês vida. O principal motivo do abandono da prática foi o leite insuficiente (14%), a rejeição advinda da própria criança (10%), dentre outros problemas. Outro parâmetro avaliado, que interfere na amamentação é o uso de chupeta, onde, 86% das crianças utilizaram este desde seu primeiro dia de vida, sendo relatado o uso diário para acalmar.

Conclusão

Os resultados do estudo apontam baixa prevalência de aleitamento materno exclusivo entre as crianças avaliadas. Isto indica a necessidade de intensificar as ações de promoção e incentivo das equipes de saúde, para melhorar os indicadores desta prática.

Referências

- BRASIL, Ministério da Saúde: Pesquisa de prevalência de aleitamento materno nas capitais e Distrito Federal. Brasília: Ministério da Saúde, 2009;
- VENANCIO, S.I. et al. Aleitamento materno nas capitais brasileira. J. Pediatria, Rio de Janeiro, 2010;
- VICTORA, C.G. et al. Amamentação no século 21: epidemiologia, mecanismos e efeitos ao longo da vida. Ep. Serv. Saúde, Brasília, 2016.

Palavras-chave: Leite Materno; Criança; Saúde da Família

ALIMENTAÇÃO E A PREVENÇÃO DO CÂNCER COLORRETAL

PATRÍCIA KELLY SILVA CÍQUEIRA; ADÊNILA ARAÚJO CAVALCANTE; DIOVÂNIA DIAS DUARTE; ARAIDA DIAS PEREIRA

¹ UFT - Universidade Federal do Tocantins

patriciakelly@uft.edu.br

Introdução

Atualmente, o câncer colorretal é considerado a terceira causa mais comum de câncer no mundo. No Brasil, segundo o Instituto Nacional de Câncer foram registradas 15.415 mortes por câncer de colorretal em 2013. O câncer colorretal é uma neoplasia que acomete os segmentos do intestino grosso (cólon, reto e ânus). É tratável e, na maioria dos casos, curável, ao ser detectado precocemente, quando ainda não disseminado para outros órgãos (INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER, 2017). A alimentação é um importante fator de risco para o câncer colorretal, principalmente quando se tem um consumo pobre em frutas, vegetais e fibras, bem como o consumo exagerado de gorduras, carnes vermelhas e processadas (SOARES, 2014).

Objetivos

Conhecer a associação do consumo alimentar para prevenção do câncer colorretal.

Metodologia

O trabalho foi elaborado utilizando o método de revisão narrativa conforme revisão bibliográfica e artigos científicos publicados no período de 2011 a 2016. O referido trabalho fundamentou-se em artigos científicos com busca na base de dados Google Acadêmico, Scielo e Pubmed com as palavras chaves: “câncer colorretal”, “fibra alimentar” e “prevenção”.

Resultados

O consumo alimentar estabelece um importante fator de risco modificável para o câncer colorretal e uma alimentação saudável pode reduzir em até 70% sua incidência. A obesidade, o fumo, o sedentarismo e, o consumo insuficiente de frutas, vegetais e fibras, associado a elevada ingestão de carne vermelha e gorduras, aumentam os riscos desta doença. As fibras exercem vários efeitos no trato gastrointestinal, além de aumentar o conteúdo e peso fecal, diminui o tempo de trânsito intestinal, o que reduz o contato direto entre os agentes carcinogênicos fecais e a mucosa intestinal. O consumo de alimentos que contém ácidos graxo ômega-3 é visto como fator protetor contra o câncer colorretal, devido a alteração da resposta imunológica e modulação da inflamação que podem modificar o processo de carcinogênese. O consumo adequado dos micronutrientes pode exercer papel preventivo desta neoplasia, destacando a vitamina D, o folato, o selênio e a vitamina B12.

Conclusão

Os artigos analisados preconizam que o câncer colorretal pode ser prevenido por meio da adesão de uma alimentação e estilo de vida saudáveis. O aumento do consumo de frutas, verduras e alimentos fonte fibra alimentar, ácido graxo ômega-3 e micronutrientes devem ser associados com a redução do consumo de carnes vermelhas e processadas. Além da adoção de estilo de vida saudável, que inclui baixa ingestão de álcool, não fumar e prática de atividade física regular.

Referências

- BERNAUD F, RODRIGUES T. Fibra alimentar – **Ingestão adequada e efeitos sobre a saúde do metabolismo**. Arq Bras Endocrinol Metab.57(6):397-405. 2013
- INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA. **Estimativa 2016. Incidência de Câncer no Brasil**. Rio de Janeiro. 2015
- INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA. **Tipos de câncer. Colorretal. Prevenção**. Disponível em: < <http://www2.inca.gov.br/wps/wcm/connect/tiposdecancer/site/home/colorretal/prevencao> >. Acesso em: 27 de outubro de 2017.
- MCHILL, A. et al. **Later circadian timing of food intake is associated with increased body fat**. The American Journal of Clinical Nutrition. Agosto de 2017
- SOARES, E. **O papel da alimentação na prevenção de carcinoma colorretal: mecanismos**. 2014 51 f. Dissertação de mestrado- Faculdade de Medicina da Universidade de Coimbra. 2014

Palavras-chave: câncer colorretal; fibra alimentar; carne vermelha; prevenção

ALTERAÇÃO BIOQUÍMICA EM PACIENTES TRANSPLANTADOS RENAI DA UNIDADE DE TRANSPLANTE RENAL DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA; NAYRA ANIELLY CABRAL CATANHEDE; PAULO VICTOR GOMES MODANESI; ANTONIO PEDRO LEITE LEMOS; HEULENMACYA RODRIGUES DE MATOS; RAIMUNDA SHEYLA CARNEIRO DIAS

¹ HUUFMA - Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão, ² CHC-UFPR - Complexo Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Paraná, ³ UFMA - Universidade Federal do Maranhão
victor.kenzo.ufpr@gmail.com

Introdução

O transplante renal é considerado um dos métodos de escolha para terapia de substituição da função dos rins, sendo reconhecido como a melhor alternativa para o tratamento de pacientes com doença renal crônica terminal (MOURA et al., 2014). Contudo, o pós-transplante renal é marcado por alterações metabólicas. Essas alterações têm sido associadas com maior morbimortalidade (GARCIA; HARDEN; CHAPMAN, 2012).

Objetivos

Avaliar alteração bioquímica e estado nutricional de pacientes transplantados renais da unidade de transplante renal de um hospital universitário.

Metodologia

Estudo analítico do tipo transversal com dados secundários que foi realizado na Unidade de Transplante Renal do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Parecer consubstanciado 1.742.650). Foi realizado um levantamento clínico de 89 pacientes transplantados, com idade maior que 20 anos e de ambos os sexos. Os dados foram coletados do prontuário do paciente e de um banco de dados específico do setor, armazenado no sistema informatizado da Unidade de Transplante Renal do Hospital Universitário, no período de fevereiro de 2015 a novembro de 2015. Foram levantados dados referentes a idade, sexo, tempo de transplante (< 6 semanas – pós transplante imediato e ≥ 6 semanas – pós transplante tardio) e tipo de doador (vivo e falecido). Para avaliação do estado nutricional foram utilizados os dados de peso corporal e altura para o cálculo do índice de massa corporal, e adotada as classificações propostas pela Organização Mundial da Saúde (1995) para adultos e Lipchitz (1994) para idosos. Os exames laboratoriais de interesse foram: hemoglobina, hematócrito, níveis séricos de uréia, creatinina, potássio, e sódio, e classificados de acordo com as referências de Calixto-Lima e Gonzales (2013). A normalidade das variáveis foi analisada pelo teste Shapiro Wilk. Os dados foram analisados no programa estatístico STATA 14.0.

Resultados

A média de idade foi de 44±12 anos, sendo a maioria composta por indivíduos do sexo masculino (58,4%), com tempo de transplante ≥ 6 semanas (60,6%) e com enxerto proveniente de doador falecido (64,0%). A avaliação do estado nutricional, por meio do índice de massa corporal, revelou 47,1% dos pacientes classificados como eutróficos e 25,8% como sobrepesados. Os exames bioquímicos revelaram alteração na creatinina (82%), uréia (86,5%), hemoglobina (87,6%), e hematócrito (81%). Apenas o sódio e potássio dos pacientes encontravam-se com os valores dentro dos limites de referência, representando 80% e 65,1% da amostra, respectivamente.

Conclusão

Foi encontrada alteração em vários exames bioquímicos dos pacientes transplantados renais. Estes resultados reforçam a necessidade de realizar um acompanhamento amplo nutricional no transplante renal, visando o uma melhor conduta com objetivo de auxiliar no controle bioquímico.

Referências

MOURA, D. M., et al. Caracterização dos doentes que aguardam por transplante renal em Teresina. *Gestão e Saúde*. v. 5, n.4, p. 2369-86, 2014.

GARCIA, G. G.; HARDEN, P.; CHAPMAN, J. O papel global do transplante renal. *Jornal Brasileiro de Nefrologia*. São Paulo, v.34, n.1, p. 1-7, 2012.

WHO. World Health Organization. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report of a WHO expert committee. Geneva: WHO, 1995.

LIPSCHITZ, D. A. Screening for nutritional status in the elderly. Primary Care. Philadelphia, v. 21, n.1, p. 55-67, 1994.

CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ, M. C. Nutrição Clínica no Dia a Dia. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

Palavras-chave: Exames; Transplante de rim; Estado nutricional

ALTERAÇÕES DE COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE PACIENTES ONCOLÓGICOS EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO

FRANCINE MARTINS COELHO; VAGNER ROCHA SIMONIN DE SOUZA; SANDRA TAVARES DA SILVA

¹ UNIREDENTOR - Centro Universitário Redentor
tavares.sandra86@gmail.com

Introdução

O estado nutricional influencia o tratamento do câncer e a inapetência está entre os problemas associados a perda de peso nesta população.

Objetivos

Avaliar a magnitude das mudanças nos hábitos alimentares de indivíduos em tratamento quimioterápico

Metodologia

Estudo transversal, constituída por indivíduos com idade superior a 18 anos, ambos os sexos, com diagnósticos de neoplasias que não envolviam diretamente o trato gastrointestinal, em tratamento oncológico (pelo menos uma sessão) com até um ano de tratamento. Informações pessoais, dados clínicos e medidas de peso e estatura foram coletadas. O método subjetivo utilizado foi a Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Paciente (ASG-PPP)¹. Parâmetros da ASG-PPP foram confrontados com questões específicas quanto à ingestão e/ou aversão de diversos alimentos, fundamentado nos resultados apresentados por Verde et al.². Para as análises estatísticas utilizou-se o Statistical Package for the Social Sciences® – SPSS 17, adotando $p < 0,05$ e os resultados apresentados em média e desvio padrão (DP). Este projeto foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa (nº 037236/2016).

Resultados

Participaram do estudo 25 indivíduos, maioria do sexo masculino, com idade média de 56,12 anos (DP=16,72). Todos os indivíduos estavam em tratamento quimioterápico e o realizavam há 5,64 meses (DP=4,14). A maior parte dos indivíduos apresentava leucemia. O IMC médio (aferido) foi de 23,61kg/m² (DP= 5,17). O peso informado referente há um ano foi estatisticamente maior ($p=0,026$) que o de seis meses atrás, indicando perda de peso perceptível ao longo do tratamento, o que pode ser devida aos sintomas do tratamento do câncer, já que 22 dos indivíduos relataram pelo menos um sintoma. A média de número de sintomas relatados pelos participantes foi de 3,88 (DP=1,83) e os sintomas mais citados foram a xerostomia e inapetência. Quando perguntados sobre sua alimentação comparada à normal, 21 deles responderam que houve redução na quantidade habitualmente ingerida. Ao serem indagados sobre a ocorrência de mudança de hábitos alimentares após o início do tratamento de quimioterapia, todos os indivíduos responderam que sim. Quanto à rejeição alimentar, apenas dois pacientes relataram não ter aversões. Entre os alimentos citados como rejeitados após o início do tratamento, a carne vermelha foi a mais citada, seguida pela “comida de sal”. Dos alimentos cujo consumo foi relatado como aumentado, o arroz foi citado por 6 pacientes e a banana por 3. Não foram encontradas correlações significativas entre o IMC e o tempo de tratamento, nem entre o número de sintomas relatados e número de alimentos rejeitados e o IMC.

Conclusão

Evidencia-se a necessidade de um processo rotineiro de triagem e acompanhamento nutricionais, a fim de monitorar o estado nutricional destes pacientes e implementar medidas de educação nutricional, minimizando os sintomas e desconfortos característicos das terapias oncológicas.

Referências

- 1- GONZALEZ, M.C; BORGES, L.R; SILVEIRA, D.H; ASSUNÇÃO, M.C.F; ORLANDI, S.P. Validação da versão em português da avaliação subjetiva global produzida pelo paciente. Rev Bras Nutr Clin, v. 25, n. 2, p. 102-8, 2010.
- 2- VERDE, S. M. M. L; OKANO, B. M. S; MOURÃO, M. N; DAMASCENO, N. R. T. Aversão alimentar adquirida e qualidade de vida em mulheres com neoplasia mamária. Rev Nutr, p. 22, v. 6, p. 795-807, 2009.

Palavras-chave: comportamento alimentar; estado nutricional; quimioterapia; neoplasias

AMAMENTAÇÃO NOS PRIMEIROS TRINTA MINUTOS APÓS O PARTO E SUA RELAÇÃO COM O FORTALECIMENTO DO AFETO MATERNO

SAMIRA FERNANDES MORAIS DOS SANTOS; ANA KARINA SILVA AZEVEDO; FERNANDA DA FONSECA FREITAS;
THAIZ MATTOS SUREIRA

¹ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, ² HUAB - Hospital Universitário Ana Bezerra
sureira78@gmail.com

Introdução

O aleitamento materno é o método isolado que mais previne a mortalidade infantil e, além dos fatores nutricionais e imunológicos, também propicia o fortalecimento do vínculo entre a díade mãe-filho iniciado no período intrauterino. A portaria nº 1.153/2014 recomenda que as mães sejam ajudadas a iniciar a amamentação nos primeiros trinta minutos após o parto (BRASIL, 2014).

Objetivos

Descrever, de forma prática, a relação entre a amamentação nos primeiros trinta minutos de vida do bebê e o fortalecimento do afeto materno.

Metodologia

Estudo longitudinal, desenvolvido no Hospital Universitário Ana Bezerra, instituição referência para assistência em saúde materno-infantil e intitulada “Amigo da criança”, localizada no município de Santa Cruz/Rio Grande do Norte. Incluíram-se puérperas de 18 a 35 anos de idade, que realizaram parto sem intercorrências. Foram excluídas mulheres submetidas a parto extra hospitalar e/ou que apresentassem alguma contra-indicação para o aleitamento materno. A coleta de dados ocorreu em 2015, em duas etapas. A primeira foi realizada no alojamento conjunto, onde foi coletada a informação quanto a amamentação nos primeiros trinta minutos de vida do bebê, por meio de entrevista com a puérpera, no prazo de até 24h pós-parto. A segunda parte ocorreu durante o retorno da díade mãe-filho ao hospital, ainda no período puerperal, para realização de consultas e outros procedimentos assistenciais. Neste segundo momento, foi aplicado o questionário “Inventario do afecto materno” (Galvão, 2000 apud Gomes, 2012). Este instrumento apresenta quatro expectativas de respostas (A, B, C e D) que se relacionam de forma decrescente ao afeto materno. O teste Qui-Quadrado, com correção de Yates, foi utilizado para avaliar as associações entre a amamentação nos primeiros trinta minutos pós-parto e o fortalecimento do afeto materno. Para estudar as respostas maternas ao segundo questionário relacionado ao afeto, aplicou-se o teste variância de Friedman. Foi adotado nível de significância de <5%. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi, sob o protocolo nº42402215.1.0000.5568.

Resultados

Na primeira parte da pesquisa, foram incluídas 128 puérperas e seus respectivos neonatos. A segunda etapa foi composta por 30 puérperas. Tal perda amostral pode ser justificada devido a algumas mulheres não retornarem ao hospital quando conseguem realizar os exames e consultas, (programados para acontecerem no local da pesquisa), em outra instituição de saúde mais próxima de suas residências. Dos 128 neonatos estudados, 58% mamaram nos primeiros 30 minutos após o nascimento. As mães que amamentaram desenvolveram mais rapidamente afeto para com os seus bebês ($p < 0,0001$), quando comparadas as que não amamentaram nesse período. Houve diferença ($p < 0,0001$) entre os níveis de respostas obtidas para o questionário Inventário do afecto materno. As puérperas que amamentaram precocemente escolheram preferencialmente a alternativa A, correspondente ao maior nível de afeto.

Conclusão

Conclui-se que a prática do aleitamento materno nos primeiros trinta minutos após o parto contribuiu para o fortalecimento do afeto materno. Dessa forma, essa prática deve ser ainda mais estimulada pela equipe envolvida com a assistência à saúde materno-infantil.

Referências

1 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal. Brasília: Ministério da Saúde; 2009. 108p. (Série C. Projetos, Programas e Relatórios).

2 NELAS, Paula Alexandra; FERREIRA, Manuela; DUARTE, João Carvalho. Motivação para a Amamentação: construção de um instrumento de medida. Revista Referência - li, S.i, n. 6, p.39-56, fev. 2008.

3 BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.153, de 22 de maio de 2014. Redefine os critérios de habilitação da Iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC), como estratégia de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno e à saúde integral da criança e da mulher, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Brasília. 2014.

4 GOMES, Bruno Sergio. Determinantes do afecto materno [dissertação]. Portugal: Instituto Politécnico de Viseu; 2012.

Palavras-chave: aleitamento; afeto; pós-parto

ANALISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE ACORDO COM O NOVO GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICO DE INDIVÍDUOS ATENDIDOS EM CONSULTÓRIO PARTICULAR

MARIANA RANGEL ALVES DE SOUZA; MARIANA ZANCHETTA FERREIRA; NATASHA POMPONET MENDES; ORION ARAÚJO CARNEIRO; GABRIELA MORGADO DE OLIVEIRA COELHO; MICHELLE TEIXEIRA TEIXEIRA

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ² UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
gabimorgado@yahoo.com.br

Introdução

As recentes transformações sociais passadas pela população brasileira acarretaram na diminuição da fome e da desnutrição e no aumento agudo do excesso de peso, apontando para um novo quadro de problemas relacionados à alimentação e nutrição. Uma das ações do Ministério da Saúde para frear estes problemas foi a elaboração do novo Guia Alimentar Para População Brasileira, partindo de uma nova classificação de alimentos baseada no nível de processamento, e consequente uso de aditivos químicos. A nova classificação divide os alimentos entre: alimentos in natura e minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e ultraprocessados.

Objetivos

Analisar o consumo alimentar frente ao proposto pelo Guia Alimentar da População Brasileira, em indivíduos atendidos em consultório particular em sua primeira consulta, e estratificar pelo estado nutricional antropométrico dos mesmos.

Metodologia

Foram coletados os prontuários de pacientes atendidos pela primeira vez entre o período de janeiro a abril de 2017 no ambulatório particular da nutricionista colaboradora situado na zona sul da cidade do Rio de Janeiro, totalizando 39 prontuários. Foram utilizados dados antropométricos (peso, estatura e IMC). Para análise de consumo foi realizada a contagem de alimentos/preparações (itens) por número total de itens consumidos de 2 categorias de processamento. A primeira categoria composta por alimentos in natura ou minimamente processados e a segunda por alimentos ultraprocessados. Para análise estatística foi realizado teste de normalidade de Shapiro Wilk, o qual apontou para a normalidade dos dados. A amostra foi agrupada em categorias para comparações estatísticas, com testes t e ANOVA para amostras independentes, e quando necessário, teste de Tukey. Foram considerados significativos valores de $p \leq 0,05$. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (CAEE 55917616.2.0000.5285 - UNIRIO).

Resultados

Foram avaliados 39 indivíduos, com idades entre 23 e 68 anos, sendo 87,2% do sexo feminino. Em sua maioria (76,8%) eram adultos residentes da zona sul da cidade do Rio de Janeiro. Em relação ao estado nutricional antropométrico, 3% apresentaram baixo peso, 49% eutrofia, 25% sobrepeso e 23% obesidade grau I, de acordo com o IMC. O consumo médio de itens ultraprocessados foi de $31,95\% \pm 10,71$ e de itens in natura e minimamente processados foi de $47,47\% \pm 13,05$. Dentre os alimentos in natura e minimamente processados os mais citados foram: arroz, feijão e ovo. Já em relação aos ultraprocessados, foram: pães de forma, biscoitos, e embutidos. Ao dividir a amostra de acordo com 2 faixas de consumo (consumo maior ou menor pela mediana) para as duas categorias de processamento, foi possível identificar que aqueles que consomem mais itens ultraprocessados consomem menos itens in natura e minimamente processados e vice-versa ($p < 0,01$). Ao subdividir a amostra em 3 grupos de acordo com as faixas de IMC de peso adequado ou baixo, sobrepeso e obesidade grau 1, observou-se diferença significativa entre o consumo de alimentos ultraprocessados entre o grupo com menor IMC ($33,10\% \pm 9,79$), com sobrepeso ($25,79\% \pm 9,02$) e aqueles com obesidade grau 1 ($37,60\% \pm 9,73$) ($p = 0,03$).

Conclusão

Indivíduos com obesidade de acordo com o IMC, atendidos em consultório particular de nutrição, parecem consumir maior proporção de itens ultraprocessados em sua alimentação.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. VIGITEL. Brasil 2012: Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília: Ministério da Saúde, 2016.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

MONTEIRO, C. A. et al. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad. Saúde Pública*, v. 26, n. 11, p. 2039-2049, 2010.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE - OMS. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO consultation. Jun, 1997.

Palavras-chave: Consumo de Alimentos; Guias Alimentares; Antropometria; Indústria de Processamento de Alimentos

ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE A DIETA ENTERAL PRESCRITA E ADMINISTRADA EM UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA DE UM HOSPITAL PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL

CAROLINE OTONI DA SILVA; RENATA COSTA FORTES

¹ FEPECS - Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde

karolotoni@hotmail.com

Introdução

A detecção precoce da desnutrição ou do risco nutricional, no âmbito hospitalar, é de grande relevância em detrimento da elevada prevalência desse agravo nutricional. A Terapia Nutricional Enteral é uma alternativa para se oferecer ao organismo os nutrientes necessários ao bom funcionamento, quando a ingestão dos alimentos por via oral não atende às necessidades nutricionais, porém o trato gastrointestinal encontra-se totalmente ou parcialmente íntegro para o processo digestório. A ingestão alimentar, representada pela infusão menor que 75% da dieta prescrita durante um período maior que sete dias é usada como um dos parâmetros para o diagnóstico de desnutrição moderada.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi realizar uma análise comparativa entre a dieta enteral prescrita e administrada a pacientes assistidos em uma unidade de terapia intensiva de um hospital público do Distrito Federal.

Metodologia

Estudo do tipo prospectivo descritivo conduzido em pacientes, de ambos os sexos, internados na UTI do Hospital Regional da Asa Norte, entre maio e outubro de 2016. A coleta de dados ocorreu em sete dias consecutivos, a partir do dia em que foram prescritas 100% das necessidades calórica e proteica. As variáveis calorias e proteínas, calculadas de acordo com as necessidades prescritas pelo nutricionista e realmente infundidas, foram compiladas no programa Microsoft® Excel. Foram calculados para cada variável, a média e o desvio padrão. Utilizando-se o mesmo programa. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal sob o parecer nº 1.399.399 e Certificado de Apresentação para Apreciação Ética número 50410915.4.0000.5553.

Resultados

A amostra foi composta por 20 pacientes, sendo 65% (n=13) do sexo feminino e 60% (n=12) com sobrepeso e obesidade. Quando analisada a necessidade calculada em relação à dieta prescrita, encontrou-se uma média de adequação de 103,5% ± 6,52 em relação às calorias e uma média de adequação de 102,65% ± 7,65 em relação às proteínas, esses resultados corroboram com o estudo de Oliveira et al, conduzido em um hospital público brasileiro, em que se obteve 100,24% de adequação calórica e 98,3% de adequação proteica. Quando a dieta prescrita foi comparada com a dieta infundida, obteve se uma média de adequação de 93,8% ± 8,28 em relação às calorias e uma média de adequação de 93,98% ± 8,05 em relação às proteínas, Resultados inferiores aos obtidos neste estudo forem encontrados por Oliveira et al e por outros estudos.

Conclusão

Observou-se uma adequação superior a 90%, entre a dieta prescrita e a dieta administrada, tanto em relação ao aporte calórico quanto proteico. Esses resultados evidenciam a importância da atuação de uma equipe multiprofissional e, principalmente, do programa de residência em nutrição.

Referências

COUTO, C.F.L.; MOREIRA, J.S.; HOHER, J.A. Terapia nutricional enteral em politraumatizados sob ventilação mecânica e oferta energética. **Revista de Nutrição**, v. 6, n. 25, p.695-705, 2012.

ASSIS M.C.S; SILVA A.S.M.R; LEÃES D.M; NOVELLO C.L; SILVEIRA C.R.M; MELLO E.D; BEGHETTO M.G. Nutrição enteral: diferenças entre volume, calorias e proteínas prescritos e administrados em adultos. **Revista Brasileira de Terapia Intensiva**, v.22, n.4, p.346-350, 2010.

LUFT V.C; VIEIRA D.M; BEGHETTO M.G; POLANZYK C.A; MELLO E.D. Suprimento de micronutrientes, adequação energética e progressão da dieta enteral em adultos hospitalizados. **Revista de Nutrição**, v.21, n.5, p. 513-523, 2008.

ASPEN- American Society For Parenteral And Enteral Nutrition (United States): Board of Directors. Guidelines for the use of parenteral and enteral nutrition in adult and pediatric patients. **Journal of Parenteral and Enteral Nutrition**, v.36, n.1, p.77-80, 2012.

OLIVEIRA N.S, CARUSO L, SORIANO F.G. Terapia Nutricional Enteral em UTI: seguimento longitudinal. **Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição**, v.35, n.3, p. 133-48, 2010.

Palavras-chave: Terapia nutricional; Nutrição enteral; Desnutrição

ANÁLISE DA CAPACIDADE DOS MÉTODOS SUBJETIVOS DE AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL EM IDENTIFICAR O RISCO NUTRICIONAL DE IDOSOS ONCOLÓGICOS HOSPITALIZADOS

MATEUS CAMARA DIAS; RAMYNE DE CASTRO DA PAZ; RENATA COSTA FORTES; BRUNA DE ABREU FLORES
TOSCANO

¹ UNIP - Universidade Paulista
mateusdias96nt@gmail.com

Introdução

O envelhecimento populacional tornou-se uma realidade mundial e, atualmente, considera-se idoso o indivíduo com idade igual ou superior a 60 anos (MIRANDA; MENDES; SILVA, 2016). A desnutrição protéico-energética e a perda ponderal involuntária são os distúrbios nutricionais mais encontrados em indivíduos oncológicos hospitalizados. A triagem nutricional é uma forma de identificar precocemente o risco nutricional do indivíduo oncológico (BRASIL, 2016; CHEN; NGOH; HARITH, 2012).

Objetivos

Analisar a capacidade dos métodos subjetivos de avaliação do estado nutricional em identificar o risco nutricional de idosos oncológicos atendidos em um hospital público do Distrito Federal.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional, transversal analítico e de teste diagnóstico realizado no Hospital Regional da Asa Norte da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal, Brasília-DF, Brasil, no período de outubro de 2011 a abril de 2012. Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal sob o protocolo no 485/2011. Todos os pacientes que atenderam aos critérios de seleção e que aceitaram participar da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os protocolos subjetivos de avaliação do estado nutricional foram aplicados nas primeiras 72 horas de internação hospitalar. Respeitou-se a seguinte ordem de aplicação: Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Próprio Paciente; Disease, Eating poorly, Tooth loss/mouth pain, Economic hardship, Reduced social contact, Multiple medicines, Involuntary weight loss/gain, Needs assistance in self care, Elder years above age 80; Índice de Risco Nutricional; Avaliação Subjetiva Global e Mini Avaliação Nutricional. Após, realizou-se a avaliação antropométrica do paciente. A avaliação da concordância e correlação entre a Avaliação Subjetiva Global e os outros métodos foi realizada utilizando os Coeficientes de Kappa, Spearman e Kendall, com $p \leq 0,05$.

Resultados

A amostra foi constituída por 60 pacientes com diagnóstico confirmado de neoplasia maligna, em fase pré e pós-operatória, com idade igual ou superior a 60 anos. Observou-se que 81,7% dos pacientes avaliados eram do sexo masculino. Ao caracterizar a amostra segundo a localização tumoral, observou-se uma prevalência maior do câncer de próstata 28% (n=17), seguido do adenocarcinoma gástrico 15% (n=9) e do câncer reto e sigmóide 10% (n=6). A maior prevalência de desnutrição foi detectada por meio do Índice de Risco Nutricional em 100% (n=60) dos pacientes, seguido por Disease, Eating poorly, Tooth loss/mouth pain, Economic hardship, Reduced social contact, Multiple medicines, Involuntary weight loss/gain, Needs assistance in self care, Elder years above age 80 em 86,7% (n=52), Mini Avaliação Nutricional em 78,3% (n=47), Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Próprio Paciente em 73,3% (n=44) e Avaliação Subjetiva Global em 71,7% (n=43).

Conclusão

Verificou-se concordância entre os métodos subjetivos, destacando-se a Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Próprio Paciente (forte concordância), com sensibilidade de 97,7%, especificidade de 88,2% e acurácia de 95%. Demonstrando que tanto a Avaliação Subjetiva Global quanto a Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Próprio Paciente devem ser utilizadas para detectar o estado nutricional do paciente idoso oncológico.

Referências

MIRANDA, Gabriella Moraes Duarte; MENDES, Antonio da Cruz Gouveia; SILVA, Ana Lucia Andrade. O envelhecimento populacional brasileiro: desafios e consequências sociais atuais e futuras. Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia. v.19,n.3,p.507-519, 2016

CHEN, Seong Ting, NGOH Hooi Jiun, HARITH, Sakinah. Prevalence of Malnutrition among Institutionalized Elderly People in Northern Peninsular Malaysia: Gender, Ethnicity and Age-specific. *Sains Malaysiana*. v.41,n.1,p.141–148, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Consenso Nacional de Nutrição Oncológica. Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Rio de Janeiro: INCA 2016. Volume II. 2ª Edição revista, ampliada e atualizada.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Estado Nutricional; Idosos; Câncer

ANÁLISE DA SUPLEMENTAÇÃO DE CURCUMA LONGA L. SOBRE O PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM COLITE ULCERATIVA EM ATIVIDADE

MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI; PATRÍCIA CRISTINA BARRETO LOBO; JÉSSICA FERNANDES MICLOS AGUIAR; ANA TEREZA VAZ DE FREITAS SOUZA; ANA PAULA PERILLO FERREIRA DE CARVALHO; MAURO BAFUTTO

¹ UFG - Univerdidade Federal de Goiás, ² HC- UFG - Hospital das Clínicas
mluizastring@uol.com.br

Introdução

A Colite Ulcerativa é um processo inflamatório que acomete a mucosa e submucosa do trato gastrointestinal sendo restrita ao colón e reto. Esta inflamação poderá alterar o estado nutricional do paciente, prejudicando o tratamento (CAMPOS et al., 2002). A utilização do fitoterápico Curcuma longa L. tem sido proposta como coadjuvante ao tratamento medicamentoso, devido seu efeito na redução da inflamação intestinal, com diminuição de citocinas inflamatórias (HANAI et al., 2006).

Objetivos

Avaliar o efeito da cúrcuma no perfil nutricional dos pacientes com Colite Ulcerativa em atividade.

Metodologia

Ensaio clínico placebo-controlado, duplo cego, com duração de oito semanas, realizado com pacientes adultos com colite ulcerativa em atividade pelo escore de Truelove (TRUELOVE; WITTS, 1955), em tratamento exclusivo com mesalazina, acompanhados no ambulatório de Gastroenterologia do Hospital das Clínicas de Goiânia. O projeto foi previamente aprovado pela Comissão de Ética do mesmo hospital (sob o número de registro 1.745.720/2016). O grupo intervenção (n=5) recebeu três cápsulas por dia contendo 500 mg de extrato seco padronizado de Curcuma longa L., contendo > 96% de curcuminóides, e o grupo controle (n=4), cápsulas com celulose microcristalina em mesma quantidade para ingerir uma hora antes das refeições: desjejum, almoço e jantar. A recomendação médica foi manter o tratamento medicamentoso somente com mesalazina, dose máxima de até 3g/dia, assim como, manutenção de suas atividades rotineiras, evitando apenas, o consumo alimentar de cúrcuma durante o período de suplementação. Foram avaliados dados antropométricos, composição corporal pelo método de absorciometria radiológica de feixe duplo (GALLAGHER et al., 2000) e avaliação funcional pela força do aperto de mão (BOHANNON et al., 2006).

Resultados

A cúrcuma não alterou de forma significativa o estado nutricional dos voluntários quando realizada análise intra e intergrupos. A maioria dos pacientes (78%) estava com excesso de peso. Com relação ao percentual de gordura, (77,7%) dos participantes apresentaram valores acima da normalidade. A densidade mineral óssea estava preservada em todos os pacientes. Considerando a força do aperto de mão dominante, 89% dos pacientes apresentavam risco nutricional antes e após a intervenção, com valores médios de 33,39±5,25 kgf e 34,46±5,83 kgf, respectivamente.

Conclusão

A cúrcuma utilizada na dose de 1,5g/dia, por dois meses não interferiu no perfil nutricional dos portadores de colite ulcerativa em atividade, sendo necessários estudos de longo prazo para avaliar possíveis modificações.

Referências

CAMPOS, F. G.; WAITZBERG, D. L.; TEIXEIRA, M. G.; MUCERINO, D. R.; HARGAMA, A.; KISS, DR. Inflammatory bowel diseases: principles of nutritional therapy. Revista do Hospital das Clínicas Universidade de São Paulo, São Paulo, v. 57, p. 187-198, 2002.

BOHANNON, R. W.; PEOLSSON, A.; MASSY-WESTROPP, N.; DESROSIERS, J.; BEAR-LEHMAN, J. Reference values for adult grip strength measured with a Jamar dynamometer: a descriptive meta-analysis. Journal of Physiotherapy, Victoria, v. 92, n. 1, p. 16-18, 2006.

GALLAGHER, D.; HEYMSFIELD, S. B.; HEO, M.; JEBB, S. A.; MURGATROYD, P. R.; SAKAMOTO, Y. Healthy percentage body fat ranges: An approach for developing guidelines based on body mass index. The American Journal of Clinical Nutrition, Bethesda, v. 72, n. 3, p. 694-701, 2000 .

HANAI, H.; LIDA, T.; TAKEUCHI, K.; WATANABE, F.; MARUYAMA, Y.; ANDOH, A.; TSUIJKAWA, T.; FUJIYAMA, Y.; MITSUYAMA, K.; SATA, M.; YAMADA, M.; IWAOKA, Y.; KANKE, K.; HIRAISHI, H.; HIRAYAMA, K.; ARAI, H.; YOSHII, S.; UCHIJIMA, M.; NAGATA, T.; KOIDE, Y. Curcumin maintenance therapy for ulcerative colitis: randomized, multicenter, double-blind, placebo-controlled trial. *Clinical Gastroenterology and Hepatology*, Houston, v. 4, n. 12, p. 1502-1506, 2006.

TRUELOVE, S. C.; WITTS, L. Cortisone in ulcerative colitis: Final report of a therapeutic trial. *British Medical Journal*, London, v. 2, n. 4947, p.1041-1048, 1955.

Palavras-chave: Cúrcuma ; Doenças inflamatórias intestinais; Estado nutricional

ANÁLISE DE COMPOSIÇÃO CORPORAL E PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÕES: AVALIAÇÃO EM PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA

NATÁLIA TOMBORELLI BELLAFRONTE; NATHALIA SALES SILVA; THAÍSA RIBEIRO GOVÊIA; PAULA GARCIA
CHIARELLO

¹ USP - Universidade de São Paulo
thaisa.goveia@outlook.com

Introdução

Na doença renal crônica a própria enfermidade e tratamento alteram a composição corporal: tanto a obesidade como a depleção muscular são comuns.

Objetivos

Avaliar a composição corporal de portadores de doença renal crônica e as prevalências de inadequações.

Metodologia

Estudo observacional transversal com portadores de doença renal crônica. Análise de composição corporal por densitometria óssea (Hologic, GE®). Avaliação de função muscular pela força de preensão palmar (MG4800, Charder®). Diagnóstico de sarcopenia por critérios já definidos: presença de baixa massa e função muscular. Diagnóstico de depleção de massa muscular pelo índice de massa magra apendicular ($<7,26\text{kg/m}^2$ e $<5,45\text{kg/m}^2$ para o sexo masculino e feminino, respectivamente). Diagnóstico de depleção de função muscular pela força de preensão palmar ($<30\text{kg}$ e $<20\text{kg}$ para o sexo masculino e feminino, respectivamente). Diagnóstico de excesso de gordura corporal pelo índice de massa gorda ($>6\text{kg/m}^2$ e $>9\text{kg/m}^2$ para homens e mulheres, respectivamente). Dados apresentados em média \pm desvio padrão, mediana (mínimo-máximo) e %. Aplicação do teste de Kruskal-Wallis para comparação entre os subgrupos ($p < 0,05$). Comitê de Ética: 2.053.045.

Resultados

Foram avaliados 66 indivíduos (58% homens): 30% em tratamento conservador, 15% em diálise peritoneal, 30% em hemodiálise e 24% em transplante renal. Na amostra total a idade foi de 47 ± 10 anos e o peso de $71 \pm 16\text{kg}$. Os valores de massa magra total (kg e %) foram: tratamento conservador, 45 (27-63) e 59 (49-74); diálise peritoneal, 36 (27-54) e 56 (49-63); hemodiálise, 36 (23-60) e 58 (45-75) e transplante renal, 43 (25-58) e 56 (41-68). O índice de massa magra total (kg/m^2) foi: tratamento conservador, 18 (12-25); diálise peritoneal, 15 (13-21); hemodiálise, 16 (13-22) e transplante renal, 17 (13-24). Já, o índice de massa magra apendicular (kg/m^2) foi: tratamento conservador, 8,1 (5,1-11); diálise peritoneal, 6,5 (4,9-10); hemodiálise, 6,8 (5,0-9,9) e transplante renal, 7,5 (5,0-9,9). Os valores de massa gorda (kg e %) foram: tratamento conservador, 26 (12-43) e 33 (24-43); diálise peritoneal, 22 (16-33) e 36 (28-44); hemodiálise, 18 (6,2-36) e 33 (13-46) e transplante renal, 25 (14-45) e 35 (23-52). Já o índice de massa gorda (kg/m^2) foi: tratamento conservador, 8,7 (4,6-16); diálise peritoneal, 8,9 (6,4-13); hemodiálise, 7,2 (2,4-15) e transplante renal, 9,0 (5,7-17). A força de preensão palmar (kg) foi: tratamento conservador, 27 (12-53); diálise peritoneal, 30 (21-46); hemodiálise, 28 (18-47) e transplante renal, 41 (17-55). Não houve diferença estatística para composição corporal e função muscular entre os subgrupos. A prevalência de baixa massa muscular na amostra total foi de 25%, sendo maior na diálise peritoneal e hemodiálise (40 e 30%, respectivamente). Já a prevalência de baixa função muscular foi de 12%, sendo maior no tratamento conservador e hemodiálise (20% em ambos). A prevalência de sarcopenia na amostra total foi de 8%, sendo maior no grupo tratamento conservador (15%). A prevalência de indivíduos com, ao menos, excesso de gordura corporal, foi de 63%, sendo maior no tratamento conservador e diálise peritoneal (70% em ambos).

Conclusão

Dentre as variáveis analisadas, a maior prevalência de inadequação ocorreu para o excesso de tecido adiposo seguida da depleção de massa muscular: diálise peritoneal e tratamento conservador estiveram entre os de maior comprometimento de massa e função muscular e excesso de gordura corporal. Dessa forma, observa-se um elevado risco nutricional na população analisada.

Referências

Palavras-chave: composição corporal; doença renal crônica; função muscular; gordura corporal; sarcopenia

ANÁLISE DE FOME E SACIEDADE DE PESSOAS PORTADORAS DE DIABETES MELLITUS 2 APÓS A INGESTÃO DE MACARRÃO PREPARADO COM FARINHA DE CASCA DE MARACUJÁ AMARELO (*PASSIFLORA EDULIS F. FLAVICARPA*) E MACARRÃO FEITO DE SÊMOLA DE TRIGO DURUM (FARINHA COMUM)

CLARIANE RAMOS LÔBO; CLARIANE RAMOS LOBO

¹ SEDF - Secretaria de Educação do Distrito Federal

clariane nutricionista@gmail.com

Introdução

Diabetes *Mellitus* é uma doença que tem sido considerada uma epidemia mundial e tem como característica predominante a hiperglicemia com distúrbios metabólicos de carboidratos, lipídios e proteínas. As consequências da doença como o consumo excessivo de carboidratos contribui para desenvolvimento da obesidade e piora do quadro de resistência insulínica.

Objetivos

O estudo avaliou fome e saciedade de diabéticos tipo 2 após a ingestão de macarrão feito de Sêmola de trigo *durum* (farinha comum) e posteriormente, de macarrão feito da casca de maracujá amarelo (*Passiflora edulis f. flavicarpa*).

Metodologia

O estudo incluiu 5 voluntários (3 mulheres e 2 homens, de 20 a 45 anos de idade) com média de Índice de Massa Corporal 28,05 kg / m². O critério de inclusão foi ser diabético tipo 2, sem uso de medicamentos. O Comitê de Ética em Pesquisa sob o número CAAE 61722016.1.0000.5056 aprovou a realização do estudo, pela Plataforma Brasil. Foi realizado jejum de 12 horas e o mesmo tempo sem prática de exercícios físicos. Cada voluntário ingeriu na forma de macarrão o correspondente a 1g/kg de carboidrato, em dias diferentes. Foi utilizada a Escala Analógica Visual de 100 mm (adaptada de Holt et al., 1995 e Flint et al., 2000), num intervalo de tempo de jejum, 15, 30,45, 60, 90 e 120 minutos após a ingesta. A escala contava com quatro premissas: 1. "Quanto você gostaria de comer uma comida normal, não muito saborosa?", Onde 0 significa "Eu não estou com fome" e 100 significa "Nunca me senti tão faminto na minha vida"; 2. "Quão cheio você sente?", Onde 0 significa "Meu estômago está completamente vazio" e 100 significa "Não posso engolir mais nada" 3. "Quanto você gostaria de comer sua comida favorita neste momento? Onde 0 significa" Não tenho vontade de comer nem a minha comida favorita "e 100 significa" Nunca quis comer tanto minha comida favorita ".4. "Quanto você toleraria comer agora desse alimento favorito?", Onde 0 significa "Nada" e 100 significa "Muito".

Resultados

Na questão 1, houve uma queda significativa sensação de fome após a ingestão de macarrão feito com a farinha da casca de maracujá amarelo ($p = 0,01$). Na questão 2, o macarrão feito com a farinha da casca de maracujá amarelo provocou um aumento na sensação de plenitude em comparação com o macarrão feito de farinha comum ($p = 0,04$). Na questão 3, as respostas foram mais intensificadas quando o macarrão ingerido foi o feito com farinha comum (sêmola) ($p = 0,011$). Na questão 4, a ingestão do macarrão feito com farinha de casca de maracujá amarelo causou uma queda significativa no sentimento de desejo pela comida preferida ($p = 0,025$). O software utilizado para as análises foi o IBM SPSS, versão 23. Para todas as análises, os valores de P inferiores a 0,05 foram considerados estatisticamente significativos.

Conclusão

A sensação de plenitude e saciedade pode ser observada após a ingesta do macarrão produzido através da farinha da casca do maracujá amarelo, como indica a premissa 1, 2 e 4. Foi observado que talvez a palatabilidade desse macarrão ainda deva ser melhorada, visto que não conseguiu satisfazer a ponto de diminuir o desejo de se comer a comida preferida. Porém, seu poder sacietogênico reduziu o desejo de uma grande quantidade da comida. Além do potencial efeito de saciedade, a inclusão desse tipo de preparação na dieta do diabético pode trazer como vantagem a diminuição da ingesta de alimentos hipercalóricos.

Referências

MAHAN, L.; ESCOTT, S.; RAYMOND, J. Ingestão: Os nutrientes e seu metabolismo. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia, v.13, p.33-39, 2014.

HOLT, S.H.; MILLER, J.C.; PETOCZ, P.; FARMAKALIDIS, E. A satiety index of common foods. *Eur J Clin Nutr.* 1995 Sep;49(9):675-90.

FLINT, A.; RABEN, A.; BLUNDELL, J.E.; ASTRUP, A. Reproducibility, power and validity of visual analogue scales in assessment of appetite sensations in single test meal studies. *Int J Obes Relat Metab Disord.* 2000; 24 (1): 38-48.

Palavras-chave: Appetite; Carboidrato ; Glicemia

ANÁLISE DO CONHECIMENTO E USO DE SUPLEMENTAÇÃO POR ALUNOS E FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE ENSINO SUPERIOR DE BELO HORIZONTE, MG

POLIANE LOPES LIMA; WALQUIRIA ESTHER DE SOUZA; AGATHA CAROLINA FERRAZ DE OLIVEIRA; DAYANE HELEN MARQUES; VANESSA PATROCÍNIO DE OLIVEIRA; ADRIANA MÁRCIA SILVEIRA

¹ FAMINAS - BH - Faculdade de Minas, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil.

walsouzajr@gmail.com

Introdução

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Alimentos para Atletas e Suplementos Vitamínicos e ou de Minerais são considerados alimentos para fins especiais, para atender as necessidades nutricionais específicas de atletas e auxiliar no desempenho, sendo especialmente formulados e elaborados para fins específicos. Suplementos são só as vitaminas e ou minerais isolados ou combinados entre si, que não ultrapassem 100% da Ingestão Diária Recomendada (RDI). Uma dieta balanceada e diversificada é suficiente e recomendável para atender as necessidades nutricionais das pessoas. Segundo estudos recentes a suplementação alimentar sem orientação tem sido muito utilizada, porém estima-se que a maioria deles não possui conhecimento suficiente sobre os produtos, mesmo assim, começam muitas vezes a utilizá-los por iniciativa própria, podendo trazer risco a saúde com uso indiscriminado destes produtos.

Objetivos

Verificar diante da amostra o conhecimento sobre “suplementos alimentares”, a frequência de utilização entre os participantes e para que fim os alunos e funcionários da Faculdade de Minas - Faminas, utilizam os suplementos.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado na Faculdade de Minas – BH, em setembro de 2017. Após assinatura do termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foi solicitado responder a um questionário com perguntas referentes ao tema “suplementos alimentares”, verificando conhecimento do conceito, utilização e objetivo/indicação, quando em uso. A tabulação e análises dos dados foram realizadas com o programa Microsoft Office Excel 2010. Foi utilizada análise descritiva para caracterização da amostra.

Resultados

A amostra foi composta por 120 indivíduos, de ambos sexos, entre 17 e 59 anos de idade, sendo 80,8% (n=97) do sexo feminino. A média de idade foi de 26 anos, com mediana de 23 anos. Dos entrevistados, 56,7% (n=68) eram alunos de cursos da área da saúde, 16,7% (n=20) alunos de outros cursos e 26,6% (n=32) funcionários. Apenas 10% (n=12) alegaram não saber o que é “suplemento alimentar”. Dos que alegaram conhecer, a maioria (88,3%) descreveu alimentos como se fosse suplementos alimentares. O uso de algum tipo de suplemento foi observado em 24,2% (n=29) da amostra, sendo os mais utilizados: proteicos (75,9%), polivitamínicos e minerais (37,9%), shakes emagrecedores (3,5%), e fibras (3,5%), algumas vezes em associação de dois ou mais tipos. Dentre os objetivos do uso foi relatado hipertrofia muscular (44,8%), seguido de reposição de vitaminas e minerais (20,7%) e outros objetivos foram citados como emagrecimento, melhora da função intestinal, anemia, vitaminas para o cabelo, dentre outros. Apenas 3,3% (n=4) não responderam às perguntas de forma completa.

Conclusão

Foi verificado por essa pesquisa que muitos têm conhecimentos errôneos sobre “suplementos alimentares” e utilizam sem a devida necessidade. É importante a adequada orientação à população, para que esses produtos só sejam utilizados quando realmente necessário e com acompanhamento de um profissional nutricionista.

Referências

BIESEK, S. ALVES, L.A. GUERRA, I. – Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte – 2 ed. – Barueri, SP: Manole, 2010.

TIRAPEGUI, J. – Nutrição, Metabolismo e suplementação na atividade física – 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

SILVA, ANANYSE SANTIAGO. SCHNEIDER, ANA CLAUDIA REIS - Avaliação Do Conhecimento Sobre Suplementação Alimentar dos Praticantes de Academia de Novo Cruzeiro-MG Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo. v. 10.

n. 55. p.87-92. Jan./Fev. 2016. ISSN 1981-9927.

Palavras-chave: Suplementos; Atividade Física; Saúde

ANOREXIA NERVOSA E MICROBIOTA INTESTINAL: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

MIRNA BARRETO CERQUEIRA; HELEN CRISTINA BITTENCOURT LOPES; MARLE DOS SANTOS ALVARENGA

¹ FSP/USP - Faculdade de Saúde Pública/Universidade de São Paulo, ² IPQ/HCFMUSP - Instituto de Psiquiatria - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo

marlealv@usp.br

Introdução

Pacientes com anorexia nervosa frequentemente têm comorbidades psiquiátricas (como ansiedade, depressão), e complicações fisiológicas, como as gastrointestinais, dificultando o tratamento deste transtorno. A microbiota intestinal desempenha um papel importante na regulação do peso em humanos e animais, principalmente por meio da função metabólica, na acumulação e armazenamento de gordura, e no comportamento. (CARR, et. al, 2016; GLENNY et. al, 2017).

Objetivos

Desta forma, o presente estudo tem como objetivo realizar revisão integrativa sobre anorexia nervosa e a microbiota intestinal.

Metodologia

Esta é uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional, realizada nas bases de dados PubMed (US National Library of Medicine), LILACS (Literature in the Health Sciences in Latin America and the Caribbean) e portal SciELO (The Scientific Electronic Library Online). Para a busca dos artigos foram utilizados os descritores “anorexia nervosa” em associação com “microbiota intestinal”, “probióticos”, “prebióticos” e suas combinações nas línguas portuguesa e inglesa, sem restrição de período. Foram localizados 61 artigos sobre o tema, todos internacionais.

Resultados

Foram relatados aumento do número de bactérias intestinais e maior riqueza microbiana após o tratamento hospitalar da anorexia nervosa, indicando que a microbiota tende para um estado mais saudável após a realimentação. Apesar disso, pode-se confirmar através dos artigos estudados que a microbiota intestinal das pacientes com peso recuperado não se aproxima dos grupos controle, permanecendo metabolicamente anormal. Essa questão pode ser explicada pelas evidências de que a comunidade microbiana é pessoal, possuindo alta variabilidade mesmo entre indivíduos saudáveis - na disbiose o padrão particular também permanece característico. O encontro da bactéria *M.smithii* em pacientes com anorexia nervosa é altamente relevante e esclarece mudanças no padrão da microbiota desses indivíduos, promovendo adaptações metabólicas e aumentando a transformação de nutrientes em calorias.

Conclusão

O objetivo da revisão integrativa foi alcançado, podendo-se verificar que existe correlação entre a microbiota intestinal e o estado de anorexia nervosa nas populações estudadas, com uma amostra total de 164 participantes. Além disso, o estudo é original, sendo o primeiro a abordar o tema na América Latina. Embora seja improvável que a microbiota intestinal seja o único alvo terapêutico no tratamento de anorexia nervosa, é possível que o aumento do tratamento com probióticos que visam a microbiota intestinal possa facilitar o ganho de peso, diminuir o estresse do trato gastrointestinal associado à realimentação e talvez reduzir a ansiedade e a depressão através do eixo cérebro-intestino-microbiota. As estratégias de modulação da microbiota podem incluir um avanço terapêutico significativo no tratamento da anorexia nervosa. Descobertas iniciais e promissoras sugerem que a pesquisa sobre o papel da microbiota intestinal no desenvolvimento, manutenção e recuperação de transtornos alimentares revelará avanços importantes em nossa compreensão do papel da microbiota intestinal no desenvolvimento e tratamento nutricional da anorexia nervosa.

Referências

Carr J., Kleiman S. C., Bulik C. M., Bulik-Sullivan E. C., Carroll I. M.. Can attention to the intestinal microbiota improve understanding and treatment of anorexia nervosa?. *Expert Rev Gastroenterol Hepatol.* 2016; 10(5): 565–569.

Glenny E. M., Bulik-Sullivan E. C., Tang Q., Bulik C.M., Carrol I.M.. Eating disorders and the intestinal microbiota: Mechanisms of energy homeostasis and behavioral influence. *Curr Psychiatry Rep.* 2017, 19:51.

Palavras-chave: Anorexia nervosa; Microbiota intestinal; Tratamento; Prebióticos; Probióticos

ANTROPOMETRIA MATERNA E A SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE VITAMINA D E CÁLCIO EM GESTANTES APÓS GASTROPLASTIA COM RECONSTITUIÇÃO EM Y DE ROUX

SABRINA PEREIRA DA CRUZ; ANDREA CARDOSO DE MATOS; SUELEM PEREIRA DA CRUZ; SÍLVIA ELAINE PEREIRA; CARLOS JOSÉ SOBRINHO SABOYA; ANDRÉA RAMALHO

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro , ² UFF - Universidade Federal Fluminense
amatosnut@gmail.com

Introdução

A maior parte dos pacientes submetidos à cirurgia bariátrica são mulheres em idade fértil, nas quais as alterações metabólicas facilitam a ocorrência da gestação e deficiências nutricionais, principalmente a de vitamina D. Esse nutriente exerce funções primordiais no ciclo gravídico-puerperal, em que os requerimentos podem estar aumentados para atender as demandas de cálcio para o feto. No entanto o ganho de peso durante a gestação, somado, ao índice de massa corporal pré-gestacional podem contribuir para intensificar sua redução

Objetivos

Avaliar a influência do índice de massa corporal pré-gestacional, ganho de peso gestacional total e sucesso cirúrgico pré-gestacional sobre o estado nutricional de vitamina D, cálcio e paratormônio no decorrer dos trimestres gestacionais de mulheres submetidas previamente à Gastroplastia com Reconstituição em Y de Roux, um procedimento cirúrgico bariátrico mais realizado no Brasil.

Metodologia

Trata-se de estudo analítico, longitudinal e retrospectivo constituído por 42 gestantes submetidas previamente à Gastroplastia com Reconstituição em Y de Roux. Em todos os trimestres da gestação (no 1º trimestre entre 8ª e 13ª semana de gestação, no 2º trimestre entre 20ª e 24ª semana e no 3º trimestre entre 35ª e 37ª semana) foram avaliados as concentrações séricas de vitamina D3 por HPLC-UV, cálcio por eletrodo seletivo e paratormônio através do ensaio imunoenzimático por quimioluminescência, cujo os pontos de cortes para adequação estiveram compreendidos, respectivamente, entre: ≥ 30 ng/mL e < 100 ng/mL, 1,12 a 1,18 mmol/L e 10,0 a 65,0 pg/mL. Foram coletadas variáveis antropométricas necessárias para cálculo do ganho de peso gestacional total, sucesso cirúrgico e o índice de massa corporal no pré-cirúrgico e no decorrer dos trimestres de gestação. Toda a avaliação estatística foi realizada no pacote estatístico SPSS versão 21.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Clementino Fraga Filho/UFRJ (CEP_HUCFF UFRJ 360/06). Nas análises foi considerado um nível de significância de 5%. Foram utilizados os testes de Kolmogorov-Smirnov, Shapiro-Wilk, Mann-Whitney, Kruskal-Wallis, Qui-Quadrado e coeficiente de correlação de Spearman

Resultados

Das gestantes investigadas, 97,1% apresentaram inadequação de vitamina D em pelo menos um dos trimestres gestacionais investigados. O índice de massa corporal pré-gestacional, ainda que com classificação de sobrepeso, pode ter agravado as concentrações séricas dessa vitamina no 3º trimestre ($p=0,011$), e ainda, foi significativamente menor que aquelas com eutrofia e/ou obesidade ($p=0,039$). Foi evidenciado que tanto o índice de massa corporal pré-gestacional quanto ganho de peso gestacional total acima do recomendado podem interferir na homeostase de cálcio, sobretudo no início da gestação. Além disso, o sucesso cirúrgico no período pré-gestacional pode ter exercido influência sobre as concentrações séricas de vitamina D no 2º trimestre gestacional ($p=0,013$).

Conclusão

O presente estudo chama a atenção para a importância do monitoramento do estado nutricional de vitamina D e cálcio durante o pré-natal desse segmento, em razão de sua relação com índice de massa corporal pré-gestacional, ganho de peso gestacional total e sucesso cirúrgico pré-gestacional. E ainda, sugere que o IMC pré-gestacional de sobrepeso pode prejudicar de forma mais intensa o estado nutricional de vitamina D no terceiro trimestre.

Referências

HOLICK MF, BINKLEY NC, BISCHOFF-FERRARI HA, GORDON CM, HANLEY DA, HEANEY RP, et al. Evaluation, treatment and prevention of vitamin D deficiency: an endocrine society clinical practice guideline. The Journal of Clinical Endocrinology & Metabolism. v.96, n.3, pp. 1911–1930, 2011.

KOLETZKO, B. Pediatric Nutrition in Practice. Switzerland: Karger. p.85-89, 2008.

KAO PC. Parathyroid hormone assay. Mayo Clinic Proceedings. v.57, n.9, pp. 596–597, 1982.

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Weight Gain during Pregnancy: Reexamining the Guidelines. Washington: National Academy Press, 2009.

ROCHA Q, MENDONÇA S, FORTES R. Perda Ponderal após Gastroplastia em Y de Roux e Importância do acompanhamento nutricional – Uma revisão de literatura. Ciências Saúde. v.22, n.1, pp.61-70, 2011.

Palavras-chave: Vitamina D; Cálcio; Obesidade; Gestação; Gastroplastia em Y de Roux

APLICAÇÃO DE MÉTODOS DE TRIAGEM E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES INTERNADOS PORTADORES DE DOENÇAS INFECCIOSAS E PARASITÁRIAS

LUISE ADRIANE VIANA DA SILVA; LILIAN PEREIRA DA SILVA COSTA; BRENDA CRISTINA PINHEIRO ALEIXO; SAMANTHA NATASHA PESSOA DOS SANTOS; MARIA DE NAZARETH DE LIMA CARNEIRO

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² HUIBB - Hospital Universitário João de Barros Barreto
luiseviana2812@hotmail.com

Introdução

A inclusão de um método de triagem nutricional no âmbito hospitalar é recomendável com o objetivo de identificar a existência de risco nutricional, a fim de ser realizada a intervenção nutricional precocemente. Após a triagem, quando há risco nutricional, o paciente deve ser submetido a avaliação do estado nutricional, incluindo outros parâmetros para confirmar a presença de alterações nutricionais e início do planejamento da terapia nutricional, caso seja necessário. A *European Society for Parenteral and Enteral Nutrition* recomendou, em 2002, a *Nutritional Risk Screening 2002* para avaliação da desnutrição intra hospitalar. Este método é ainda o mais recomendado, pois abrange pacientes em diversas condições clínicas. Dentro do processo de avaliação nutricional pode ser considerado o Índice de Massa Corporal, obtido da relação entre peso e a altura, consiste em um método prático e barato, quando não há disponível muitos equipamentos. Entretanto, o Índice de Massa Corporal não deve ser utilizado isoladamente para diagnosticar o risco nutricional, visto que, o método de triagem pode detectar o risco mesmo com o Índice de Massa Corporal estando adequado.

Objetivos

Aplicar métodos de triagem nutricional e avaliação nutricional em pacientes internados.

Metodologia

Foi realizado um estudo descritivo, de corte transversal com os pacientes internados na clínica de doenças infecciosas e parasitárias de um hospital universitário em Belém do Pará. Foi utilizada a triagem nutricional *Nutritional Risk Screening 2002* até 72 horas após a internação. Em seguida, foram medidos peso (kg) e altura (m), e calculado o Índice de Massa Corporal, e classificado conforme faixa etária, quanto à presença ou ausência de desnutrição. O projeto teve aprovação do Comitê de Ética, número do protocolo 2.051.863.

Resultados

Foram triados e avaliados 83 pacientes internados com diferentes tipos de doenças infecciosas e parasitárias, destacando-se em maior número, pacientes com Síndrome da Imunodeficiência Humana. Do total, 39% (n=32) eram do sexo feminino e 61% (n=51) do sexo masculino. Quanto ao estado civil, 59% (n=49) declarou ser solteiro, 30% (n=25) casados ou em união estável e 11% (n=9) divorciados ou viúvos. Residindo 58% (n=48) em Belém e 42% (n=35) no interior do Estado. A média de idade foi de 30 + 9,9 anos. Sobre o nível de escolaridade, 36% (n=30) possui o ensino fundamental incompleto, seguido de 18% (n=15) com ensino médio completo, 15% (n=12) com ensino fundamental completo, 12% (n=10) com ensino médio incompleto, 8% (n=7) ensino superior, 3% (n=2) de pessoas analfabetas e 8% (n=7) sem registro. De acordo com o Índice de Massa Corporal, 63% (n=52) encontravam-se sem desnutrição e 37% (n=31) encontravam-se desnutridos. Entretanto, pela triagem, 69% (n= 57) encontrava-se com risco nutricional e apenas 31% (n=26) sem risco.

Conclusão

A maioria dos pacientes triados encontravam-se com risco nutricional. Por outro lado, pela avaliação do Índice de Massa Corporal, a maioria encontrava-se sem desnutrição. Padronizar técnicas de rastreamento para detectar o risco nutricional no âmbito hospitalar é essencial para que sejam instituídas medidas de intervenção precocemente. Auxiliando na prevenção da desnutrição e adequação do planejamento da terapia nutricional. Portanto, sugere-se a utilização do Índice de Massa Corporal em conjunto com outros métodos de avaliação nutricional, para melhor avaliação do estado nutricional, possibilitando melhor prognóstico do paciente hospitalizado.

Referências

Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Associação Brasileira de Nutrologia. Associação Médica Brasileira. Conselho Federal de Medicina. Triagem e Avaliação do Estado Nutricional. 2011

KONDRUP J.; ALLISON S.P.; ELIA M.; VELLAS B.; PLAUTH M. European Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ESPEN) guidelines for nutrition screening 2002. *Clinical Nutrition*. 22(4):415-421, 2003.

Palavras-chave: desnutrição; risco nutricional; triagem

ARTIGO DE REVISÃO: AS DIFERENÇAS E SEMELHANÇAS DA DIABETES MELLITUS AUTOIMUNE LATENTE NO ADULTO EM RELAÇÃO A DIABETES MELLITUS TIPO 1 E 2

CATARINA MARIA BARBOSA MENDONÇA; CARLA HORTÊNCIA HOLANDA DE LIMA

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas
catarinamendonca_@hotmail.com

Introdução

Segundo a Sociedade Brasileira de Diabetes, a diabetes autoimune latente no adulto é caracterizada pela destruição imunomediada das células beta pancreáticas com consequente deficiência de insulina de manifestação tardia. Há diversos marcadores de autoimunidade, denominados antígenos específicos da ilhota, mas nesse subtipo de diabetes deve-se priorizar o anticorpo antidescarboxilase do ácido glutâmico.

Objetivos

O objetivo desse trabalho é apresentar uma revisão de pesquisa sobre as diferenças e semelhanças da diabetes mellitus autoimune latente no adulto em relação a diabetes mellitus tipo 1 e 2, bem como, avaliar sua prevalência entre os casos de diabetes mellitus.

Metodologia

Este estudo trata-se de uma revisão de literatura, onde a procura literária teve como base de dados online/portais de pesquisa: Scielo, LILACS e Pubmed/Medline. Os descritores utilizados foram: diabetes mellitus tipo 1, 2 e autoimune latente no adulto. Inicialmente foram achados 10 artigos elegíveis e, dentre esses, 3 foram selecionados para compor a revisão bibliográfica, sendo eles, 2 são transversais e 1 é artigo de revisão.

Resultados

Conforme os estudos selecionados, os dados epidemiológicos demonstram que esse subtipo de diabetes mellitus é responsável por 10% de todos os casos. É caracterizada pela ausência de cetoacidose ou hiperglicemia sintomática nos primeiros 6 a 12 meses, não havendo necessidade do uso de insulina durante esse período. A definição também se baseia na presença do anticorpo antidescarboxilase do ácido glutâmico em pacientes acima de 35 anos iniciando a doença e que são independentes de insulina por pelo menos 6 meses após diagnóstico (The Immunology of Diabetes Society). Com isso, foram estabelecidos alguns critérios diagnósticos: idade entre 25 e 65 anos, ausência de cetoacidose ou hiperglicemia acentuada sintomática no diagnóstico ou imediatamente após, não fazer uso de insulina por pelo menos 6 a 12 meses e a presença de anticorpos, especialmente o antidescarboxilase do ácido glutâmico, se diferenciando da diabetes mellitus tipo 1 e 2. Segundo Kobayashi e cols, essa doença manifesta-se inicialmente de forma parecida ao tipo 2, pela diminuição da produção de insulina, mas progride para dependência precoce de insulina exógena pelo alto risco de falência prematura das células beta pancreáticas secretoras de insulina, semelhante ao tipo 1. Portanto, sugere-se a insulina como tratamento, para redução da atividade das células beta pancreáticas, expressão antigênica e o processo autoimune, resultando na preservação e retardo da destruição das mesmas, ocasionando maior controle glicêmico.

Conclusão

Fica evidente a importância de diagnosticar a diabetes mellitus latente no adulto, compreendendo suas semelhanças e diferenças em relação a outros tipos de diabetes, para que seja possível beneficiar o portador com tratamento precoce insulínico contribuindo para controle glicêmico mais estável, evitando possíveis complicações futuras.

Referências

- SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes: 2015-2016; organização José Egidio Paulo de Oliveira, Sérgio Vencio. – São Paulo: AC Farmacêutica Ltda, 2016.
- SILVA, Maria Elizabeth Rossi da. Precisamos diagnosticar o diabetes Latente Autoimune do Adulto (LADA)? Arq Bras Endocrinol Metab vol.51 no.1 São Paulo Feb. 2007.
- CALSOLARI, Maria Regina; ROSÁRIO, Pedro W. Souza do; REIS, Janice Sepúlveda; SILVA, Saulo Cavalcanti da; PURISCH, Saulo. Diabetes Auto-Imune Latente do Adulto ou Diabetes Melito Tipo 2 Magro? Arq Bras Endocrinol Metab 2008; 52/2.
- Silva MER, Ursich MJM, Rocha DM, Fukui RT, Correia MRS, Marui S, et al. Diabetes autoimune em adultos: características clínicas e autoanticorpos. Arq Bras Endocrinol Metab 2003; 47(3):248-55.

Palavras-chave: Diabetes autoimune latente no adulto; Diabetes mellitus; Hiperglicemia

AS PERCEPÇÕES DOS HOMENS COLOSTOMIZADOS NA PRÁTICA DA DANÇA CIRCULAR

DEYVID HENRIQUE COSTA MEDEIROS; CRISTILENE AKIKO KIMURA; LUCAS COSTAS GUIMARÃES; BRENO SILVA DE ABREU

¹ UNIP - Universidade Paulista, ² UNB - Universidade de Brasília
deyvidnutricao@gmail.com

Introdução

A Organização Mundial da Saúde (OMS) define a qualidade de vida como “a percepção do indivíduo de sua posição na vida no contexto da cultura e sistema de valores nos quais ele vive e em relação aos seus objetivos, expectativas, padrões e preocupações” (WHOQOL, 1995). O mantimento da integridade física é extremamente vital para que a pessoa se sinta bem consigo e com seu convívio social. Neste sentido, a interrupção dessa integridade, a exemplo de uma cirurgia de uma estomia intestinal em razão do câncer colorretal, pode trazer sérios problemas no bem estar físico, psicológico, social e espiritual (KIMURA; KAMADA; GUILHEM, 2016; KIMURA et al., 2014; KIMURA, 2013; MAHJoubI et al., 2012).

Objetivos

Conhecer a percepção da qualidade de vida e a interpretação da realidade biopsicossocial de estomizados intestinais em razão do câncer colorretal dos ambulatórios do Programa de Assistência Ambulatorial do Estomizado da Secretaria de Saúde do Distrito Federal, Brasil.

Metodologia

Estudo de base epidemiológica, de caráter analítico, com delineamento transversal e descritivo, com abordagem quantitativa e qualitativa à luz da análise de conteúdo. Amostra foi constituída por conveniência, incluídos 20 participantes. Utilizou-se os questionários sócio demográfico, clínico, e o WHOQOL-bref e uma entrevista individual. Os dados foram analisados pelos programas Microsoft® Office Excel 2010 e SPSS 20.0. A significância estatística aceita foi de 5%. O projeto foi aprovado pelo o Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, sob a CAAE: 46323815.2.0000.0030 e pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal, sob a CAAE: 46323815.2.3001.5553.

Resultados

Dentre os 20 estomizados intestinais em razão do câncer colorretal que compuseram a amostra do estudo, observou-se que a média de idade foi de $58,72 \pm 12,56$ anos de idade, sendo que a maioria apresentou idade entre a faixa etária de 50 a 59 anos 45% (n=9). Verificou-se predomínio da religião católica 50,0% (n=10) seguida pelos cultos evangélicos 35,% (n=7), e 15% (n=3) dos participantes realizavam a prática religiosa, considerando as demais variáveis sóciodemográficas, no estado civil houve predomínio de pessoas casadas 40,0% (n=8). No que se refere à educação formal, 50% (n=10) possuíam ensino fundamental completo. Quanto à renda mensal mais indicada pelos participantes 80% (n=16) foi na faixa de 1 a 3 salários mínimos. Quanto ao aspecto clínico no que se refere às comorbidades, 55,0% (n=11) possuíam hipertensão arterial e 30,0% (n=6) Diabetes Mellitus. Além disso, 60,0% (n=12) dos respondentes eram tabagistas.

Conclusão

O estudo revela as interfaces e os desafios enfrentados desde o momento da descoberta do diagnóstico, até a adaptação a um novo estilo de vida. O uso do equipamento coletor pode representar a mutilação sofrida e relacionar-se, diretamente, com a perda da capacidade produtiva da pessoa, assim como controle sobre as eliminações fisiológicas sobre seu corpo, beleza física e saúde, comprometendo a qualidade de vida. Esses desafios podem ser compreendidos como as alterações na imagem corporal, dificultando o processo de aceitação de uma nova realidade desconhecida. A percepção dos participantes sobre a dança circular, verificou-se uma influência positiva na diminuição do nível do stress, dá equilíbrio mental e corporal, podendo colaborar de forma bastante significativa para uma vida com mais saúde reencontrando o prazer da vida.

Referências

World Health Organization. The WHOQOL Group. Quality of life assessment (WHOQOL): position paper from the World Health Organization. Soc Sci Med.1995. 41(10): 1403-1409.

Kimura CA, Kamada I, Jesus CAC, Guilhem, DB. Quality of Life of Colorectal Cancer Patients with Intestinal Stomas. Journal of Carcinogenesis & Mutagenesis; 2014 (5):1-7.

Kimura CA, Kamada I, Guilhem D. Quality of life of individual ostomy due oncological reasons: na approach of integrality from Brazilian Unified Health System. Journal of Coloproctology. 2016; 36(1):34-39.

Kimura CA. Qualidade de vida de pacientes oncológicos estomizados. 149 f. Dissertação (Mestrado em Enfermagem) – Universidade de Brasília. 2013

MAHJOUBI, B. et al. A cross-sectional survey of quality of life in colostomates: a report from Iran. Health Qual Life Outcomes, v.10, n. 1, p. 1-6, 2012.

Palavras-chave: Qualidade de vida; Ostomia; Neoplasias colorretais

ASPECTOS NUTRICIONAIS APÓS CIRURGIA BARIÁTRICA: DA GESTAÇÃO AO NASCIMENTO

JÉSSICA SANTOS GREGORIO; MARIANA SILVA MELENDEZ ARAÚJO; SÉRGIO LINCOLN DE MATOS ARRUDA;
KÊNIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO; ELIANE SAID DUTRA

¹ UNB - Universidade de Brasília, ² CLÍNICA DR. SÉRGIO ARRUDA - Clínica Dr. Sérgio Arruda - cirurgia Geral e
Bariátrica
nutmelendez@gmail.com

Introdução

A cirurgia bariátrica pode exercer influência sobre a saúde reprodutiva de mulheres favorecendo a fertilidade e a fecundidade. Recomenda-se evitar a gestação nos primeiros 12 a 18 meses de pós-operatório e o acompanhamento nutricional individualizado e a suplementação adequada de nutrientes são essenciais desde o planejamento da gestação a fim de garantir a saúde do binômio mãe/filho.

Objetivos

Avaliar os principais parâmetros nutricionais relacionados ao período gestacional e puerperal de mulheres submetidas à o bypass gástrico em Y-de-Roux (BGRY) e de seus recém-nascidos

Metodologia

Estudo observacional, retrospectivo, analítico, com amostra de conveniência. Foram convidadas a participar do estudo todas as mulheres operadas por BGRY, entre 2005 a 2016, em um serviço privado de cirurgia bariátrica do Distrito Federal. Foram excluídas aquelas que se submeteram a outras técnicas cirúrgicas; engravidaram artificialmente; apresentaram gestação múltipla interrompida por aborto e; eram portadoras de diabetes mellitus. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, protocolo número 61219516.0.0000.555.3. Aplicou-se questionário virtual para obtenção de dados sociodemográficos, pré e pós operatórios, gestacionais e perinatais. Para a classificação do estado nutricional e ganho ponderal gestacional, utilizou-se a recomendação do Institute of Medicine (2009). Os dados foram analisados no SPSS® versão 23.

Resultados

Foram estudadas 29 mulheres com idade média de 34,9±4,3 anos. O índice de massa corporal pré-gestacional médio foi de 27,58±5,25 Kg/m² e, ao engravidar apresentavam 43,48±30,66 meses de cirurgia. O percentual de perda de excesso de peso (%PEP) médio após a cirurgia bariátrica e antes da gestação foi de 72,9 ± 15,4% (45,7-99,1%). As mulheres engravidaram, em média, 43,4 ± 30,6 meses (6-124 meses) após a cirurgia. Quinze pacientes estavam com sobrepeso antes de engravidar e, destas, 7 ganharam peso adequadamente. Verificou-se que 72% (n=21) das mulheres realizaram acompanhamento nutricional durante a gestação e apenas 2 mulheres não utilizaram suplementação durante a gravidez. O ganho de peso gestacional foi de 10,71± 4,92 Kg. A idade gestacional média foi de 38,51 ±2,02 semanas. Aproximadamente 80% dos bebês nasceram adequados para a idade gestacional. Encontrou-se associação positiva entre o peso do filho ao nascer e o menor peso materno antes da gestação (r=0,373 e p=0,046) e entre maior idade gestacional e maiores os valores de peso (r=0,507,p=0,005) e estatura ao nascer (r=0,612, p<0,001). Observou-se que quanto menor o IMC da mãe antes da gestação, menor a estatura do bebe (r=0,4, p=0,032). Houve correlação positiva entre o período de tempo entre a cirurgia e a data da última menstruação e o ganho de peso gestacional (r=0,36 e p=0,039). Não houve associação significativa entre o peso da criança ao nascer com as demais variáveis estudadas, ou seja, idade da mãe, ganho ponderal gestacional, %PEP, IMC pós-operatório e pré-gestacional.

Conclusão

A gestação após BGRY parece ser nutricionalmente segura para mãe e filho, porém, há a necessidade de estabelecer parâmetros de referência específicos para o acompanhamento de gestantes bariátricas e seus bebês.

Referências

- ANGRISANI, L. SANTONICOLA, A. IOVINO, P. FORMISANO, G. BUCHWALD, H. SCOPINARO, N. Bariatric Surgery Worldwide 2013. Springer Science+Business Media. New York, 2015.
- BUCHWALD, H. BUCHWALD, J.N. MCGLENNON, T.W. Systematic review and meta-analysis of medium term outcomes after banded roux-em-y- gastric by-pass. Springer Science+Business Media. New York, 2014.
- CHARALAMPAKIS, V. TAHRANI, ABD A. HELMY, A. GUPTA, J.K. Polycystic ovary syndrome and endometrial

hyperplasia: an overview of the role of bariatric surgery in female fertility. *European Journal of Obstetrics & Gynecology and Reproductive Biology*, 2016.

- INSTITUTE OF MEDICINE – IOM. NATIONAL RESEARCH COUNCIL. *Weight gain during pregnancy: reexamining the guidelines*. Washington, DC: National Academics Press; 2009.

Palavras-chave: Bypass gástrico; Gestação; acompanhamento nutricional

ASSOCIAÇÃO DA ATIVIDADE DA SÉRICA DA PARAOXONASE 1 COM O PERFIL LIPÍDICO E CONSUMO ALIMENTAR EM MULHERES PRÉ E PÓS-MENOPAUSA ATENDIDAS EM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO

MAUREN DE CASTRO RITTA; ALINE MARQUES BALDEZ; ISABEL OLIVEIRA DE OLIVEIRA; CARLOS CASTILHO DE BARROS; AUGUSTO SCHNEIDER

¹ UFPEL - Universidade Federal de Pelotas
maurenritta@yahoo.com.br

Introdução

A menopausa é definida como um marco no climatério. A deficiência de estrogênio decorrente deste período leva a modificações no perfil lipídico, aumento da lipoproteína de baixa densidade e redução da lipoproteína de alta densidade, aumentando assim o risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares. A paraoxonase 1 é uma esterase cálcio dependente, sintetizada no fígado e secretada na corrente sanguínea, que circula no plasma associada exclusivamente à lipoproteína de alta densidade. É observado que a nutrição exerce papel importante na prevenção das doenças cardiovasculares e modifica a atividade da paraoxonase 1.

Objetivos

Este estudo tem como objetivo relacionar o nível de atividade da paraoxonase 1 no soro de mulheres em períodos pré e pós-menopausa com o consumo de lipídios e de alimentos processados e *in natura*.

Metodologia

Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pelotas (nº 1.708.582). Foi realizado um estudo transversal com 91 mulheres, entre 20 e 59 anos, atendidas pelo Núcleo de Apoio de Saúde da Família, da cidade de Rio Grande-RS. Estas foram divididas em dois grupos: 55 mulheres na pré-menopausa e 36 na pós-menopausa, as quais assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi avaliado o estado nutricional através da coleta de dados antropométricos e classificados pelo índice de massa corporal conforme a Organização Mundial da Saúde. Além disso, foi realizada a coleta de sangue para determinação dos valores de paraoxonase 1, do colesterol total, da lipoproteína de alta densidade e da lipoproteína de baixa densidade pelo método enzimático automatizado. Para avaliar o consumo alimentar foi aplicado questionário de frequência alimentar, sendo os alimentos classificados como processados e *in natura* de acordo com o Novo Guia Alimentar para População Brasileira. Para cada alimento foi estabelecido um escore com base na frequência semanal de consumo e a partir deste escore foram estabelecidas as medianas para cada categoria. Também baseado na composição dos alimentos foram estabelecidos os consumos de lipídios e calorias totais. As análises estatísticas foram realizadas através de test t, considerando o nível de significância de 5%.

Resultados

No presente estudo pode se observar predomínio de sobrepeso e obesidade, de 82,7% e 72,2%, respectivamente, em ambos os grupos. No grupo pós-menopausa foi evidenciado alteração no perfil lipídico com diferença significativa para o nível de colesterol total ($p=0,006$), uma tendência ao aumento da lipoproteína de baixa densidade ($p=0,055$) e diminuição no consumo de calorias totais enquanto que no grupo pré-menopausa obteve a maior média de consumo de calorias totais. A atividade da paraoxonase 1 não foi diferente entre mulheres pré e pós-menopausa, $77,3 \pm 3,2$ e $78,7 \pm 4,6$, respectivamente, e não apresentou interação com a menopausa, consumo de lipídios, alimentos processados e *in natura*.

Conclusão

Embora que na população estudada não tenha sido evidenciada relação entre a atividade da paraoxonase e o consumo de lipídios, alimentos processados e *in natura*, os achados relacionados ao excesso de peso e consumo calórico são importantes para prevenção dos fatores de risco modificáveis a fim de evitar o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e outras comorbidades associadas a esta fase da vida, considerando o aumento da expectativa de vida na população e, o aumento da população feminina na pós-menopausa.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Manual de Atenção à Mulher no Climatério/Menopausa / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde,

Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. – Brasília Editorado Ministério da Saúde, 2008. 192 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

SAHEBKAR, A., HERNÁNDEZ-AGUILERA, A., ABELLÓ, D., SANCHO, E., CAMPS, J., JOVEN, J. Systematic review and meta-analysis deciphering the impact of fibrates on paraoxonase-1 status. *Metabolism-Clinical and Experimental* 65, 609–622, 2016.

WALL, R. E; DONA, M.D; OKUDA, M.D. Segredos em ginecologia e obstetrícia. In: FREDERICKSON, H. L.; HAUG, W. L. Menopausa. São Paulo: Artes Médicas Sul, 2003. P

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO/OMS). WHO Global Database on Body Mass Index [Internet]. Genebra: World Health Organization; 2006.

Palavras-chave: Climatério; Dieta; Doença Cardiovascular; Paraoxonase 1

ASSOCIAÇÃO DA DIETA E DA MASSA GORDA COM A MASSA MAGRA TOTAL E QUALIDADE MUSCULAR DE MULHERES PÓS-MENOPAUSADAS

LUANA THOMAZETTO ROSSATO; PAULA CÂNDIDO NAHAS; FLÁVIA MOURE SIMÕES DE BRANCO; FÁBIO LERA ORSATTI; ERICK PRADO DE OLIVEIRA

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia, ² UFTM - Universidade Federal do triângulo Mineiro

luanathrossato@hotmail.com

Introdução

Mulheres no período da pós-menopausa apresentam perda de massa muscular, força e qualidade da massa muscular. Neste contexto, o aumento da adiposidade corporal e componentes dietéticos parecem influenciar a quantidade e função da massa muscular nesta fase da vida.

Objetivos

Desta forma, o objetivo do presente estudo foi avaliar a associação da dieta e da massa gorda corporal com a quantidade e qualidade da massa magra de mulheres na pós-menopausa.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com 107 mulheres na pós-menopausa (43- 81 anos, índice de massa corporal = $28,1 \pm 5,6$ kg/m²), as quais tiveram a composição corporal avaliada por densitometria com emissão de raios-X de dupla energia. Além disso, a avaliação do consumo alimentar foi realizada por meio da média 3 recordatórios alimentares de 24 horas, os quais foram calculados no software DietPro®, utilizando a tabela de composição de alimentos USDA. Para avaliação da função muscular foram utilizados os testes de força de preensão manual (realizado em ambas as mãos, com o indivíduo em pé, braço estendido ao longo do corpo, sendo considerado o valor mais alto entre três medições) e SPPB (incluiu os testes de equilíbrio com os pés nas posições lado a lado, semi-tandem e tandem, teste de caminhada de 4 metros e teste de sentar e levantar 5 vezes da cadeira). A qualidade da massa magra foi obtida a partir da razão força de preensão manual/massa magra do braço, SPPB total/massa magra da perna, teste de caminhada de 4 metros/massa magra da perna. sentar e levantar/massa magra da perna e equilíbrio/massa magra da perna. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos sob o protocolo 1.090.676.

Resultados

Observou-se que a massa magra se correlacionou positivamente com a gordura corporal ($r=0,632$, $p<0,001$) e ingestão calórica ($r=0,198$, $p=0,040$), entretanto, não foram observadas correlações com o consumo dos macronutrientes ($p>0,05$). Após a análise de regressão múltipla, que incluiu massa gorda, calorias e os macronutrientes, verificou-se que apenas a massa gorda foi capaz de prever a quantidade de massa magra ($\beta=0,625$, $R^2=0,431$, $p<0,001$). Para as variáveis de qualidade muscular, observou-se associações negativas entre a massa gorda e força de preensão manual direita e esquerda/massa magra do braço ($\beta= -0,424$; $R^2=0,213$, $p<0,001$; $\beta= -0,427$, $R^2= 0,198$, $p<0,001$, respectivamente), SPPB total/massa magra da perna ($\beta= -0,664$, $R^2=0,458$, $p<0,001$), teste de caminhada de 4 metros/massa magra da perna ($\beta= -0,324$, $R^2=0,153$, $p<0,001$), sentar e levantar/massa magra da perna ($\beta= -0,231$, $R^2=0,127$, $p=0,015$), e equilíbrio/massa magra da perna ($\beta= -0,427$, $R^2=0,192$, $p<0,001$).

Conclusão

A massa gorda foi positivamente associada com a quantidade, mas inversamente associada com a qualidade da massa magra de mulheres na pós-menopausa. Adicionalmente, o consumo dietético não foi associado com a quantidade e qualidade da massa magra.

Referências

- BAUER, J; BIOLO, G.; CEDERHOLM, T.; CESARI, M.; CRUZ-JENTOFT, A. J.; MORLEY, J. E.; et al. Evidence-based recommendations for optimal dietary protein intake in older people: a position paper from the PROT-AGE Study Group. *J Am Med Dir Assoc*, v. 14, n. 8, p. 542-59, Aug 2013.
- MALTAIS, M. L.; DESROCHES, J.; DIONNE, I. J. Changes in muscle mass and strength after menopause. *Journal of Musculoskeletal Neuronal Interactions*, Salt Lake, v. 9, n. 4, p. 186-97, out./dez. 2009.
- NAIR, K. S. Aging muscle. *Am J Clin Nutr*, v. 81, n. 5, p. 953-63, May 2005.
- Newman AB, Haggerty CL, Goodpaster B, Harris T, Kritchevsky S, Nevitt M, et al. Strength and muscle quality in a well-functioning cohort of older adults: the Health, Aging and Body Composition Study. *J Am Geriatr Soc*, v. 51, p. 323-30,

2003.

Palavras-chave: ingestão alimentar; composição corporal; qualidade muscular; pós-menopausa

ASSOCIAÇÃO DO DIABETES MELLITUS COM ÍNDICE DE MASSA CORPORAL, CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA E DIÂMETRO ABDOMINAL SAGITAL EM PACIENTES IDOSAS NO SUL DO BRASIL.

KAROLINE SILVEIRA STAMM; ARIÉLEN FERIGOLLO; TÁBATA PAVÃO; LETÍCIA MAZZOCO; PATRÍCIA CHAGAS

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, ² PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

karol_stamm@hotmail.com

Introdução

Uma epidemia mundial de diabetes mellitus (DM) está em curso. Estima-se que a população mundial com diabetes seja da ordem de 387 milhões e que alcance 471 milhões em 2035. A obesidade, especialmente a visceral, é um dos fatores mais importantes associados ao desenvolvimento do diabetes.

Objetivos

Verificar a associação entre DM e o índice de massa corporal (IMC), o diâmetro abdominal sagital (DAS) e a circunferência da cintura (CC) em idosas.

Metodologia

Estudo transversal, com mulheres idosas (60 anos ou mais) submetidas à densitometria óssea. Para a coleta das medidas antropométricas, o peso em quilogramas (Kg) foi aferido com a utilização de uma balança antropométrica Filizola (São Paulo, Brasil). A estatura, em metros (m), foi aferida com o estadiômetro da balança antropométrica. O índice de massa corporal (IMC) foi calculado através da equação de Quetelét e classificado de acordo com a World Health Organization (OMS). A circunferência da cintura (CC), foi aferida com o indivíduo em posição supina, aferida no local mais estreito da região do tronco. O DAS foi aferido com um paquímetro Cescorf de haste móvel e subdivisão de 0,1 cm posicionado horizontalmente e uma das hastes flexíveis colocada na superfície anterior do abdômen, logo abaixo do umbigo e a outra haste sendo fechada até encostar na superfície da pele na altura da 5ª vértebra lombar, com a idosa em pé. Os dados foram descritos por média \pm desvio padrão e percentuais. O T Test foi utilizado para verificar a associação entre os parâmetros antropométricos das idosas diabéticas e não diabéticas. O estudo faz parte de um projeto maior, aprovado pelo comitê de ética da Universidade, sob número CAEE 55989616.8.0000.5346 e todas as participantes aceitaram participar do estudo, assinando livremente o termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

A amostra foi composta de 205 idosas com idade média de 67,3 \pm 5,85 anos, com maior prevalência de casadas (61,5%), caucasianas (71,2%) e aposentadas (92,2%). Da amostra avaliada, 35 idosas (17,07%) referiram ser diabéticas. Dos parâmetros antropométricos avaliados verificou-se que os valores médios de IMC, DAS e CC das idosas não diabéticas e diabéticas, foram, respectivamente, 27,09 \pm 4,76 Kg/m² e 29,87 \pm 4,66 Kg/m², 25,34 \pm 3,79 cm e 29,09 \pm 4,92 cm, 86,35 \pm 11,95 cm e 94,22 \pm 9,86 cm. Quando comparado com as não diabéticas, as idosas diabéticas apresentaram significativamente maior IMC (p=0,002), DAS (p=0,000) e CC (p=0,000).

Conclusão

Na região sul do Brasil, as idosas diabéticas apresentaram a CC, o IMC e o DAS significativamente maior que as idosas não diabéticas.

Referências

MILECH, A. et al.; **Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes**. São Paulo, 2016.

Palavras-chave: Diabetes mellitus; diâmetro abdominal sagital; IMC; circunferência da cintura

ASSOCIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL COM A VIA DE ALIMENTAÇÃO E ALTERAÇÕES DO TRATO GASTROINTESTINAL EM PORTADORES DE PARALISIA CEREBRAL.

ELLEN DIANA SILVA DE SOUZA; ELDA SILVA AUGUSTO DE ANDRADE; CAROLINE NEVES DE MORAIS; DANIELLE ERILANE SILVA PEREIRA; SAMANTA SIQUEIRA DE ALMEIDA; HALANNA CELINA MAGALHÃES MELO

¹ IMIP - INSTITUTO DE MEDICINA INTEGRAL FERNANDO FIGUEIRA, ² FPS - Faculdade Pernambucana de Saúde
ellendiana.02@gmail.com

Introdução

A alimentação em portadores de paralisia cerebral parece ser uma tarefa muito difícil, devido às complicações neuromotoras comuns nesta população. A presença de alterações do aparelho digestivo também são fatores determinantes do estado nutricional.

Objetivos

Avaliar a associação do estado nutricional com a via de alimentação e alterações do trato gastrointestinal em portadores de paralisia cerebral acompanhados em um centro de referência do nordeste brasileiro.

Metodologia

Estudo transversal realizado em um ambulatório de nutrição infantil de um Centro de referência do Nordeste brasileiro (Recife/PE) com crianças e adolescentes portadores de paralisia cerebral, ambos os sexos, faixa etária entre igual ou maiores 2 e igual ou menores de 18 anos. Foram coletados dados de via alimentar, alterações do trato gastrointestinal e antropométricos por intermédio de um questionário semi-estruturado. As medidas antropométricas tomadas foram: peso, altura direta, altura do joelho e índice de massa corporal. A avaliação nutricional foi realizada mediante curvas de crescimento propostas para portadores de paralisia cerebral tendo como indicador para o diagnóstico nutricional o índice de massa corporal /idade. Os pacientes foram estratificados quanto à função motora em 6 níveis que variaram de I ao V.2, o que permitiu a utilização das curvas de paralisia cerebral. Para a avaliação do perfil alimentar foram verificadas via de alimentação (oral ou artificial), ainda nas vias artificiais foram avaliadas o tipo de acesso (sonda nasoenteral, sonda orogástrica, gastrostomias e jejunostomia). Para as alterações do trato gastrointestinal foram coletadas informação quanto à presença de disfagia, constipação e refluxo. Os dados foram tratados no programa SPSS versão 13.0 e para verificar a associação entre as variáveis estudadas utilizou-se o teste do qui-quadrado. O Comitê de Bioética em Pesquisa aprovou o presente estudo sob o n.º179.494 e os responsáveis dos participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Foram avaliados 69 pacientes, dos quais 60,9% eram do sexo masculino. Segundo a função motora houve maior prevalência nos níveis IV com 21% (n:15), V.1 com 13,0% (n:9) e V.2 com 52,2% (n:36). A desnutrição foi evidenciada em 29,0% (n: 20) enquanto a eutrofia foi de 65,2% (n: 45) dos pacientes estudados. A via de alimentação predominante foi a artificial com 52,2% (n: 36) sendo destes 83,3% (n:30) via gastrostomias. As principais alterações do trato gastrointestinais apresentada foram: disfagia em 78,3% (n: 44), a constipação em 56,5% (n: 39) e o refluxo em 43,5% (n: 30). Não foram encontrada diferença significativas nas variáveis estudadas do estado nutricional com a via de alimentação e presença de alterações do trato gastrointestinal respectivamente (p: 0,182) e (p: 0,17).

Conclusão

Em nosso estudo não houve associação entre ao estado nutricional, a via de alimentação e presença de alteração do trato gastrointestinal. No entanto, é importante ressaltar que a presença de alterações do trato gastrointestinal, como constipação e disfagia, foi alarmante, o que pode comprometer o estado nutricional desta população. A presença da alimentação por via artificial pode ter contribuído para diminuição da prevalência de desnutrição nesta amostra, visto a amostra se tratava de pacientes previamente acompanhados em uma instituição de referência.

Referências

- Mota MA, Silveira CRM, Mello ED. Crianças com paralisia cerebral: como podemos avaliar e manejar seus aspectos nutricionais. **International Journal of Nutrology**, Mai/Ago 2013; v.6, n.2, p. 60-68
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. **Diretrizes de atenção à pessoa com paralisia**. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.
- Herrera-Anaya, E, Angarita-Fonseca A, Herrera-Galindo VM, Martínez-Marin RDP, Rodríguez-Bayona CN. Association

between gross motor function and nutritional status in children with cerebral palsy: a cross-sectional study from Colombia. **Developmental Medicine e Child Neurology**. 2016; 1(1):893-894

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Paralisia cerebral; Terapia nutricional

ASSOCIAÇÃO DO SCORE DA NUTRITION RISK IN THE CRITICALLY ILL COM DESFECHOS CLÍNICOS EM PACIENTES CRÍTICOS

THAIS SILVA DE CARVALHO MURICI; FLÁVIO TEIXEIRA VIEIRA; PATRÍCIA BARBOSA FREIRE; POLYANA ALVES RODRIGUES

¹ ESCS - Escola Superior de Ciências da Saúde
thaisic@gmail.com

Introdução

A evolução clínica e o estado nutricional do paciente estão diretamente relacionados, logo a identificação do risco nutricional de forma prática em pacientes hospitalizados é necessária para a adequada atenção nutricional. Pacientes críticos apresentam particularidades como dificuldade na coleta de dados, maior risco de desnutrição e potencial quadro inflamatório, necessitando de medidas diferenciadas de triagem nutricional.

Objetivos

Relacionar o risco nutricional pela *Nutrition Risk in the Critically Ill* (NUTRIC) com desfechos clínicos em pacientes críticos.

Metodologia

Estudo observacional, sendo do tipo coorte clínica analítica. Os dados foram coletados na Unidade de Terapia Intensiva (UTI) do Hospital Regional da Ceilândia, Distrito Federal. A amostra foi composta pelos pacientes admitidos na clínica durante o período da coleta, 4 meses, de ambos os sexos, que possuíam uma expectativa de permanência maior que 24 horas. O risco nutricional foi avaliado por meio do instrumento de triagem nutricional NUTRIC, nas primeiras 24 horas após a internação na clínica, por nutricionista treinado. Para o cálculo do score final foram utilizadas as variáveis de idade, *Acute Physiologic and Chronic Health Evaluation* (APACHE II), *Sepsis related Organ Failure Assessment* (SOFA), número de comorbidades (0-1 ou ≥ 2) e dias de hospitalização prévios à admissão na UTI (0 ou ≥ 1). Não houve inclusão da Interleucina-6. Os dados foram descritos em percentuais e média seguida de desvio-padrão. Para as variáveis com distribuição normal foram realizados os testes de qui-quadrado e test t; já para aquelas com distribuição não normal, o teste de Mann-Whitney. A correlação entre as variáveis foi verificada pelo coeficiente de correlação de Pearson, caso as variáveis apresentassem distribuição simétrica ou pelo coeficiente de correlação de Spearman caso as variáveis apresentassem distribuição assimétrica. Foi adotado valor de $p < 0,05$ para significância estatística. Este trabalho faz parte do projeto: Comparação de instrumentos de avaliação nutricional com desfechos clínicos, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde, protocolo nº 44151015.6.0000.5553. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi obtido com o próprio participante ou com o acompanhante responsável.

Resultados

A amostra foi composta por 35 pacientes, sendo 57% do sexo masculino e 43% feminino, com uma média de idade de $58,17 \pm 18,2$ anos e IMC médio de $24,6 \pm 6,2$ Kg/m². Da população estudada, 86% apresentou pontuação ≥ 5 na NUTRIC, sendo classificados com alto risco nutricional. O tempo médio de internação hospitalar foi de $22,5 \pm 20,6$ dias e de internação na UTI $20,11 \pm 8,4$. Em média os pacientes ficaram $14,86 \pm 18,1$ dias em uso de VM. Todos os pacientes que vieram a óbito apresentaram alto risco nutricional pela NUTRIC. O escore apresentou correlação positiva com o valor de APACHE II ($r=0,781$; $p=0,01$). Os pacientes com alto risco apresentaram 2,2 vezes mais chances de ir a óbito do que pacientes com baixo risco. Os pacientes em alto risco nutricional permaneceram maior tempo em VM ($p=0,02$).

Conclusão

Observou-se elevada prevalência de alto risco nutricional detectada pela NUTRIC e relação direta com os desfechos clínicos de mortalidade e tempo de VM.

Referências

HEYLAND, D.K.; DHALIWAL, R.; JIANG, X.; DAY, A.G. Identifying critically ill patients who benefit the most from nutrition therapy: the development and initial validation of a novel risk assessment tool. *Crit care*, v. 15, n. 6, p. 268. 2011.

KONDRUP, J. Nutritional-risk scoring systems in the intensive care unit. *Curr opin clin nutr metab care*, v. 17, n. 2, p. 177-182. 2014.

MORETTI, D.; BAGILET, H.; BUNCUGA, M.; SETTECASE, C.J.; QUAGLINO, M.B.; QUINTANA, R. Estudio de dos variantes de la puntuación de riesgo nutricional "NUTRIC" en pacientes críticos ventilados. *Nutr hosp.*, v. 29, n. 1, p. 166-172. 2014.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO PARENTERAL E ENTERAL; ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA. Projeto Diretrizes: Triagem e Avaliação do Estado Nutricional. São Paulo: Associação Médica Brasileira; Brasília- DF; Conselho Federal de Medicina, v. IX, 2011, p. 2-16.

WHITE, J.V.; GUENTER, P.; JENSEN, G.; MALONE, A.; SCHOFIELD, M. Consensus statement of the academy of nutrition and dietetics/american society for parenteral and enteral nutrition: characteristics recommended for the identification and documentation of adult malnutrition (undernutrition). *J Acad Nutr Diet*, v. 112, n. 5, p. 730-738. 2012.

Palavras-chave: avaliação nutricional; mortalidade; unidade de terapia intensiva; ventilação mecânica

ASSOCIAÇÃO DOS FATORES SOCIOECONÔMICOS COM O RISCO CARDIOVASCULAR EM PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

ALINNE LORRANY GOMES DOS SANTOS; LUCIANA LEITÃO MORAES; JORVANA STANISLAV BRASIL MOREIRA; JEANE LORENA LIMA DIAS; LUCIANA PEREIRA PINTO DIAS; ISABELLE CHRISTINE VIEIRA DA SILVA MARTINS

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² CEUMA - Universidade Ceuma, ³ PREFEITURA DE ANANINDEUA - Prefeitura de Ananindeua
jorvana78@hotmail.com

Introdução

A doença renal crônica vem se tornando um dos problemas de saúde pública em todo mundo, é uma condição caracterizada pela perda evolutiva e irreversível da função dos rins, neste cenário, a relação com complicações cardiovasculares está envolvida. A verificação das mesmas, bem como os fatores associados, é importante para que medidas de prevenção sejam adotadas, propiciando menor morbimortalidade e contribuindo para qualidade de vida, assim sendo, um marcador de rastreio é a razão triglicérido/lipoproteína de alta densidade, utilizada como meio para demonstrar correlação com risco cardiovascular (GAZIANO, 1997; MASCARENHAS, 2010; REIS, 2015).

Objetivos

Verificar associação dos fatores socioeconômicos com o risco cardiovascular nos pacientes com doença renal crônica em hemodiálise.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal e analítico com pacientes portadores de doença renal crônica de um Centro de Hemodiálise em Belém-PA no período de maio a novembro de 2016. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista com questionário semiestruturado que abrangeu variáveis socioeconômicas dos pacientes considerando: idade, gênero, renda, ocupação, escolaridade, atividade física e tabagismo; e os valores plasmáticos de triglicérido e de lipoproteína de alta densidade. Posteriormente, aplicou-se a razão triglicérido/lipoproteína de alta densidade, de acordo com equação pré estabelecida, considerando risco cardiovascular valores $\geq 3,8$ para ambos os sexos. Para análise estatística utilizou-se o programa Bioestat 5.0 submetendo os dados ao teste U de *Mann-Whitney* e o teste *Kruskal-Wallis*, ambos com nível de significância de 5% ($\alpha = 0,05$). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Núcleo de Medicina Tropical – Universidade Federal do Pará sob protocolo n° 505.937/16.

Resultados

Foram avaliados 71 pacientes com idade média de $49,91 \pm 13,27$ anos, sendo 28 mulheres com idade média de $50,14 \pm 13,27$ anos e 43 homens com idade média de $49,76 \pm 13,24$ anos. Verificou-se que 52,1% tinham renda salarial de 2 até 3 salários mínimos, 48% eram aposentados, 50,7% com até 5 anos de escolaridade 87,3% não praticam atividade física e 56,3% nunca foram tabagistas. Quando associada a razão triglicérido/lipoproteína de alta densidade, foi verificado maior risco de doenças cardiovasculares para pacientes com renda mensal de até 1 salário mínimo.

Conclusão

Foi encontrada associação do risco cardiovascular relacionado com a menor renda, através do indicador razão triglicérido/lipoproteína de alta densidade, o qual, apresenta praticidade e baixo custo na sua utilização.

Referências

- Gaziano JM, Hennekens CH, O'Donnell CJ, Breslow JL, Buring JE. Fasting triglycerides, high density lipoprotein, and risk of myocardial infarction. *Circulation*. 1997; 96(8): 2520-5. Disponível em: < <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/9355888>> Acesso em: 01 Out 2017.
- Mascarenhas CHM, Reis LA, Lyra JE, Peixoto AV, Teles MS. Insuficiência renal crônica: caracterização sócio demográfica e de saúde de pacientes em tratamento hemodialítico no município de Jequié/BA. *Revista Espaço para a Saúde*. 2010; 12(1): 30-37. Disponível em: < <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/espacoparasauade/article/view/9234/pdf>> Acesso em: 01 out 2017.
- Reis NSC, Alencar JD, Hortegal E, Dias RSC, Calado IL. Risco cardiovascular em pacientes em tratamento hemodialítico: parâmetros antropométricos e razão triglicérido/HDL-colesterol. *Rev Pesq Saúde*. 2015; 16(3): 170-174. Disponível em: < <http://www.periodicoeletronicos.ufma.br/index.php/revistahuufma/article/view/4516/2486>> Acesso em: 01 out 2017.

Palavras-chave: Insuficiência Renal Crônica; Doenças Cardiovasculares; Fatores de risco

ASSOCIAÇÃO DOS NÍVEIS DE LIPÍDIOS COM O POLIMORFISMO RS3918226 DO GENE E-NOS 3EM INDIVÍDUOS COM DOENÇA FALCIFORME

THAISA NETTO SOUZA VALENTE FROSSARD; NILCEMAR RODRIGUES CARVALHO CRUZ; FERNANDA OLIVEIRA FERREIRA; ANTÔNIO FREDERICO DE FREITAS GOMIDES; BRISA MACHADO PEREIRA; CIBELE VELLOSO-RODRIGUES

¹ UFJF-GV - UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA CAMPUS GOVERNADOR VALADARES
thaisa.netto@yahoo.com.br

Introdução

A doença falciforme compreende um conjunto de hemoglobinopatias hereditárias em decorrência das mutações do gene HBB, de co-heranças com outros genes. Subfenótipos da doença falciforme decorrem da vaso-oclusão ou da hemólise. Nestes pacientes há estresse oxidativo derivado do Heme e que induz o recrutamento de leucócitos, plaquetas e hemácias para a parede do vaso; oxidação de lipoproteínas de baixa densidade; e consumo de óxido nítrico (NO). O gene NOS3 codifica a óxido nítrico sintase endotelial, que nas células endoteliais gera NO, com potente ação vasodilatadora, propriedades anti-adesivase e atividades antioxidantes, sendo duas das mais notáveis a indução de superóxido e a indução de heme oxigenase.

Objetivos

Investigar em indivíduos com doença falciforme os níveis de lipídios plasmáticos e verificar associação com a ocorrência do SNP rs3918226C>T na região promotora de NOS3.

Metodologia

O estudo foi aprovado pelo CONEP-CEP: CAAE nº 36767114.1.0000.5147. Amostra de sangue venoso foi coletada dos participantes para dosagem dos níveis de lipídios utilizando as metodologias imunoturbidimétrica para apolipoproteína B, enzimática para colesterol total e cálculo por meio da fórmula de Friedewald para colesterol não HDL. A genotipagem por qPCR do SNP rs3918226 de NOS3 a partir do DNA genômico de sangue periférico foi realizada com sondas marcadas por TAqMan e oligos validados (Thermo Fisher). Para a análise estatística utilizou-se o software SPSS, versão 22.0. Dados descritivos foram apresentados utilizando frequências e medianas e aplicados os testes qui-quadrado (χ^2) e Mann-Whitney. Adotou-se o nível de significância de 0,05 e os intervalos de confiança estimados em 95% ($p < 0,05$).

Resultados

Participaram do estudo 67 crianças HbSS e 46 HbSC, sendo 52,2% do sexo masculino, nascidas entre 2001 e 2009, triadas pelo Programa de Triagem Neonatal de Minas Gerais e acompanhadas no Hemocentro Regional de Governador Valadares da Hemominas. A frequência da variante rara T do SNP rs3918226 de eNOS3 foi de 0,05 semelhante às de outras populações (0,03) e as genotípicas mostraram equilíbrio de Hardy-Weinberg ($\chi^2=0,35$). As frequências genotípicas do SNP rs3918226 de NOS 3 foram: participantes HbSS 6,0% heterozigotos CT e o restante homozigoto CC, tendo sido encontrada frequência alélica para o alelo de menor frequência (q) =0,04; para o grupo HbSC 13,0% heterozigotos CT e os demais homozigotos CC, tendo sido encontrado q=0,02. Foram observadas diferenças estatisticamente significativas para níveis mais elevados de apolipoproteína B: genótipo CT Mediana (Med)= 83,5, genótipo CC Med=57,5 ($p=0,005$); colesterol total: genótipo CT Med=144, genótipo CC Med=116,45 ($p=0,035$); e colesterol não HDL: genótipo CT Med=110,0, genótipo CC Med=77,0 ($p=0,011$).

Conclusão

Na população estudada o genótipo CT do gene NOS mostrou efeito positivo para níveis mais elevados de lipídios plasmáticos. Sugere-se aumentar o tamanho da população e investigar se os níveis elevados de lipídios aliados a baixa expressão da óxido nítrico sintase endotelial poderiam contribuir com maior risco de eventos clínicos na doença falciforme. SUPORTE: FAPEMIGCDS - APQ-03522-13; BIC-UFJF/2016-2017; FINEP

Referências

NIKPAY, M; et al (2015). Nat Genet 47: 1121 – 1130

OLIVI, L; et al. (2015). Journal of Human Hypertension (2015) 29, 167–172

SALVI, E; et al. (2012). Hypertension 59: 248 – 255

SALVI, E; et al. (2013).Hypertension 62: 844 – 852

ZAGO, M.A.; et al. (2013). Tratado de hematologia. 1ª Edição. Atheneu Rio.ISBN: 9788538804543. 1064p.São Paulo, 2013

Palavras-chave: Doença falciforme; genotipagem; biomarcadores; anemia falciforme; dislipidemias

ASSOCIAÇÃO ENTRE ALERGIA ALIMENTAR E ANEMIA OU HIPOCALCEMIA EM CRIANÇAS DE SÃO LUÍS – MA

AMANDA MORENO DOS SANTOS; GEDYANNE MAYLLA AGUIAR SANTOS; THALITA DE ALBUQUERQUE VERÁS CÂMARA; TAYNARA DE SOUSA ARAÚJO; DANIELE HELENA FARAY DA SILVA

¹ CEST - Faculdade Santa Teresinha
amandamoreno_santos@hotmail.com

Introdução

A alergia alimentar é caracterizada por apresentar reações adversas a um antígeno alimentar, mediadas por mecanismos imunológicos. A alergia é mais prevalente nos primeiros anos de vida, da qual crianças menores de 3 anos de idade apresentam 6% de reação alérgica aos alimentos. O tratamento da alergia consiste na exclusão do alimento alergênico, em decorrência disso o paciente pode desenvolver algum tipo de deficiência nutricional resultante da exclusão de determinados alimentos, como por exemplo anemia e hipocalcemia.

Objetivos

O trabalho tem como objetivo associar alergia alimentar e anemia ou hipocalcemia em crianças de São Luís – MA.

Metodologia

Tratou-se de uma pesquisa secundária de caráter transversal, descritiva, baseada em pesquisa campo com abordagem quantitativa. A amostra foi composta por 68 pacientes portadores de alergia alimentar, os dados foram coletados através de prontuários, que os pais/responsáveis tenham assinado o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) e as crianças o Termo de Assentimento, instrumentos utilizados para a coleta de dados foram o exame bioquímico: cálcio sanguíneo e hemoglobina de acordo com o sexo e a faixa etária, sendo os mesmos coletados durante os meses de julho e setembro de 2015. A pesquisa foi realizada em uma clínica particular especializada no tratamento de alergia na cidade de São Luís - MA. Foram incluídos na pesquisa os pacientes que estavam frequentando a clínica de especialidade em alergia há mais de um mês, sendo crianças (6 meses a 10 anos). Os critérios de não inclusão referem-se aos pais que recusaram a participação de seus filhos na pesquisa, crianças diagnosticadas com outras comorbidades, ter menos de 6 meses e mais de dez anos. As análises dos dados foram procedidas através do programa Stata 12, as associações foram avaliadas por meio do qui-quadrado. Foi considerado nível de significância de 0,05 e IC DE 95%.

Resultados

Entre os participantes da pesquisa (53%) eram do sexo feminino, quase a metade da população apresentou idade entre 24 – 36 meses (47%). Em relação ao acompanhamento 76% crianças, realizam acompanhamento nutricional. No exame hematológico 24% apresentam anemia. A hipocalcemia foi identificada em 37% da população estudada. Observou-se que dos pacientes que apresentaram anemia, são portadores da alergia ao leite de vaca (31,5%), não houve associação estatística ($p > 0,456$). A hipocalcemia, os pacientes apresentavam a alergia ao leite de vaca (17,6%), não houve associação estatisticamente ($p > 0,332$).

Conclusão

Os resultados do estudo revelaram ausência de associação entre alergia alimentar e anemia ou hipocalcemia em crianças de São Luís - MA

Referências

- ALVES, J. Q. N.; MENDES, J. R. F. Consumo dietético e estado nutricional em criança com alergias à proteína de leite de vaca. *Com. Ciências Saúde*, Brasília-DF, v. 24, n. 1, p.65-72, set. 2013.
- FERREIRA, H. et al. Anafilaxia e alergia alimentar: O resultado de uma intervenção na comunidade. *Nascer e Crescer: revista de pediatria do centro hospitalar do porto*, Porto, v. 24, n. 3, p.103-107, abr. 2015.
- MAGALHÃES, E. A. et al. Associação entre tempo de internação e evolução do estado nutricional de crianças internadas em um hospital universitário. *Demetra: alimentação, nutrição & saúde*, Rio de Janeiro, v. 8, n. 2, p.103-114, maio 2013.
- NWARU B. et al. Food diversity in infancy and the risk of childhood asthma and allergies. *J Allergy Clin Immunol*, v.4, n. 133, p. 1084-91, 2014.
- SANTALHA, M. et al. Alergia alimentar em idade pediátrica. *Nascer e Crescer*, v. 2, n. 22, p. 75 – 79, 2013.

Palavras-chave: Hipersensibilidade Alimentar; Anemia; Hipocalcemia

ASSOCIAÇÃO ENTRE FATORES DE RISCO E RELAÇÃO CINTURA/ ESTATURA EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA

MACKSUELLE REGINA ANGST GUEDES; CAMILLA CAROLINE MACHADO; THAIS JÉSSICA REIS FÖRSTER;
FLÁVIA ANDRÉIA MARIN

¹ UFGD - universidade federal da grande dourados
camillacmachado@gmail.com

Introdução

A síndrome metabólica consiste na associação da circunferência da cintura elevada de acordo com os padrões étnicos e sexo com dois ou mais fatores de risco como, elevação da glicemia de jejum ou diabetes mellitus tipo 2; elevação dos níveis pressóricos ou hipertensão arterial sistêmica em tratamento; dislipidemia aterogênica, com aumento dos níveis séricos dos triglicerídeos e/ou redução dos níveis de lipoproteína de alta densidade (IDF, 2006). Estima-se que a síndrome metabólica atinja 20 a 25% da população adulta no mundo, e 42% da população idosa. Na América Latina, a prevalência de SM oscila de 25 a 45% (LÓPEZ-JARAMILLO et al., 2014).

Objetivos

O objetivo do estudo foi caracterizar pacientes com síndrome metabólica em relação aos fatores de risco e avaliar a associação com os parâmetros antropométricos.

Metodologia

Estudo transversal realizado com 120 voluntários adultos e idosos, de ambos os sexos, com excesso de peso e síndrome metabólica em atendimento ambulatorial. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com parecer nº 838.813. A todos os avaliados foi apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e assinado em caso de concordância. Foram coletados dados sociodemográficos, econômicos e de estilo de vida, clínicos, antropométricos e consumo alimentar. Na análise estatística os dados categóricos em percentuais foram analisados pelo teste de qui-quadrado ou teste exato de Fischer e os dados contínuos descritos em média e desvio-padrão foram analisados pelo teste t-student ou Mann-Whitney. Foram consideradas diferenças significativas valores de $p \leq 0,05$. Cálculo da razão de chance (OR) e do intervalo de confiança a 95% (IC95%) foram feitos. Análise multivariada adicional foi também realizada utilizando-se regressão logística. As variáveis incluídas na equação foram aquelas com $p \leq 0,05$.

Resultados

A doença mais frequente foi a hipertensão arterial, seguido das dislipidemias e do diabetes, e a maioria dos pacientes apresentou dois critérios da síndrome metabólica, além do aumento da circunferência da cintura. Todos os pacientes apresentaram relação cintura/ estatura maior que 0,5, estando aumentada entre os idosos ($0,70 \pm 0,06$; $p=0,003$). Na análise multivariada o diagnóstico nutricional e presença de dislipidemia, foram associados à relação cintura/ estatura. A maioria dos pacientes avaliados apresentou consumo diário de leites e derivados integrais (71,6%), carnes e ovos (94,1%), cereais refinados e processados (96,6%) e bebidas açucaradas (59,2%).

Conclusão

A população estudada foi composta predominantemente por mulheres, com obesidade e sedentarismo, e apresentou um consumo elevado de carboidratos refinados e açúcares em detrimento do consumo de integrais. Além disso, o aumento da relação cintura/estatura foi determinado pela presença de dislipidemia, obesidade e aumento da idade.

Referências

IDF. Global Guideline for Type 2 Diabetes: recommendations for standard, comprehensive, and minimal care. **Diabetic Medicine**, v. 23, n. 6, p. 579-93, 2006.

LÓPEZ-JARAMILLO, P. et al. Consenso latino-americano de hipertensão em pacientes com diabetes tipo 2 e síndrome metabólica. **Arquivos brasileiro de endocrinologia e metabologia**, v. 58, n. 3, p. 205-25, 2014.

Palavras-chave: diabetes; dislipidemias; estado nutricional; hipertensão arterial

ASSOCIAÇÃO ENTRE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E MORTALIDADE NA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA DIALÍTICA: UMA REVISÃO DA LITERATURA

VÍVIAN FERREIRA DA SILVA ROCHA; LUANA DE OLIVEIRA LEITE

¹ UNEB - UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA

luanaleite_nutri@yahoo.com.br

Introdução

A doença renal crônica, dependente de terapia dialítica, gera um processo que causa diversos distúrbios metabólicos e é capaz de afetar adversamente o estado nutricional dos pacientes. Não só a depleção do estado nutricional, mas também o acúmulo de gordura abdominal têm se mostrado como fortes preditores de mortalidade neste público. O conhecimento da associação entre indicadores antropométricos e mortalidade em pacientes com insuficiência renal crônica pode ajudar na identificação mais rápida do estado nutricional desses pacientes ao classificá-los, e ainda possibilitar a avaliação do risco de morte, para que haja um melhor e mais rápido direcionamento das estratégias utilizadas de tratamento nutricional.

Objetivos

Identificar a associação entre estado nutricional, a partir de indicadores nutricionais antropométricos (índice de massa corporal, índice de conicidade e circunferência muscular do braço) e mortalidade na insuficiência renal crônica dialítica.

Metodologia

Revisão bibliográfica, de caráter exploratório, utilizando-se as bases de dados *PubMed* e *Lilacs*. Trabalhos científicos originais na língua portuguesa, espanhola e inglesa publicados a partir do ano 2006 foram selecionados. A pesquisa foi realizada entre os meses de julho e novembro de 2016. Foram incluídas apenas pesquisas que envolviam adultos e que tiveram medidas antropométricas coletadas no momento pós diálise, evitando avaliações errôneas devido ao acúmulo de líquidos corporais interdialítico. O tipo de terapia dialítica foi considerado. Os critérios de exclusão foram: pesquisas não originais; que não utilizavam especificamente os indicadores estudados, realizadas com animais e que estudavam pacientes com idade inferior a 18 anos ou superior aos 65 anos. Os dados coletados foram analisados segundo Gil (2002), através de quatro leituras: exploratória, seletiva, analítica e interpretativa.

Resultados

Foram revisados 22 artigos (16 sobre índice de massa corporal, 1 sobre índice de conicidade, e 5 sobre circunferência muscular do braço). A partir dos estudos analisados, o baixo peso corporal detectado pelo índice de massa corporal, maior acúmulo de tecido adiposo na região abdominal a partir do índice de conicidade e menor quantidade de tecido muscular identificado pela circunferência muscular do braço foram sugestivos de pior sobrevida na população com insuficiência renal crônica dependente de tratamento dialítico. O índice de massa corporal parece ser o indicador mais fortemente associado a mortalidade em diálise, pois a maior quantidade de estudos realizados tende a deixar essa relação mais bem estabelecida. Por outro lado, um único estudo foi encontrado analisando a relação de excesso de gordura abdominal, inflamação e pior prognóstico da doença renal crônica, dependente de terapia dialítica, evidenciando a necessidade de mais pesquisas neste contexto.

Conclusão

Os indicadores antropométricos estudados associam-se de forma inversa e positiva com a mortalidade de pacientes renais em terapia dialítica, exceto o índice de conicidade, que revelou associação direta. Portanto, ressalta-se que a utilização dos indicadores antropométricos é de extrema importância, ajudando a identificar pacientes com estado nutricional prejudicado e, conseqüentemente, em risco, para direcionar estratégias intervencionistas.

Referências

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

SESSO, Ricardo Cintra et al. Brazilian Chronic Dialysis Census 2014. *Jornal Brasileiro de Nefrologia*, [s.l.], v. 38, n. 1, p.54-61, 2016.

TOLEDO, Flavia R. et al. Validity of malnutrition scores for predicting mortality in chronic hemodialysis patients. *International Urology and Nephrology*, [s.l.], v. 45, n. 6, p.1747- 1752, jun. 2013.

Palavras-chave: antropometria; diálise; estado nutricional; mortalidade

ASSOCIAÇÃO ENTRE INGESTÃO DIETÉTICA DE CÁLCIO E MARCADORES DO CONTROLE GLICÊMICO EM INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2

BEATRIZ DA CRUZ SANTOS; GABRIELLI BARBOSA DE CARVALHO; PAULA NASCIMENTO BRANDÃO LIMA;
NATALIA LOHAYNE DIAS VASCONCELOS; TIAGO MARCEL SANTOS VILA-NOVA; LILIANE VIANA PIRES

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe
cruz14_bia@outlook.com

Introdução

O cálcio tem papel no controle glicêmico, pois atua no músculo esquelético, conferindo maior sensibilidade ao receptor de insulina e elevando a absorção da glicose, além de ser essencial para a secreção de insulina. Assim, a adequada ingestão de cálcio é um aspecto importante no controle glicêmico.

Objetivos

Avaliar a relação entre a ingestão dietética de cálcio e as variáveis do controle glicêmico em indivíduos com diabetes *mellitus* tipo 2.

Metodologia

Estudo transversal, no qual foram avaliados indivíduos com diabetes *mellitus* tipo 2, de ambos os sexos, com idade entre 18 e 59 anos. Foram aferidos peso, estatura e circunferência da cintura, e calculado o índice de massa corporal. Avaliou-se a ingestão alimentar de cálcio por meio de três recordatórios alimentares de 24h, os quais foram analisados no software Nutwin, e os valores obtidos foram ajustados pela energia segundo o método residual. As concentrações séricas de glicose de jejum, insulina, peptídeo C e do percentual de hemoglobina glicada foram determinadas. Além disso, os valores dos índices do *Homeostasis Model Assessment* para avaliação da resistência à insulina e da capacidade funcional das células beta foram calculados. Os indivíduos foram distribuídos em dois grupos a partir da mediana do cálcio dietético (350,5mg) e os testes de Mann-Whitney e T-Student foram aplicados de acordo com a normalidade dos dados no programa R. Realizou-se ainda correlação de Pearson. P-valores menores que 0,05 foram considerados significativos e entre 0,05 e 0,10 marginalmente significativos. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob o número do parecer 1.370.831.

Resultados

Foram avaliados 50 indivíduos com média de idade de 48,94±8,02 anos. Verificou-se por meio do índice de massa corporal que 86% dos indivíduos apresentavam sobrepeso/obesidade, e por meio da média da circunferência da cintura (99,44±15,6cm) presença de risco associado à obesidade. Ademais, 84% dos indivíduos apresentaram ingestão de cálcio abaixo da Necessidade Média Estimada, de acordo com o proposto pelo *Institute of Medicine*. Indivíduos com ingestão de cálcio acima da mediana apresentaram menor concentração de glicose de jejum ($p=0,026$) e percentual de hemoglobina glicada ($p=0,053$), e maior valor no índice *Homeostasis Model Assessment* - função das células- β ($p=0,025$). Observou-se correlação negativa e significativa entre o cálcio dietético e a concentração de glicose de jejum ($r=0,313$; $p=0,027$) e marginalmente significativa entre o cálcio dietético e percentual de hemoglobina glicada ($r=-0,273$; $p=0,055$). Não foram observadas associações significativas entre cálcio e os demais biomarcadores.

Conclusão

A baixa ingestão alimentar de cálcio relacionou-se com o deficiente controle glicêmico nos indivíduos com diabetes *mellitus* tipo 2 avaliados. Assim, este estudo reforça a importância da ingestão adequada no manejo dietoterápico para o controle dessa doença.

Referências

American Diabetes Association: Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus. *Diabetes Care* 2014;37(Suppl. 1): S81–S82.

Berridge MJ. Calcium signalling remodelling and disease. *Biochem Soc Trans.* 2012;40(2):297–309.

Henquin JC, Ravier MA, Nenquin M, et al. Hierarchy of the beta-cell signals controlling insulin secretion. *Eur J Clin Invest.* 2003;33:742–50.

Yang C, Watson RT, Elmendorf JS, Sacks DB, Pessin JE. Calmodulin antagonists inhibit insulin-stimulated GLUT4 (glucose transporter 4) translocation by preventing the formation of phosphatidylinositol 3,4,5-trisphosphate in 3T3L1 adipocytes. **Mol Endocrinol**. 2000;14(2):317–26.

Wang CH, Tsai TF, Wei YH. Role of mitochondrial dysfunction and dysregulation of Ca(2+) homeostasis in insulin insensitivity of mammalian cells. **Ann NY Acad Sci**. 2015;1350:66–76.

Palavras-chave: glicemia; insulina; micronutrientes

ASSOCIAÇÃO ENTRE O CONSUMO ALIMENTAR E A CALCIFICAÇÃO ARTERIAL CORONÁRIA EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA NÃO SUBMETIDOS À TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA

ALISSON DIEGO MACHADO; LUZ MARINA GÓMEZ; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; PAULO ANDRADE LOTUFO; ISABELA JUDITH MARTINS BENSEÑOR; SILVIA MARIA DE OLIVEIRA TITAN

¹ USP - Universidade de São Paulo
alissondiegomachado@hotmail.com

Introdução

A calcificação arterial coronária é uma condição comum na doença renal crônica e está associada a um maior risco de mortalidade, eventos cardiovasculares e outras comorbidades. A dieta parece ser importante na fisiopatologia da calcificação arterial coronária e um alvo em potencial para medidas terapêuticas, porém o seu papel ainda não é claro.

Objetivos

Avaliar a associação entre o consumo de macro e micronutrientes e a calcificação arterial coronária em pacientes com doença renal crônica não submetidos à terapia renal substitutiva.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com os dados da linha de base do estudo PROGREDIR, composto por 454 participantes com doença renal crônica não submetidos à terapia renal substitutiva, recrutados em um hospital público localizado em São Paulo-SP. O estudo foi aprovado por dois Comitês de Ética em Pesquisa (protocolos 11147/11 e 0798/11). O consumo alimentar foi avaliado por meio de um questionário de frequência alimentar (MOLINA et al., 2013). A calcificação arterial coronária foi mensurada por tomografia computadorizada sem contraste e apresentada pelo escore de cálcio de Agatston (AGATSTON et al., 1990). Foram excluídos do estudo os participantes que já haviam sido submetidos à angioplastia ou possuíam stent coronário, e assim as análises foram realizadas em 373 pacientes. A associação entre a ingestão de macro e micronutrientes e a calcificação arterial coronária foi avaliada inicialmente por modelos lineares generalizados mistos com distribuição gama, considerando-se a distribuição assimétrica da calcificação arterial coronária e a não independência entre o consumo de nutrientes. Devido à colinearidade entre os nutrientes, em seguida foi utilizada a regressão de LASSO para identificar os nutrientes mais relacionados à variabilidade da calcificação arterial coronária. As análises estatísticas foram realizadas nos softwares SPSS, versão 17.0, e R, versão 3.3.1.

Resultados

A mediana da idade e da calcificação arterial coronária foi de 68 (60-76) anos e 165 (8-785), respectivamente. O maior tercil de calcificação arterial coronária se associou diretamente à ingestão de gorduras monoinsaturadas, fósforo, cálcio, magnésio e potássio. Houve um maior consumo de ácido pantotênico no segundo tercil. Após ajustes para variáveis de confusão (idade, sexo, diabetes mellitus e tabagismo como efeitos fixos e o indivíduo como efeito aleatório), a ingestão de ácido pantotênico ($\beta = 0,48$, IC95% 0,22-0,75, $p < 0,001$), fósforo ($\beta = 0,38$, IC95% 0,10-0,65, $p = 0,01$), cálcio ($\beta = 0,0008$, IC95% 0,0001-0,0017, $p = 0,04$) e potássio ($\beta = 0,0005$, IC95% 0,0001-0,009, $p = 0,02$) permaneceu diretamente associada à calcificação arterial coronária nos modelos lineares generalizados mistos. Devido à correlação elevada entre esses nutrientes, foi utilizada a regressão de LASSO para avaliar os nutrientes mais associados à variabilidade da calcificação arterial coronária. Nessa abordagem, os nutrientes que mais explicaram a variância da calcificação arterial coronária foram o fósforo ($\beta = 0,25$), cálcio ($\beta = 0,09$) e potássio ($\beta = 0,06$).

Conclusão

Houve associação entre a calcificação arterial coronária e o consumo de fósforo, cálcio e potássio em uma amostra de pacientes com doença renal crônica. Estudos futuros são necessários para confirmar esses resultados e avaliar o papel de intervenções sobre a redução do risco e progressão da calcificação arterial coronária.

Referências

AGATSTON, A. S. et al. Quantification of coronary artery calcium using ultrafast computed tomography. *J Am Coll Cardiol*, v. 15, n. 4, p. 827-832, 1990.

MOLINA, M. C. B. et al. Reprodutibilidade e validade relativa do Questionário de Frequência Alimentar do ELSA-Brasil.

Palavras-chave: Calcificação vascular; Dieta; Insuficiência renal crônica

ASSOCIAÇÃO ENTRE O DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL PELO MÉTODO DA AND-ASPEN 2012 E DESFECHOS CLÍNICOS EM PACIENTES CRÍTICOS

FLÁVIO TEIXEIRA VIEIRA; GISLIANE PORFÍRIO DOS SANTOS; PATRÍCIA BARBOSA FREIRE; POLYANA ALVES RODRIGUES

¹ ESCS - Escola Superior de Ciências da Saúde
flavio.nut@hotmail.com

Introdução

O diagnóstico precoce de desnutrição é essencial para o planejamento dietoterápico, minimizando assim suas complicações. No paciente crítico tais complicações são ainda mais acentuadas, e não existe um método padronizado de avaliação nutricional para estes pacientes. Sendo assim, a Sociedade Americana de Nutrição Parenteral e Enteral (ASPEN) e a Academia de Nutrição e Dietética Americana (AND) propuseram um método de diagnóstico nutricional baseado na ingestão alimentar, além do exame físico, dados antropométricos, capacidade funcional e a presença de inflamação, que reflete o estado catabólico gerado pelos processos fisiopatológicos.

Objetivos

Aplicar o método proposto pela AND-ASPEN em pacientes de UTI e relacioná-lo aos desfechos clínicos.

Metodologia

Estudo observacional, do tipo coorte clínica analítica. A coleta de dados foi realizada na Unidade de Terapia Intensiva do Hospital Regional de Ceilândia, Distrito Federal. A amostra foi composta por pacientes de ambos os sexos admitidos durante o período de coleta dos dados, 4 meses, que possuíam expectativa de permanência de internação maior que 24 horas. Fatores de exclusão: pacientes gestantes ou com diagnóstico de morte encefálica. O risco nutricional foi avaliado por meio da ferramenta NRS (2002) e o diagnóstico nutricional pelo método proposto pela AND-ASPEN (2012). No último mês da coleta foram verificados os desfechos dos pacientes do estudo por meio dos prontuários eletrônicos, sendo eles o óbito (data), tempo de internação total (dias), tempo de internação na UTI (dias) e tempo de ventilação mecânica (dias). As variáveis foram descritas por frequência, média e desvio-padrão. Foram realizados os testes de qui-quadrado para as variáveis com distribuição normal ou o teste de Mann-Whitney para distribuição não normal. A comparação das médias foi realizada pelo teste T ou teste de Fisher. A significância estatística foi determinada por $p < 0,05$. Este trabalho faz parte do projeto: Comparação de instrumentos de avaliação nutricional com desfechos clínicos, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde, protocolo nº 44151015.6.0000.5553. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi obtido com parentes dos pacientes ou com a chefia da unidade.

Resultados

A amostra foi constituída de 36 pacientes, sendo 58,3% homens e 41,7% mulheres, com idade média de $57,4 \pm 18,4$ anos e IMC médio de $24,66 \pm 6,11$ Kg/m². O tempo médio de internação na UTI foi de $20,44 \pm 18,3$ dias, de internação hospitalar total de $21,94 \pm 20,6$ dias e de ventilação mecânica de $14,86 \pm 17,84$ dias. Destes pacientes, 75% foram diagnosticados como desnutridos, sendo 100% relacionado à doença aguda. Os pacientes desnutridos apresentaram maior tempo de internação na UTI ($p=0,005$) e total ($p=0,017$), porém não houve significância em relação à mortalidade e ao tempo de ventilação mecânica.

Conclusão

Os pacientes desnutridos apresentaram maior tempo de internação na UTI e de internação hospitalar total, porém não houve relação com a mortalidade e com o tempo de ventilação mecânica.

Referências

HAMILTON, C.; BOYCE V.J. Addressing Malnutrition in Hospitalized Adults. *Journal of Parenteral and Enteral Nutrition*, v. 37, n. 6, p. 808-815. 2013.

JENSEN, G.L. Malnutrition Forum Introduction. *JPEN J Parenter Enteral Nutr*, v. 37, n. 6, p. 794-5. 2013.

KONDRUP, J.; RASMUSSEN, H.H.; HAMBERG, O. et al. Nutritional Risk Screening (NRS 2002): a new method based on an analysis of controlled clinical trials. *Clin Nutr*, v. 22, p. 321–336. 2003.

LUCAS, M.C.S; FAYH, A.P.T. Estado nutricional, hiperglicemia, nutrição precoce e mortalidade de pacientes internados em uma unidade de terapia intensiva. Rev Bras Ter Intensiva, v. 24, n. 2, p. 157-161. 2012.

WHITE, J.V; GUENTER, P.; JENSEN, G.; MALONE, A.; SCHOFIELD, M. Consensus Statement: Academy of Nutrition and Dietetics and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition: Characteristics Recommended for the Identification and Documentation of Adult Malnutrition (Undernutrition). JPEN J Parenter Enteral Nutr, v. 36, p. 275-283. 2012.

Palavras-chave: ASPEN; avaliação nutricional; desnutrição; UTI; tempo de internação

ASSOCIAÇÃO ENTRE O ÍNDICE DE CONICIDADE E ALTERAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO: UMA REVISÃO

ANDRÉ EDUARDO DA SILVA JÚNIOR; MATEUS DE LIMA MACENA; LAÍS NANJI PEREIRA NAVARRO; ISADORA
BIANCO CARDOSO; RAPHAELA COSTA FERREIRA; SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas
andreeduardojr@hotmail.com

Introdução

A obesidade, especialmente a central, é uma condição que predispõe o indivíduo a outros fatores de risco cardiovasculares por estar frequentemente associada a dislipidemias, resistência à insulina, diabetes e hipertensão arterial (KANNEL, 2002). Diante disso, a busca por medidas antropométricas capazes de identificar esse tipo de obesidade, resultou na formulação de diversos índices, dentre eles o índice de conicidade, o qual, fundamenta-se no conceito de que o perfil morfológico dos indivíduos com menor quantidade de gordura na região central do corpo apresenta aparência semelhante a um cilindro, à medida que, os que apresentam mais gordura nessa região se assemelha a uma forma de um duplo cone com base compartilhada (VALDEZ, 1991). Este índice utiliza medidas de circunferência da cintura (em metros), peso corporal (em quilogramas) e estatura (em metros) e é obtido através da equação índice de conicidade = circunferência da cintura/0,109x√peso corporal/estatura.

Objetivos

Revisar a associação entre o índice de conicidade e alteração do perfil lipídico.

Metodologia

Trata-se de uma revisão narrativa da literatura. A busca dos artigos ocorreu em setembro de 2017, na base de dados PubMed (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>). Foram incluídos artigos publicados que abordam a temática do estudo, sem restrição quanto ao tempo e ao idioma da publicação, através da utilização de descritores relacionados ao índice de conicidade, dislipidemias, lipoproteínas plasmáticas e seus sinônimos.

Resultados

Inicialmente rastreamos 103 artigos, destes, 88 foram excluídos por não estarem relacionados ao objetivo, sendo então, 15 estudos selecionados para compor esta revisão. Quanto à população, apenas um estudo foi conduzido com adolescentes, o restante com população adulta de ambos os sexos, com ou sem patologia clínica. O trabalho mais recente realizado no Brasil, com adolescentes, mostrou que o índice de conicidade parece ser bom preditor para hipercolesterolemia, mas não para hipoalfalipoproteinemia, podendo ser utilizado para prever alterações lipídicas, bem como seus pontos de corte podem ser utilizados para triagem de adolescentes na identificação do risco de alterações no perfil lipídico. Estudos realizados com adultos mostram associação positiva e significativa entre o índice e níveis de triglicerídeos e associação negativa e significativa entre este e os níveis de HDL-colesterol, outros ainda verificaram essa correlação com níveis de colesterol total e LDL-colesterol. Quatro estudos, não mostraram correlação do índice de conicidade com a alteração do perfil lipídico. Estudos mais antigos que fizeram comparação entre diversos marcadores antropométricos, mostram que o índice apresenta correlação mais fraca na detecção de alterações metabólicas, quando comparados com a circunferência da cintura.

Conclusão

O índice de conicidade é um indicador de obesidade central e a presença desta pode estar associada à comorbidades. A maioria dos estudos mostram que o índice de conicidade é um preditor de alterações no perfil lipídico. Além disso, os seus pontos de corte podem ser utilizados para triagem na identificação do risco de dislipidemias.

Referências

COSTA E. C. et al. Índices de obesidade central e fatores de risco cardiovascular na síndrome dos ovários policísticos. **Arq Bras Cardiol**, v. 94, n. 5, p. 633-638, 2010.

GADELHA A. B. et al. Comparison of adiposity indices and cut-off values in the prediction of metabolic syndrome in postmenopausal women. **Diabetes Metab Syndr**, v. 10, n. 3, p. 143-148, 2016.

KANNEL, W. B. et al. Risk stratification of obesity as a coronary risk factor. **Am J cardiol**, v. 90, n. 7, p. 697-701, 2002.

NETA, A.C.P. et al. Índice de conicidade como preditor de alterações no perfil lipídico em adolescentes de uma cidade do Nordeste do Brasil. **Cad Sau Publica**, v. 33, n. 3, 2017.

VALDEZ, R. A simples model-based index of abdominal adiposity. **J Clin Epidemiol**, v. 44, n. 9, p. 955-956, 1991.

Palavras-chave: Adiposidade central; Antropometria; Dislipoproteinemia

ASSOCIAÇÃO ENTRE PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL AVALIADO POR MEIO DA ABSORCIOMETRIA POR DUPLA EMISSÃO DE RAIOS-X AVALIADO E DIABETES MELLITUS EM MULHERES IDOSAS DO SUL DO BRASIL

KAROLINE SILVEIRA STAMM; ARIÉLEN FERIGOLLO; TÁBATA PAVÃO; LETÍCIA MAZZOCO; PATRÍCIA CHAGAS

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, ³ PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

karol_stamm@hotmail.com

Introdução

A prevalência de Diabetes Mellitus (DM) no Brasil passou de 5,5% em 2006 para 8,9% em 2016. O crescimento da obesidade no país é um dos fatores que pode ter colaborado para o aumento da prevalência de diabetes nos brasileiros. Sabe-se que o aumento da distribuição de gordura, predominantemente na parte superior do corpo, se associa a um alto risco para o desenvolvimento de DM.

Objetivos

Verificar a associação entre DM e o percentual de tecido gordo em mulheres idosas submetidas à Dual-Energy X-ray Absorptiometry.

Metodologia

Estudo transversal realizado com 205 mulheres idosas (idade de 60 anos ou mais) submetidas à densitometria óssea. Os dados sociodemográficos (idade, estado civil e ocupação) e a presença de DM foram coletados através de formulário específico. A avaliação da gordura corporal foi mensurada por meio da absorciometria por dupla emissão de raios-x (DXA), no aparelho GE Lunar DPX -NT 150951 DXA no período de julho de 2016 e abril de 2017. A análise estatística foi descrita por média \pm desvio padrão e percentuais. O T Test foi utilizado para a comparação entre DM e os parâmetros antropométricos. O estudo faz parte de um projeto maior, aprovado pelo comitê de ética da Universidade, sob número CAEE 55989616.8.0000.5346 e todas as participantes aceitaram participar do estudo, assinando livremente o termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Foram avaliadas 205 idosas. A idade média da amostra foi de $67,32 \pm 5,9$ anos. As participantes eram, na sua maioria, aposentadas (92,2%) e com companheiro (61,5%). A prevalência de DM foi de 17,07% (N=35). O percentual de tecido gordo avaliado pela DEXA em não diabéticas e diabéticas foi, respectivamente de: $34,47 \pm 8,97$ e $39,41 \pm 8,80$ para o tecido gordo dos braços; $38,54 \pm 9,43$ e $41,54 \pm 10,50$ para o tecido gordo das pernas; $43,97 \pm 8,37$ e $47,78 \pm 6,65$ para o tecido gordo do tronco; $45,98 \pm 10,32$ e $49,55 \pm 10,33$ para o tecido gordo andróide; $45,42 \pm 7,31$ e $46,72 \pm 7,94$ para tecido gordo ginecóide; $39,94 \pm 8,08$ e $43,74 \pm 7,42$ para o tecido gordo total. As idosas diabéticas apresentaram significativamente maior percentual de tecido gordo no tronco (P=0,012), na região andróide (P=0,018), nos braços (P=0,003) e total (P=0,011), quando comparado com as idosas não diabéticas. Não foram encontradas diferenças significativas no percentual de tecido gordo das pernas (P=0,095) e da região ginecóide (P=0,348) de idosas diabéticas e não diabéticas.

Conclusão

As idosas diabéticas apresentaram significativamente maior percentual de gordura no tronco, nos braços, na região andróide e total. Não foram observadas diferenças significativas no percentual de tecido gordo das pernas ou da região ginecóide das idosas diabéticas e não diabéticas.

Referências

Brasil. **Ministério da Saúde**. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 160p, 2017.

Palavras-chave: Diabetes mellitus; diâmetro abdominal sagital; IMC; circunferência da cintura

ASSOCIAÇÃO ENTRE POLIMORFISMO GENÉTICO DA IL- 10 E NÍVEIS DE TNF-ALFA COM A MASSA MUSCULAR EM PACIENTES COM HEPATITE C CRÔNICA

TATIANA BERING; KIARA GONÇALVES DIAS DINIZ; MARTA PAULA PEREIRA COELHO; MARIA MARTA SARQUIS SOARES; ADRIANA MARIA KAKEHASI; LUCIANA DINIZ SILVA

¹ UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais, ² UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso
tatianabering@yahoo.com.br

Introdução

A hepatite C crônica (HCC) constitui um dos mais graves problemas de saúde pública em todo o mundo, sendo considerada causa relevante de doença hepática crônica (THEIN et al., 2008). Os pacientes com doenças hepáticas apresentam risco para o desenvolvimento de desnutrição e sarcopenia (ENGLESBE, et al., 2010). Apesar do impacto negativo da massa muscular (MM) baixa na sobrevivência de pacientes cirróticos, os mecanismos envolvidos na perda de MM, como aqueles ligados a processos inflamatórios, não são completamente compreendidos em pacientes com HCC.

Objetivos

Avaliar a associação entre o haplótipo da IL-10 (-1082G > A, -819C > T e -592C > A) e os níveis séricos de fator de necrose tumoral alfa (TNF- α) com MM baixa em pacientes com HCC.

Metodologia

Estudo transversal que foram incluídos 94 pacientes com (idade média, 50,3 \pm 11,5 anos, 74,5% do sexo masculino, 68,1% sem cirrose e 31,9% com cirrose compensada) e 164 indivíduos saudáveis. Todos os indivíduos incluídos no estudo assinaram o TCLE, aprovado pelo COEP/UFMG (CAAE 20390513.2.0000.5149). Os polimorfismos de nucleotídeo único [Single Nucleotide Polymorphisms (SNPs)] do gene da IL-10 foram genotipados pela técnica de PCR em tempo real. Os níveis séricos de TNF- α foram dosados pela técnica de ELISA. A massa muscular apendicular (MMA) foi avaliada pela absorciometria de raio X com dupla energia (DEXA) no densitômetro Discovery Wi™ e classificada segundo os critérios propostos pelo Consenso Europeu de Sarcopenia (CRUZ-JENTOFT et al., 2010). O estado nutricional foi avaliado pela Avaliação Global Subjetiva (DETSKY et al., 1987). Foi avaliada a presença de comorbidades como hipertensão e resistência à insulina e foram coletados dados de estilo de vida como uso de álcool, tabaco e nível de atividade física pelo questionário internacional de atividade física (IPAQ)(MATSUDO et al., 2001). Para análise estatística foi realizado análise logística multivariada. O valor de $p \leq 0,05$ foi considerado significativo.

Resultados

O polimorfismo de SNP da IL-10 encontravam-se no equilíbrio de Hardy Weinberg. Pacientes e indivíduos saudáveis apresentaram a mesma distribuição de genótipos. A MMA baixa foi encontrada em 12/94 (12,8%) dos pacientes com HCC. O haplótipo de IL-10 ATA (genótipo de baixa produção de IL-10) foi observado em 11/12 (91,7%) dos pacientes com MMA baixa ($p = 0,03$) e em apenas um dos pacientes com MMA normal 1/12 (8,3%). Na análise multivariada, a MMA baixa foi significativamente e independentemente associada à atividade física moderada a alta (OR = 0,31; IC 95% = 0,09-0,98; $p = 0,05$), a maiores níveis de TNF- α (OR=1.06; 95%CI=1.01-1.11; $p=0.02$) e presença do haplótipo ATA (OR = 9,87; IC 95% = 1,13-94,85; $p = 0,05$).

Conclusão

Este é o primeiro estudo a demonstrar que o haplótipo ATA da IL10, ou seja, produção baixa de IL-10 está associada à MMA baixa e demonstramos que maiores níveis de TNF- α também está associado a MMA baixa em pacientes com HCC.

Referências

CRUZ-JENTOFT, A.J. et al. Sarcopenia: European consensus on definition and diagnosis: Report of the European Working Group on Sarcopenia in Older People. *Age Ageing*, v.39, p.412-423, 2010.

DETSKY, A.S. et al. What is subjective global assessment of nutritional status? *J Parenter Enteral Nutr.*, v.11, p.8-13, 1987.

ENGLESBE, M. J. et al. Sarcopenia and mortality after liver transplantation. *J Am Coll Surg*, v. 211, n. 2, p. 271-8, 2010.

MATSUDO, S. et al. Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ): estudo de validade e reprodutibilidade no Brasil. Revista Atividade Física & Saúde., v. 6, n.2, p.5-18, 2001.

THEIN, H. H. et al. Estimation of stage-specific fibrosis progression rates in chronic hepatitis C virus infection: a meta-analysis and meta-regression. Hepatology, v. 48, n. 2, p. 418-31, 2008.

Palavras-chave: Inflamação; Massa muscular ; Hepatite C crônica

ASSOCIAÇÃO ENTRE RAZÃO CINTURA/ESTATURA E IMC EM CRIANÇAS

CHRISTIANE ALVES DA SILVA LOPES; LETICIA DE PAULA CORVINO SILVA; LUCAS AUGUSTO CRUZ; DAMMIANA DOS SANTOS; ELTON BICALHO DE SOUZA; ANTONIO DE AZEVEDO BARROS FILHO

¹ UNIFOA - Centro Universitário de Volta Redonda, ² UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas
elton.bicalho01@gmail.com

Introdução

Para determinar sobrepeso e obesidade em todas as faixas etárias, o parâmetro mais utilizado é o Índice de Massa Corporal, porém, não fornece uma informação precisa sobre a gordura corporal distribuída, pois não se leva em consideração a massa magra, idade, biotipo e massa óssea (MAGALHÃES et al. 2014). Entretanto, pode ser um importante instrumento quando utilizado em associação com outros parâmetros antropométricos, tais como as dobras cutâneas e as circunferências. Haun, Pitanga e Lessa (2009) descrevem que a razão cintura estatura possui forte correlação com diversos fatores de risco cardiovasculares em todas as faixas etárias. A medida é obtida pela divisão da circunferência da cintura (cm) pela estatura (cm).

Objetivos

Diante do exposto, o objetivo do presente estudo foi verificar o estado nutricional de escolares e analisar a correlação entre o índice de massa corporal com a razão cintura estatura.

Metodologia

Estudo com delineamento transversal, envolvendo 579 crianças das escolas municipais de Volta Redonda – RJ. Foram incluídas crianças de ambos os sexos, com idade de 7 a 10 anos que apresentaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido assinado pelos responsáveis. Foram excluídas as crianças que faltaram a aula no dia da avaliação antropométrica, e crianças que se recusaram a realizar as medidas, mesmo com o consentimento dos responsáveis. As variáveis avaliadas foram peso, estatura, índice de massa corporal, circunferência da cintura e relação cintura/estatura. Foi considerado valores superiores a 0,50 para desenvolvimento de doenças cardiovasculares, segundo Franceschini et al. (2009). Para descrição da amostra foi utilizado o software WHO AnthroPlus (2007) e para tabulação dos resultados o software Microsoft Excel 2013. Para verificar a correlação entre as variáveis foi utilizado o software StatView versão 5.1. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer CAAE nº 46492015.5.0000.5237.

Resultados

A média de idade foi de 8,57 + 1,04 anos, com predominância de meninas (n = 319). As crianças foram diagnosticadas em sua maioria eutróficas (55,8%) com relação ao índice de massa corporal, com média de 18,26 kg/m². A razão cintura estatura obteve uma média de 0,48, com a maioria (68%) das crianças fora do estado de risco para complicações metabólicas. Observou forte correlação entre o índice de massa corporal e a razão cintura/estatura (0,8; p<0,001).

Conclusão

Conclui-se que obtiveram uma correlação significativa, corroborando com outros achados da literatura, mostrando que este método pode ser empregado em estudos para mensurar o risco cardiovascular em crianças. Ressalta-se a necessidade de padronização do termo circunferência da cintura, uma vez que alguns estudos adotam a terminologia circunferência abdominal e outros adotam circunferência da cintura, mesmo utilizando a cicatriz umbilical como referência para medida.

Referências

Franceschini SCC; Vasques ACJ; Rosado, LEFPL; Rosado GP; Ribeiro RCL; Geloneze B; Priore SE; Oliveira DR. Habilidade de indicadores antropométricos e de composição corporal em identificar a resistência à insulina. Arq Bras Endocrinol Metab. v. 53, n. 1, p. 72-79, 2009.

Haun DR; Pitanga FJG; Lessa I. Razão cintura/estatura comparado a outros indicadores antropométricos de obesidade como preditor de risco coronariano elevado. Rev Assoc Med Bras. v. 55, n. 6, p. 705-11, 2009.

Magalhães EIS; Sant'Ana LFR; Priore SE; Franceschini SCC. Perímetro da cintura, relação cintura/estatura e perímetro do pescoço como parâmetros na avaliação da obesidade central em crianças. Rev. Paul Pediatr. v. 32, n. 3, p. 273-282, 2014.

World Health Organization - WHO. Anthro for personal computers, version 3.2.2, 2011: Software for assessing growth and development of the world's children. Geneva: WHO, 2010. Disponível em: . Acesso em: 29/08/2017.

Palavras-chave: Estado nutricional; IMC; Antropometria

ASSOCIAÇÃO ENTRE SARCOPENIA E MASSA ÓSSEA COM VARIÁVEIS NUTRICIONAIS E DE ESTILO DE VIDA EM PACIENTES COM HEPATITE C CRÔNICA

TATIANA BERING; KIARA GONÇALVES DIAS DINIZ; MARTA PAULA PEREIRA COELHO; MARIA MARTA SARQUIS SOARES; ADRIANA MARIA KAKEHASI; LUCIANA DINIZ SILVA

¹ UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais, ² UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso

tatianabering@yahoo.com.br

Introdução

A hepatite C crônica (HCC) constitui um dos mais graves problemas de saúde pública em todo o mundo, sendo considerada causa relevante de doença hepática crônica. Diversas manifestações extra-hepáticas estão presentes na HCC como as alterações da cinética óssea caracterizadas pela diminuição da formação e aumento da reabsorção óssea (ALCALDE VARGAS et al., 2012). Além deste aspecto, pacientes com doenças hepáticas apresentam risco elevado para o desenvolvimento de desnutrição e de sarcopenia (ENGLESBE et al., 2010). Embora a massa muscular (MM)baixa tenha sido considerada um preditora de densidade mineral óssea (DMO), sua associação na hepatite C crônica (HCC) não é totalmente compreendida.

Objetivos

Avaliar a prevalência de DMO baixa e sarcopenia nos pacientes com HCC e verificar a associação entre DMO e sarcopenia com variáveis relacionadas à composição corporal, estado nutricional, comorbidades e de estilo de vida.

Metodologia

Estudo transversal que foram incluídos 104 indivíduos [idade média, 50,5 ± 11,3 anos; 75,0% do sexo masculino; 67,3% não cirróticos e 32,7% com cirrose compensada]. Os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido aprovado pelo COEP/UFMG (CAAE 20390513.2.0000.5149). Foi avaliado o índice de massa corporal (IMC). A massa muscular apendicular (MMA), massa gorda (MG) e a DMO do fêmur direito, coluna lombar (L1-L4) e conteúdo mineral ósseo (CMO) total, avaliados pela absorciometria de raio X com dupla energia no densitômetro Discovery Wi™. A aferição da força de preensão manual (FPM) foi realizada com dinamômetro JAMAR™. A classificação de FPM baixa, presarcopenia (MMA baixa) e sarcopenia (MMA baixa e FPM baixa) foram avaliadas pelo Consenso Europeu de Sarcopenia (CRUZ-JENTOFT et al., 2010) e a avaliação da DMO pelos critérios da WHO, 1994. O estado nutricional foi avaliado pela Avaliação Global Subjetiva (DETSKY, 1987). Foi avaliada a presença de comorbidades como hipertensão e resistência a insulina e foram coletados dados de estilo de vida como uso de álcool, tabaco e nível de atividade física pelo questionário IPAQ (MATSUDO, S. et al. 2001). Para análise estatística foi realizado teste de correlação de Pearson e análise linear multivariada ou logística. O valor de $p \leq 0,05$ foi considerado significativo.

Resultados

Em relação à DMO, 34,6% dos pacientes eram classificados com DMO baixa. A prevalência de FPM baixa, presarcopenia e sarcopenia foram de 27,9%, 14,4% e 8,7%, respectivamente. Foi encontrada correlação positiva entre a FPM e MMA ($r=0,52$ $p < 0,001$) e a FPM ($r=0,48$ $p < 0,001$) e MMA ($r=0,69$ $p < 0,001$) foram correlacionadas com o CMO total. Na análise multivariada, a MMA foi preditora independente do CMO. A sarcopenia foi associada de forma independente à CMO e à desnutrição. O IMC, massa gorda, comorbidades e as variáveis relacionadas ao estilo de vida não foram associadas com a sarcopenia e com a massa óssea.

Conclusão

De nosso conhecimento este é o primeiro estudo a demonstrar associação entre MMA e sarcopenia como preditoras da massa óssea em pacientes com HCC.

Referências

ALCALDE VARGAS, A. et al. Prevalence and characteristics of bone disease in cirrhotic patients under evaluation for liver transplantation. *Transplant Proc*, v. 44, n. 6, p. 1496-8, 2012.

CRUZ-JENTOFT, A.J. et al. Sarcopenia: European consensus on definition and diagnosis: Report of the European Working Group on Sarcopenia in Older People. *Age Ageing*. v.39, p.412-423, 2010

DETSKY, A.S. et al. What is subjective global assessment of nutritional status? *J Parenter Enteral Nutr.*, v.11, p.8-13,

1987.

ENGLESBE, M. J. et al. Sarcopenia and mortality after liver transplantation. *J Am Coll Surg*, v. 211, n. 2, p. 271-8, 2010.

MATSUDO, S. et al. Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ): estudo de validade e reprodutibilidade no Brasil. *Revista Atividade Física & Saúde.*, v. 6, n.2, p.5-18, 2001.

Organization WH. Assessment of fracture risk and its application to screening for postmenopausal osteoporosis: report of a WHO study group [meeting held in Rome from 22 to 25 June 1992], 1994.

Palavras-chave: Sarcopenia ; Massa óssea ; Hepatite C crônica

ASSOCIAÇÕES ENTRE INGESTÃO DE FODMAPS, PERFIL NUTRICIONAL E SINTOMAS GASTROINTESTINAIS NA SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL

ISABELA SOLAR; LARISSA ARIEL OLIVEIRA SANTOS; LUCIANA MIYUKI YAMASHITA; CRISTIANE KIBUNE NAGASAKO VIEIRA DA CRUZ; CIRO GARCIA MONTES; ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas, ² UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas

larissa-ariel@hotmail.com

Introdução

A síndrome do intestino irritável (SII) é um distúrbio funcional intestinal caracterizado por mudança dos hábitos intestinais e intolerâncias alimentares. Estudos têm identificado associação entre estado nutricional, gravidade da doença e ingestão dietética.

Objetivos

Investigar a associação entre estado nutricional, ingestão alimentar de carboidratos de cadeia curta denominados FODMAPs (Fermentable Oligosaccharides, Disaccharides, Monosaccharides and Polyols) e sintomas gastrointestinais em indivíduos com SII.

Metodologia

Estudo transversal com 44 mulheres com SII. Foram avaliados: IMC, circunferências da cintura (CC) e razão cintura-quadril (RCQ). A severidade dos sintomas gastrointestinais foi avaliada pela escala de Critérios de Gravidade. O consumo de macronutrientes e FODMAPs foi avaliado pelo questionário de frequência alimentar CNAQ - stands for Comprehensive Nutrition Assessment Questionnaire, com aplicação e cálculos realizados na base de dados da Universidade de Monash, Austrália. FODMAPs avaliados: frutose, lactose, oligossacarídeos e polióis totais. Análise estatística: testes t de Student, Mann-Whitney, ANOVA, Kruskal Wallis, teste post-hoc de Bonferroni e correlação de Spearman. Nível de significância adotado $p < 0,05$. A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 53624616.5.0000.5404).

Resultados

Foi observado excesso de peso em 71,4% da amostra estudada. Na média, houve acúmulo aumentado de gordura abdominal segundo medidas de CC ($92,4 \pm 15,2$ cm) e RCQ (104.5 ± 10.8). Os sintomas mais frequentes foram flatulência (97%), distensão abdominal (97%), cólicas abdominais (93%) e sensação de evacuação incompleta (81%). Pacientes com diarreia tiveram tendência ao menor consumo de gordura ($p=0,058$), frutose ($p=0,07$) e oligossacarídeos totais ($p=0,051$). Indivíduos com muco nas fezes tiveram menor consumo de lactose ($p=0,025$). Quanto maior a gravidade da doença menor foi o consumo de carboidratos ($p=0,041$). Os alimentos relatados como mais problemáticos foram: leite (86%), feijão (77%), alimentos fritos (75%), bolos, biscoitos e cereais com trigo ou centeio (63%). Mais de 50% da amostra relatou excluir alimentos da dieta para melhorar os sintomas. Houve correlação positiva entre severidade da doença e número de alimentos problemáticos relatados ($p=0,036$). Pacientes que relataram alívio da dor ao evacuar apresentaram maiores valores de circunferência da cintura ($p=0,005$) e relação cintura-quadril ($p=0,001$).

Conclusão

Foi identificada elevada prevalência de excesso de peso e de sintomas gastrointestinais. O consumo de alguns FODMAPs foi associado com marcadores do estado nutricional com sintomas gastrointestinais. Esses resultados reafirmam o importante papel do tratamento dietoterápico no manejo dos sintomas gastrointestinais, desde que conduzida por um profissional qualificado, e que a restrição de FODMAPs a curto prazo pode ser eficaz no tratamento da IBS. **Apoio FAPESP – processo: 15/24918-2.**

Referências

- 1.Barret, J.S., P.R. Gibson, Development and validation of a comprehensive semi-quantitative food frequency questionnaire that includes FODMAP intake and glycemic index. **Journal American Dietetic Association**, pp. 1469-1476, 2010.
- 2.Barret, J.S. Extending our knowledge of fermentable, short-chain carbohydrates for managing gastrointestinal symptoms (REVIEW). **Nutrition in Clinical Practice**, pp.1-3, 2013.
- 3.Heidi, MS, et al. Fermentable Carbohydrate Restriction Reduces Luminal Bifidobacteria and Gastrointestinal Symptoms in Patients with Irritable Bowel Syndrome. **American Society for Nutrition**. Austrália, pp. 1510–1511, 2012.

4. Maagaard, et al. Follow-up of patients with functional bowel symptoms treated with a low FODMAP diet. **World Journal Gastroenterology**, p. 4009-4019, 2016.
5. Ostgaard, H, et al. Diet and effects of diet management on quality of life and symptoms in patients with irritable bowel syndrome. **Molecular Medicine Reports**, Norway,pp. 1382-1390, 2012.

Palavras-chave: Adiposidade; Alimentos; FODMAPs; Problemáticos; Sintomatologia

ATIVIDADES DE AUTOCUIDADO DE PACIENTES PORTADORES DE DIABETES MELLITUS

LARISSA MARTHIELLY PEREIRA DA SILVA; LUCAS COSTA GUIMARÃES

¹ UNIP - Universidade Paulista

lucasimetria@gmail.com

Introdução

Devido sua complexidade é necessário fazer com que o diabético conheça sua doença, criando assim uma gestão de ações ao autocuidado¹. Portanto, autocuidado é um cuidado antecipado com estratégias que visam à conscientização e incentivo de escolhas, que envolve uma alimentação saudável, realização de atividades físicas, controle da glicemia, adesão à medicação, entre outros²

Objetivos

O presente estudo tem como objetivo analisar as atividades de autocuidado do paciente diabético.

Metodologia

Um estudo transversal descritivo, realizado no ambulatório da UNIP, Campus Brasília, Distrito Federal, no período entre julho e agosto de 2017. Dados coletados após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa. CAAE: 68773917.6.0000.5512 Entrevistados 40 pacientes com idade acima de 20 anos, diagnosticados com Diabetes Mellitus, excluídos gestantes, aqueles com nefropatia diabética e que tenham realizado cirurgia bariátrica. Os que entraram no critério de inclusão e aceitaram participar assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Dados obtidos por um questionário, subdividido em: Dados sociodemográficos; Hábito de vida; Alimentação em Geral; Prática de Atividade Física; Monitorização da Glicemia e Medicação. Dados foram codificados e tabulados por meio de médias, desvio padrão e frequências percentuais, em uma planilha no programa Microsoft Excel 2007.

Resultados

Com a tabulação dos dados, a amostra foi composta por 40 pacientes, destes, 31 (77%) mulheres e 9 (23%) homens, idade média de 58,6 anos \pm 12, estado civil, 4 (10%) solteiro, 8 (20%) viúvo e 28 (70%) casado/amasiado e escolaridade, 8 (25%) analfabeto, 22 (55%) ensino fundamental e 10 (25%) ensino médio. Observa-se que 15 (38%) foram diagnosticados há mais de 10 anos, 13 (32%) de 5 a 10 anos e 12 (30%) com menos que cinco anos. Da amostra, 10 (40%) faz uso de insulina com associação ao hipoglicemiante oral. Quanto à participação de algum grupo de educação nutricional, 5 (12%) participam de algum grupo e 35 (88%) não participam. Em relação à orientação a não comer algum alimento 36 (90%) teve algum tipo de orientação e 4 (10%) não obteve orientação. Com relação de tabagista 17 (43%) são ex-tabagistas e 6 (15%) tabagistas e 8 (20%) apresenta etilismo, 20 (50%) não apresenta. Da amostra referiram "seguir uma dieta saudável" 17 (43%) 7 dias na semana e 5 (13%) nenhum dia, referente a "comer cinco ou mais porções de frutas" 14 (35%) 7 dias na semana e 9 (23%) nenhum dia, "comer carne vermelha" 32 (80%) 7 dias na semana, consumir "salgados, hambúrgueres e pizzas" e "doces", 31 (78%) e 22 (55%) nenhum dia na semana, respectivamente, consumir "arroz e massas" e "feijão" informaram 32 (80%) e 34 (82%) consumir 7 dias na semana. Quando questionados a "realizar uma atividade física mínima" 18 (45%) não realiza e 13 (33%) realiza 7 dias da semana, e "exercício físico específico" 27 (68%) não realiza e 7 (18%) realiza 7 dias na semana. O item "avaliar a glicemia" teve 22 (55%) que não avaliam a glicemia, e "avaliar a glicemia de acordo com recomendação médica" 28 (72%) não avaliam. Todos tomam hipoglicemiante oral e insulina conforme recomendação médica.

Conclusão

Os resultados encontrados neste estudo constataram que a maioria dos entrevistados praticam atividades de autocuidado parcial em: adesão à mudança nos hábitos alimentares, e medicação, e um déficit no autocuidado em relação a monitorar e avaliar a glicemia e praticar atividade física.

Referências

1. TESTON, E.F; SALES, C.A; MARCON, S.S. Perspectivas de indivíduos com diabetes sobre o autocuidado: contribuições para assistência. Esc Anna Nery v.21 n.2 p.43; 2017
2. DIAS, E.G; NUNES, M.S.L; BARBOSA, V.S; et al. Comportamento de pacientes com diabetes tipo 2 sob a perspectiva do autocuidado. J Health Sci v.10 n.2 p.109-113; 2017

Palavras-chave: Autocuidado; Diabetes; Prevenção

ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS EM FLORIANÓPOLIS – VISTORIA CONJUNTA COM O MINISTÉRIO PÚBLICO DE SANTA CATARINA

PRISCILLA PERES EMIDIO; RAFAELA BERTUOL; JEANINI BORBA ZAMBONI; PIETRA DIEHL KLEIN; LAURA ARANTES FRISCHENBRUDER

¹ CRN10 - CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA DECIMA REGIAO
fiscalpriscilla@crn10.org.br

Introdução

A profissão do nutricionista é regulamentada pela Lei 8234/1991, a qual cita as atividades privativas, entre elas: planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas. O Conselho Federal de Nutricionistas é o responsável por orientar, disciplinar e fiscalizar a atuação dos nutricionistas, inclusive na área de instituições de longa permanência para idosos.

Objetivos

O objetivo do trabalho foi verificar dados referentes à fiscalização do exercício profissional do nutricionista em serviço de alimentação e nutrição de instituições de longa permanência para idosos do município de Florianópolis, através de vistoria conjunta com o Ministério Público de Santa Catarina.

Metodologia

Entre os anos de 2011 a 2016 foram realizadas 119 fiscalizações conjuntas com o Ministério Público em instituições de longa permanência para idosos de Florianópolis. Deste total, 105 locais possuíam nutricionista em seu quadro. Foram avaliados os itens referentes às seguintes atribuições do nutricionista nas áreas de alimentação coletiva e clínica, conforme Resolução CFN 380/05, com as seguintes variáveis: Sim e Não: 1. Planeja cardápios de acordo com as necessidades da clientela; 2. Coordena e executa os cálculos de valor nutritivo das preparações; 3. Coordena o desenvolvimento de receitas e fichas técnicas; 4. Estabelece e implanta procedimentos operacionais padronizados; 5. Elabora e implanta o Manual de Boas Práticas; 6. Promove programas de educação alimentar e nutricional com clientes; 7. Planeja, coordena, supervisiona e/ou executa programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores; 8. Realiza controle de temperatura dos equipamentos; 9. Realiza controle de temperatura das preparações; 10. Realiza a coleta de amostras das preparações; 11. Elabora o diagnóstico nutricional dos pacientes; 12. Elabora a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional; 13. Registra em prontuário do paciente, a prescrição dietética e a evolução nutricional; 14. Estabelece e coordena a elaboração e a execução de protocolos técnicos do serviço. Os dados obtidos, posteriormente, foram tabulados em planilhas do programa Excel.

Resultados

Referente ao item 1 verificamos que: 92,38% realiza a atividade e 7,62% não realiza. Item 2: 21,90% realiza a atividade e 78,10% não realiza. Item 3: 19,04% realiza a atividade e 80,96% não realiza. Item 4: 74,28% realiza a atividade e 25,72% não realiza. Item 5: 76,19% realiza a atividade e 23,81% não realiza. Item 6: 21,90% realiza a atividade e 78,10% não realiza. Item 7: 38,09% realiza a atividade e 61,91% não realiza. Item 8: 43,80% realiza a atividade e 56,20% não realiza. Item 9: 21,90% realiza a atividade e 78,10% não realiza. Item 10: 51,42% realiza a atividade e 48,58% não realiza. Item 11: 71,42% realiza a atividade e 28,58% não realiza. Item 12: 61,90% realiza a atividade e 38,10% não realiza. Item 13: 58,09% realiza a atividade e 41,91% não realiza. Item 14: 64,76% realiza a atividade e 35,24% não realiza.

Conclusão

O Nutricionista ao atuar em instituições de longa permanência para idosos tem o dever de executar as atribuições previstas na legislação, primando pela promoção e recuperação da saúde da população atendida por meio de uma alimentação saudável e adequada, tendo em vista as alterações fisiológicas e degenerativas de indivíduos nesse estágio da vida.

Referências

BRASIL, Presidência da República. Lei 8234 de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/1989_1994/L8234.htm.

BRASIL, Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN 380 de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação e dá outras providências. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>.

TORAL, N.; GUBERT, M.; SCHMITZ, B. A. S. Perfil da alimentação oferecida em instituições geriátricas do Distrito Federal. Rev. Nutr. [online]. 2006, vol.19, n.1, pp.29-37. ISSN 1678-9865. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732006000100003>.

LOPES, J. A.; FIDELES, I. C.; MELLO, A. L.; RORIZ, A. K. C.; FARIA, V. M.; AMARAL, M. T. R.; SAMPAIO, L. R. Avaliação das unidades de alimentação e nutrição em instituições de longa permanência para idosos. Revista Geriatria & Gerontologia, v. 9, p. 106-111, 2014.

IWAMOTO C.; BORGES R.; SANTOS, L. C.; COUTINHO, V. F. Estado nutricional, qualidade de vida e doenças associadas em idosos residentes em instituições de longa permanência. Geriatria & gerontologia, v. 2, p. 42-48, 2008.

Palavras-chave: NUTRICIONISTA; ATRIBUIÇÕES; ALIMENTAÇÃO DO IDOSO; FISCALIZAÇÃO

ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS NO ESTADO DO PARANÁ

JULISSE KLEMTZ WAGNER PRUSSAK; CAROLINA BULGACOV DRATCH; ALESSANDRA CARVALHO RONCAGLIO

¹ CRN-8 - Conselho Regional de Nutricionistas da 8ª Região

julissekw@hotmail.com

Introdução

O aumento da expectativa de vida da população é tendência mundial. Devido a alterações fisiológicas, hábitos de vida e ao surgimento de doenças, a alimentação sofre alterações elevando risco de má nutrição. A atuação do nutricionista é essencial para garantir qualidade de vida aos idosos, vez que identificação precoce de pacientes em risco nutricional e imediata intervenção nutricional é a melhor maneira para reduzir efeitos adversos causados pela desnutrição. (LECHETA et al., 2017; MARCHINI; FERRIOLLI; MORIGUTI, 1998).

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi apresentar os resultados da aplicação dos Roteiros de Visita Técnica e demonstrar a atuação do Nutricionista em instituições de longa permanência para idosos.

Metodologia

Foram analisados 80 Roteiros de Visita Técnica aplicados no Estado do Paraná, de janeiro de 2015 a junho de 2017, com Nutricionistas que atuam em instituições de longa permanência para idosos. Este Roteiro é utilizado para fiscalizar o exercício profissional avaliando o cumprimento das atribuições obrigatórias mediante indicadores qualitativos: **1.Elabora diagnóstico nutricional com base em dados clínicos, bioquímicos, antropométricos, dietéticos:** Meta Padrão-Residentes sem risco nutricional: na admissão e mensal; Residentes em risco nutricional: na admissão e semanal; Padrão Mínimo-Residentes sem risco nutricional: na admissão e trimestral; Residentes em risco nutricional: na admissão e quinzenal; Não-Não atinge Padrão Mínimo; **2.Prescreve dietas, com base no diagnóstico nutricional:** Meta Padrão-Residentes sem risco nutricional: na admissão e mensal; Residentes em risco nutricional: na admissão e semanal; Padrão Mínimo-Residentes sem risco nutricional: na admissão e trimestral; Residentes em risco nutricional: na admissão e quinzenal; Não-Não atinge Padrão Mínimo; **3.Registra em prontuário prescrição dietética e evolução nutricional:** Meta Padrão-Registra diagnóstico, prescrição e evolução conforme cronologia estabelecida nos itens anteriores; Padrão Mínimo-Registra diagnóstico e prescrição conforme cronologia estabelecida anteriormente; Não-Não atinge Padrão Mínimo.

Resultados

Referente à elaboração do diagnóstico nutricional, 51% dos nutricionistas não atingem o Padrão Mínimo. Ausência de avaliação nutricional inviabiliza a detecção precoce de risco nutricional e intervenção adequada. Ainda, elaboração do diagnóstico nutricional é pré-requisito para prescrição dietoterápica (OLIVEIRA; ROCHA; SILVA, 2008). No tocante à prescrição de dietas, 58% dos nutricionistas não atingem o Padrão Mínimo. A prescrição dietética deve ser individualizada e adequada às necessidades nutricionais, vez que dietas equilibradas foram associadas a níveis baixos de marcadores inflamatórios, controle da glicemia, redução do risco de dislipidemias e do desenvolvimento de doenças crônicas (FARBER; MOSES; KORN, 2005; PREVIDELLI; GOULART; AQUINO, 2017). Com relação ao registro em prontuário, 65% dos profissionais não desenvolvem esta atividade. Anotação em prontuário é indispensável para comprovação do atendimento nutricional, bem como para possibilitar a atuação multidisciplinar.

Conclusão

A maioria dos nutricionistas não desenvolvem as atividades obrigatórias em instituição de longa permanência para idosos. A falta de avaliação nutricional e o não registro em prontuário inviabiliza correta intervenção nutricional e acompanhamento multiprofissional. Prescrições de dietas que não atendam às necessidades nutricionais podem agravar o estado de saúde e aumentar a morbimortalidade dos idosos.

Referências

FARBER, M. S.; MOSES, J.; KORN, M. Reducing costs and patient morbidity in the enterally fed intensive care unit patient. *Journal Of Parenteral And Enteral Nutrition*, [s.l.], v. 29, n. 1, p.62-69, jan. 2005. SAGE Publications.

LECHETA, D. R. et al . Nutritional problems in older adults with Alzheimer's disease: Risk of malnutrition and sarcopenia.

Rev. Nutr., Campinas, v. 30, n. 3, p. 273-285, jun. 2017 . Disponível em . Acesso em: 25 set. 2017.

MARCHINI, J. S.; FERRIOLLI, E.; MORIGUTI, J. C. Suporte nutricional no paciente idoso: definição, diagnóstico, avaliação e intervenção. Medicina (Ribeirão Preto. Online), Ribeirão Preto, v. 31, n. 1, p. 54-61, mar. 1998. ISSN 2176-7262. Disponível em: . Acesso em: 26 set. 2017.

OLIVEIRA, L. M. L. de; ROCHA, A. P. C.; SILVA, J. M. A. da. Avaliação nutricional em pacientes hospitalizados: uma responsabilidade interdisciplinar. Revista Saber Científico, Porto Velho, v. 1, n. 1, p. 240-252, jun. 2008. ISSN 1982-792X. Disponível em: . Acesso em: 26 set. 2017.

PREVIDELLI, A. N.; GOULART, R. M. M.; AQUINO, R. C. de. Balanço de macronutrientes na dieta de idosos brasileiros: análises da Pesquisa Nacional de Alimentação 2008-2009. Rev. bras. epidemiol., São Paulo , v. 20, n. 1, p. 70-80, Mar. 2017 . Disponível em: . Acesso em: 26 set. 2017.

Palavras-chave: Nutrição clínica; Idosos; Necessidades nutricionais

AUTOPERCEPÇÃO DE SAÚDE BUCAL PELO QUESTIONÁRIO DE GOHAI E ESTADO NUTRICIONAL EM IDOSOS

IARA DARK DINIZ BRUNO; KIARA GONÇALVES DIAS DINIZ KIARA DINIZ

¹ UNIFEMM - UNIFEMM-CENTRO UNIVERSITÁRIO DE SETE LAGOAS

kiaraddiniz@hotmail.com

Introdução

O envelhecimento é um acontecimento biológico, único para cada indivíduo e irreversível, que está cada vez mais crescente na população. No Brasil, estima-se que atualmente há cerca de 23,5 milhões de pessoas acima de 60 anos, representando 12,11% da população brasileira, e que será o sexto país do mundo com o maior número de pessoas nesta faixa etária no ano de 2050, abrangendo 22,7% dos habitantes brasileiros.

Objetivos

Diante do exposto e frente à escassez de estudos relacionados com idosos institucionalizados (G1) e grupo de convivência (G2), em Cordisburgo- MG, o objetivo do estudo visa relacionar a saúde bucal e o estado nutricional em idosos e comparar de que forma a saúde bucal pode interferir na saúde nutricional de um grupo de idosos.

Metodologia

Foram avaliados 50 idosos no período de março a junho de 2016, para avaliação antropométrica foram utilizados o Índice de Massa Corporal (IMC); circunferência do braço (CB); circunferência da panturrilha (CP) e circunferência da cintura (CC). O questionário da Mini Avaliação Nutricional (MAN) também foi aplicado. Para avaliação da saúde bucal foi utilizado o questionário de GOHAI (Geriatric Oral Health Assessment Index) e para avaliação dietética o recordatório de 24 horas do SISVAN (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional) foi coletado, além da anamnese incluindo dados demográficos, socioeconômicos e clínicos.

Resultados

Foram avaliados 17 idosos do G1 e 33 idosas do G2. A idade média do G1 e G2 foi de $78,17 \pm 11,30$ anos e $66,60 \pm 7,40$ anos, respectivamente. O tempo médio de institucionalização (G1) foi de $11,82 \pm 17,68$ anos. No G1, 11,77% (n=2) dos idosos são independentes, 35,29% (n=6) parcialmente dependentes e 52,94% (n=9) dependentes, já no G2, 96,97% (n=32) das idosas são independentes e 3% (n=1) eram dependentes. Quanto ao uso de prótese dentária 23,52% (n=4) e 63,63% (n=21) relataram fazer o uso no G1 e G2, respectivamente. Quanto ao IMC do G1 e do G2, 47,05% (n =8) e 12,12% (n=4) dos idosos têm baixo peso; 29,42% (n=5) e 30,30% (n=10) estão eutróficos, 23,53% (n=4) e 57,58% (n=19) apresentam sobrepeso, respectivamente. Em relação à CP, 70,59% (n=12) do G1 possuem circunferência ≤ 31 cm e 100% (n=33) das idosas (G2) possuem $CP \geq 31$ cm. No G1, a CB apontou 29,41% de desnutrição leve e nenhuma idosa no G2 foi classificada com desnutrição leve por este método. Para as mulheres a CC no G1 teve 66,67% de risco muito elevado para doenças cardiovasculares, nenhum homem desse grupo estava nesta classificação, já as idosas do G2 obtiveram 78,79% de risco muito elevado. Por sua vez, a MAN mostrou que no G1, 17,60% (n=3) dos participantes estavam com desnutrição; 29,40% (n=5) em risco nutricional e 53,00% (n=9) com eutrofia. Para o G2 94,00% (n=31) apresentaram estado nutricional satisfatórios, classificadas como eutróficas. No questionário de GOHAI, o G1 obteve uma pontuação média geral de $29,70 \pm 4,44$ pontos, já o G2 a média foi $31,60 \pm 3,35$ pontos, que foram consideradas “ruim” e “regular”, respectivamente.

Conclusão

Os resultados mostram alta prevalência de idosos desnutridos ou em risco nutricional na ILPI e no grupo de convivência pesquisada, tendo em vista pelo questionário MAN, IMC e CP foram registrados valores elevados. Na autopercepção de saúde bucal por parte dos idosos pelo questionário de GOHAI, houve uma classificação em ruim (G1) e regular (G2). Quanto ao consumo dos grupos alimentares o G2, apresentou baixa ingestão do consumo de frutas, verduras e legumes, leguminosas, comparadas ao G1.

Referências

AGOSTINHO, Ana Cláudia Maciel Gava; CAMPOS, Mara Lúcia; SILVEIRA, João Luiz Gurgel Calvet da. Edentulismo, uso de prótese e autopercepção de saúde bucal entre idosos. Revista de Odontologia da UNESP, Blumenau-SC, v.44, n.2, p.74-79, mar./abr.2015.

ATCHISON, K.. A.; DOLAN, T.A. Development of the Geriatric Oral Health Assessment Index. J Dent Educ., v.54, n.11, p.6-680, 1990.

BRASIL. Ministério da Saúde. Estatuto do Idoso / Ministério da Saúde. – 2. ed. rev. –Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009. 70 p. – (Série E. Legislação de Saúde).

Palavras-chave: Idoso; ILPI; Centros Comunitários para Idosos; Saúde Bucal; Estado Nutricional

AUTOPERCEPÇÃO DE SAÚDE EM IDOSOS RESIDENTES NO DF

DANIELA DE ARAÚJO MEDEIROS DIAS; MARIANNA MESQUITA PAULINO; TATIANY MONSUETH DA SILVA

¹ UNIEURO - Centro Universitário Unieuro, ² UNICEUB - Centro Universitário UniCEUB

danielamedeiros@gmail.com

Introdução

O entendimento das condições de saúde de uma população requer informações detalhadas sobre diferentes aspectos de vida. Entre os indicadores recomendados pela OMS para avaliar a saúde das populações, destaca-se a autopercepção de saúde. A autoavaliação de saúde está entre as medidas mais simples e frequentemente utilizadas para verificar a saúde individual, por ser considerada o meio mais prático de reunir informações da condição de saúde dos indivíduos (ROHRER, 2009). A ilusão de saúde pode fazer com que a busca por outros meios de tratamento seja menor, além de distorcer a autopercepção de saúde (AGOSTINHO et al., 2010)

Objetivos

Avaliar a autopercepção de saúde em idosos residentes no Distrito Federal.

Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo, descritivo de corte transversal que foi realizado em parceria com Ambulatório de Nutrição em um centro universitário particular. Foram avaliados 66 indivíduos, com idade entre 60 e 85 anos, residentes na cidade de Brasília-DF. Os participantes foram selecionados de forma aleatória e responderam a um questionário, elaborado pelos pesquisadores, com perguntas contendo dados de identificação, dados sociodemográficos e indicadores de saúde. A antropometria foi realizada pelos pesquisadores, onde foram aferidos o peso, altura e pressão arterial sistêmica. A classificação do IMC foi feita segundo Lipschitz, 1994. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro Universitário de Brasília Unieuro cujo protocolo é 083330/2016.

Resultados

Houve predominância do sexo feminino, maioria de cor branca, eutróficos, baixa renda e pouca escolaridade. Grande parte dos idosos relatou ter pelo menos alguma comorbidade, entretanto, mais da metade considerou sua saúde como boa ou muito boa. Fatores como, renda familiar satisfatória, boa escolaridade e eutrofia, se mostraram influentes na autopercepção de saúde positiva. Eles estão associados com melhor qualidade de vida, menor incidência de doenças e internações, acesso à saúde com qualidade, transporte e moradia. Ao contrário dos fatores que se associaram à autopercepção de saúde negativa, tais como, idosos octogenários, à polifarmácia, obesidade, desnutrição, comorbidades e maior número de internações. Estes estão relacionados à uma saúde fragilizada, maior dependência de familiares, tratamentos medicinais e medicamentos (REICHERT; LOCH; CAPILHEIRA, 2012). A maioria dos idosos entrevistados considerou positivamente a própria saúde.

Conclusão

A autopercepção negativa em relação à própria saúde está relacionada, em grande parte, mais às limitações físicas do que às doenças. A partir desses resultados, nota-se a importância de intervenções nutricionais e elaboração de políticas públicas aplicadas na saúde e no bem-estar dos idosos

Referências

- AGOSTINHO, M.R et al. Autopercepção da saúde entre usuários da Atenção Primária em Porto Alegre, RS. R Bras Med Fam e Comun, v. 5, n. 17, p. 9-15, 2010.
- GARCIA, C.A.M.S et al. Autopercepção de saúde, estado nutricional e qualidade de vida de idosos atendidos em unidades básicas de saúde do município de Vinhedo-SP. Dissertação apresentada à Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Estadual de Campinas como parte dos requisitos exigidos para a obtenção do título de Mestra em Gerontologia, 2015.
- REICHERT, F.F; LOCH, M.R; CAPILHEIRA, M.F. Autopercepção de saúde em adolescentes, adultos e idosos. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 17, n. 12, p. 3353-3362, 2012.
- ROHRER, J.E. Use of Published Self-rated Health–Impact Studies in Community Health Needs Assessment. Journal of Public Health Management and Practice, v. 15, n. 4, p. 363-366, 2009.

Palavras-chave: Autopercepção; Saúde; Idoso

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE ADOLESCENTES DEPENDENTES QUÍMICOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL PSIQUIÁTRICO

JANICE DE FÁTIMA GONÇALVES

¹ ASJA - Associação San Julian Amigos e Colaboradores

janice.apo@bol.com.br

Introdução

O período da adolescência é caracterizada por um crescimento e desenvolvimento acelerado, compreendendo a faixa etária de 10 a 19 anos é nesta faixa etária que inúmeras mudanças biológicas, cognitiva e social acontecem. O comportamento de risco adquiridos pelos adolescentes colocam em risco sua saúde como uso abusivo de bebidas alcoólicas e drogas. Durante a adolescência, o estado nutricional é um indicador fidedigno das condições de vida e saúde dessa população. Nos tempos atuais o uso de drogas torna se um problema social e de saúde publica mundial acometendo cada vez mais adolescentes. E o uso destas produz múltiplas deficiências nutricionais ou desnutrição, sendo de suma importância acompanhamento nutricional.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional de adolescentes dependentes químicos internados em um hospital psiquiátrico.

Metodologia

Estudo retrospectivo, onde foram coletados os seguintes dados da anamnese nutricional: peso, altura, índice de massa corporal para idade, circunferência do braço, adequação de circunferência do braço, prega cutânea tricipital, adequação de prega cutânea tricipital. No período de agosto de 2017.

Resultados

Foram avaliados 25 adolescentes na sua totalidade do gênero masculino, com idade média 15,36 com desvio padrão \pm 1,35 anos, peso médio de 67,24 com desvio padrão \pm 13,3 Kg. Segundo percentil de índice massa corporal foi identificado que 52% encontravam-se com eutrofia e 24% sobrepeso e obesidade respectivamente. Foi encontrado segundo adequação de circunferência do braço apenas 16% dos adolescentes com perda de massa magra, 48% apresentaram eutrofia, 16% sobrepeso e 20% de obesidade. Já a adequação da prega tricipital evidenciou que 56% encontravam-se com aumento de massa gorda, 16% apresentaram eutrofia e 28% apresentaram perda de massa gorda. Quando associamos os dados do índice de massa muscular para idade a outras medidas de avaliação da composição corporal percebe-se que alguns dos adolescentes avaliados encontravam-se com aumento excessivo de massa gorda, apresentando desta forma risco de doenças associadas á má nutrição.

Conclusão

De acordo com o perfil antropométrico destes pacientes, percebe-se que a nutrição tem suma importância na recuperação, manutenção do estado nutricional destes adolescentes. Com a identificação e a caracterização deste grupo pode-se planejar a assistência de forma mais personalizada cabendo ao profissional nutricionista uma criteriosa avaliação para identificação precoce de riscos nutricionais relacionados a esta população. Colaborando para produção de publicações referente ao tema, que ainda são escassos.

Referências

OLIVEIRA, E.R.N.; MARIN, I.C.; FERRUZZI, L.; TENÓRIO, M.F.S.; TRINDADE, E. Avaliação dos hábitos alimentares e dos dados antropométricos de dependentes químicos. Arq. Ciênc. Saúde Unipar, Umuarama, 9(2), mai./ago. p.91-96, 2005.

FEIJÓ, R.B. et al Comportamento de risco na adolescência- Jornal de Pediatria - Vol. 77, Supl.2, 2001

Palavras-chave: adolescentes; antropometria; avaliação; dependentes quimicos

AVALIAÇÃO CLÍNICA E LABORATORIAL DE PACIENTES EM PÓS-OPERATÓRIO TARDIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA

WILSON JOSÉ DE CAMPOS FILHO; FERNANDO LAMARCA; ISABELA NOGUEIRA MARTINS SENA RIOS;
NATHALIA PIZATO; ELIANE SAID DUTRA; KÊNIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO

¹ PPGNH / UNB - Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana da Universidade de Brasília, ² UNB -

Departamento de Nutrição da Universidade de Brasília, ³ UNIEURO - Centro Universitário Unieuro

wilson.ifg1@gmail.com

Introdução

A cirurgia bariátrica tem sido apontada como tratamento mais eficiente para obesidade grave. Mais do que a simples perda de peso, suas repercussões clínicas e metabólicas são bastante complexas e observadas em diferentes fases do tratamento, podendo alcançar, remissão de algumas comorbidades como a hipertensão arterial (HA), diabetes mellitus (DM) e dislipidemia. Contudo após 18 a 24 meses de cirurgia, alguns pacientes reganham peso, o que pode prejudicar o controle de comorbidades produzido pela cirurgia.

Objetivos

Avaliar parâmetros clínicos e laboratoriais de pacientes em pós-operatório tardio de cirurgia bariátrica e investigar associação com reganho de peso.

Metodologia

Estudo observacional, analítico, do tipo transversal, onde foram incluídos indivíduos adultos de ambos os sexos que realizaram cirurgia de bypass gástrico em Y-de-Roux há pelo menos 2 anos. Investigou-se a prevalência de reganho de peso, definido como ganho ponderal > 10% do menor peso obtido no pós-operatório. Como parâmetro clínico foi adotado a pressão arterial, onde os valores de pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD), foram obtidas através da média de três aferições. A pré-hipertensão foi classificada quando a PAS entre 121 e 139mmHg e/ou PAD entre 81 e 89mmHg. A HA foi identificada na presença de PAS≥140mmHg e/ou PAD≥90mmHg. Um único laboratório realizou em jejum os exames de glicose, insulina basal, HOMA-IR, HOMA-beta, colesterol total e frações, albumina, creatinina e a taxa de filtração glomerular estimada (eTFG) pela equação CKD-EPI. Considerou-se alteração glicêmica quando a glicose ≥100mg/dL e a resistência insulínica quando o HOMA-IR >2,7. A função renal foi classificada como normal quando a eTFG>90mL/min/1,73m². Foi averiguado a presença das classificações de dislipidemia: hipercolesterolemia isolada (LDL-c≥160mg/dL); hipertrigliceridemia isolada (triglicérido (TG) ≥150mg/dL); hiperlipidemia mista (LDL-c≥160mg/dL e TG≥150mg/dL); HDL-c baixo (homens <40mg/dL e mulheres <50mg/dL). Todas as análises foram realizadas utilizando o pacote estatístico SPSS 24,0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde da UnB de acordo com o parecer consubstanciado 2.052.734.

Resultados

Foram avaliados 21 participantes (38,8±6,2 anos; 85,7% mulheres) com IMC médio de 30,0±4,6kg/m², tempo de cirurgia de 4,0 anos (2,6; 5,4), percentual médio de perda de excesso de peso de 72,6±17,8%. Destes, 57,1% (n=12) apresentaram reganho de peso e maiores níveis de insulina basal e HOMA-IR (p=0,04). A PAS média foi 116,4±11,8mmHg e a PAD média de 75,5±8,0mmHg, sendo classificados como normotensos 66,7% dos participantes, pré-hipertensos 23,8% e hipertensos 9,5%. Os resultados dos exames laboratoriais foram: Glicose 82,1±7,0mg/dL; insulina basal 5µUI/mL (4,1; 6,8); HOMA-IR 1 (0,8; 1,3); HOMA-beta 107,8 (77,5; 152,8); colesterol total 162,1±22,6mg/dL; TG 69,5±22,1mg/dL; LDL-c 85,7±14,6; HDL-c 61,0±11,3mg/dL; albumina 4,1g/dL (3,9; 4,2) creatinina 0,7±0,1mg/dL e eTFG 109,9±11,2mL/min/1,73m². Não houve alteração glicêmica e resistência insulínica. Foi evidenciado dislipidemia por HDL-c baixo em 9,5% (n=2) dos participantes. A TFG foi normal em 95,2% da amostra e houve um caso de redução discreta (89 a 60mL/min/1,73m²).

Conclusão

A cirurgia bariátrica se mostrou efetiva para a perda de excesso de peso e no controle dos parâmetros clínicos e laboratoriais adotados, apesar da presença de reganho de peso frequente no pós-operatório tardio e maiores níveis de insulina basal e HOMA-IR neste grupo.

Referências

PANUZI, S; DE GAETANO, A; CARNICELLI, A; et al. Predictors of remission of diabetes mellitus in severely obese

individuals undergoing bariatric surgery: do BMI or procedure choice matter? A meta-analysis. *Ann Surg.* 261(3): 459–467; 2015.

SHANTAVASINKUL, P.C; OMOTOSHO, P; CORSINO, L; et al. Predictors of weight regain in patients who underwent Roux-en-Y gastric bypass surgery. *Surg Obes Relat Dis.* v. 12, n. 9, 1640-1645; 2016.

DU, X; FU, X; SHI, L; et al. Effects of Laparoscopic Roux-en-Y Gastric Bypass on Chinese Type 2 Diabetes Mellitus Patients with Different Levels of Obesity: Outcomes After 3 Years' Follow-Up. *Obes Surg.* 1-10; 2017

MALACHIAS, M. V. B; SOUZA, W. K. S. B; PLAVNIK, F. L; et al. 7ª Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial. *Arq Bras Cardiol.* 107(3Supl.3):1-83; 2016.

FALUDI, A. A; IZAR, C. O. M; SARAIVA, J. F. K; et al. Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose. *Arq Bras Cardiol.* 109(2Supl.1):1-76; 2017.

Palavras-chave: Cirurgia bariátrica; Metabolismo; Obesidade

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DE MACRONUTRIENTES E CONSUMO ENERGÉTICO EM ADULTOS OBESOS

BRENDA LUDMILLA BRAGA VIEIRA; LEILIANE CRUZ REIS; ROSILENE REIS DELLA NOCE; IANE RAQUEL BARATA GUIMARÃES

¹ UFPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, ² HUBFS - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO BETTINA FERRO DE SOUSA
brendaludmilla@gmail.com

Introdução

A obesidade é o problema nutricional de maior ascensão entre a população nos últimos anos, e pode ser ocasionada por diversos fatores (LOURENÇO, 2016). O aumento do consumo de carnes, leite e derivados ricos em lipídeos e a diminuição do consumo de frutas, cereais, verduras e legumes em conjunto com o sedentarismo, torna a obesidade doença base para futuras complicações ainda mais graves (SOUZA, 2010; MARIATH, 2007).

Objetivos

Avaliar a adequação de macronutrientes e consumo energético em adultos obesos atendidos no Centro de Referência em Obesidade do Hospital Universitário Bettina Ferro de Souza.

Metodologia

Estudo descritivo–transversal realizado com 32 adultos de ambos os sexos, na faixa etária de 30 a 65 anos. Através do aparelho de Bioimpedância Elétrica *InBody* 230 e do Estadiômetro compacto *Seca*, foi obtido o Índice de Massa Corporal (IMC), em que foram incluídos indivíduos com $IMC \geq 30 \text{ kg/m}^2$. Para avaliar o consumo de macronutrientes e o valor energético foi utilizado um recordatório 24 horas. Os parâmetros considerados adequados para ingestão foram de 50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteínas e 25 a 30% de lipídeos da ingestão calórica diária. O consumo maior ou menor destes percentuais foi considerado alto e baixa adequação. Para os cálculos destas porcentagens e obtenção do valor energético das refeições foi utilizado o programa *Dietsmart* versão 8.5.1. Os resultados foram tabulados no *Microsoft Office Excel* 2010. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, parecer nº 825.074/2014 conforme resolução nº 466/12. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Dos participantes 19 (59,4%) correspondiam ao sexo feminino e 13 (40,6%) ao sexo masculino com média de idade de 44 e 39 anos, respectivamente. Na avaliação do consumo alimentar de macronutrientes, a média da ingestão calórica diária de proteína foi de $19,98\% \pm 6,28$ para o sexo masculino e $22,21\% \pm 5,88$ para o sexo feminino. O consumo de lipídeo obteve média de $33,13\% \pm 11,27$ para os homens e de $28,6\% \pm 9,13$ para as mulheres da ingestão calórica. A ingestão dos carboidratos apresentou média de $46,89\% \pm 12,17$ das calorias diária para o sexo masculino e de $49,12\% \pm 8,88$ para o sexo feminino. O valor médio de energia consumida por homens foi de $2230,07 \pm 901,94$ e para as mulheres $1578,56 \pm 699,47$.

Conclusão

O consumo de proteína está acima do recomendado, os lipídeos tiveram valor acima do adequado para os homens e dentro das recomendações para as mulheres e verificou-se baixa representatividade dos carboidratos no consumo energético diário desses indivíduos. O valor energético total foi maior em indivíduos do sexo masculino em relação ao sexo feminino. Diante disso, medidas dietéticas para adequar as proporções dos macronutrientes tornam necessárias, pois, a inadequação pode estar associada ao aumento no risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Referências

- LOURENÇO, Leny. Perfil nutricional de portadores de obesidade de uma unidade básica de saúde de Ibaté-sp. **Rev. Bras. Obes. Nut. Emag.** São Paulo. ed. 10,v. 55, p.25-39,2016.
- SOUZA, Elton B. Transição nutricional no Brasil: análise dos principais fatores Nutricionais. **Cadernos UniFOA.** Ed. 13, 2010.
- MARIATH, Aline B; ET AL. Obesidade e fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis entre usuários de unidade de alimentação e nutrição. **Cad Saúde Pública.** Rio de Janeiro, ed. 23,v. 4.p. 897-905,2007.

Palavras-chave: Obesidade; Consumo alimentar; Macronutrientes; Energia

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE INFLAMATÓRIA E PARÂMETROS NUTRICIONAIS EM PACIENTES IDOSOS COM CÂNCER EM CUIDADOS PALIATIVOS

LUANDA GUIMARÃES DA SILVA; NEREIDA KILZA DA COSTA LIMA; JOSIANE CHELI VETTORI

¹ FMRP-USP - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo

luanda.silva@usp.br

Introdução

No Brasil, grande parte dos pacientes oncológicos possui diagnóstico tardio, em estágio metastático, sem possibilidade de cura. Em pacientes idosos com câncer em cuidados paliativos, se destaca a importância do estado nutricional relacionado à qualidade de vida e bem-estar dos pacientes. A doença em estágio avançado aumenta a resposta pró-inflamatória causando degradação proteica e alterações metabólicas importantes. Contudo, a associação entre o aumento da resposta inflamatória e parâmetros que refletem o estado nutricional dos pacientes, como a circunferência da panturrilha ainda não foi estabelecida para atuação clínica.

Objetivos

Avaliar a correlação entre parâmetros da avaliação nutricional e a atividade inflamatória em pacientes idosos diagnosticados com câncer em cuidados paliativos atendidos no Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto.

Metodologia

Estudo com 20 pacientes idosos, diagnosticados com câncer em cuidados paliativos, atendidos no ambulatório de Cuidados Paliativos do Hospital das Clínicas, sobre protocolo *HCRP 9614/2015*. Após convite e aceite, houve a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi medida a circunferência de panturrilha, peso e altura (para cálculo do Índice de Massa Corporal). Estado Nutricional: triagem do instrumento Mini Avaliação Nutricional e coleta de sangue para dosagem de albumina e da Proteína C Reativa. Estatística: Análise descritiva, teste "t" de Student não pareado e teste de correlação de Spearman, para avaliar a associação entre os parâmetros de nutrição e inflamação.

Resultados

A idade média dos voluntários foi de 68,7±6,3 anos, sendo a maioria (60%) do sexo feminino e caucasiano (70%). A dosagem sérica da Proteína C Reativa ficou acima do valor de normalidade em 40% dos indivíduos, com mediana de 0,34mg/dl, mínimo de 0,05mg/dl e máximo de 1,34mg/dl. Todos apresentaram albumina dentro do normal, com mediana de 4,2g/dl, mínimo de 3,5g/dl e máximo de 4,7g/dl. A mediana da triagem da Mini Avaliação Nutricional foi de 12 pontos, com mínimo de 8 e máximo de 12, com 40% em risco nutricional. A Circunferência de Panturrilha, não apresentou diferença entre sexos (p=0,27), sendo 36,6±2,8cm para mulheres e 38,1±2,8cm para homens. O Índice de Massa Corporal não apresentou diferença entre sexos (p=0,40), com 27,7±4,5Kg/m² mulheres e 26,1±3,0Kg/m² em homens, 40% apresentando sobrepeso ou obesidade e 1 voluntário com baixo peso. Observou-se tendência à correlação positiva entre melhor valor da Mini Avaliação Nutricional e maior valor de albumina (r=0,44, p=0,06) e melhor valor do Mini Avaliação Nutricional com maior valor da Circunferência de Panturrilha (r=0,40, p=0,08). Não se observou correlação da Proteína C Reativa com os parâmetros citados.

Conclusão

Mesmo com o Índice de Massa Corporal normal ou elevado e albumina normal, 40% dos indivíduos estão em risco nutricional pela triagem da Mini Avaliação Nutricional e 40% apresentam atividade inflamatória elevada. Entretanto, não houve correlação entre inflamação e risco nutricional.

Referências

- BENARROZ M. O.; FAILLACE G. B. D.; BARBOSA L. A. **Bioética e nutrição em cuidados paliativos oncológicos em adultos**. Instituto Nacional do Câncer, Rio de Janeiro, 2009 BRASIL.
- INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA (INCA). **Coordenação de Prevenção e Vigilância. Estimativa 2014: Incidência de Câncer no Brasil** / Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva, Coordenação de Prevenção e Vigilância. Rio de Janeiro: INCA, 2014.
- SLAVIERO KA.; CLARKE SJ.; RIVORY LP. **Inflammatory response: an unrecognized source of variability in the pharmacokinetics and pharmacodynamics of cancer chemotherapy**. *Lancet Oncol.* 2003; 4(4):224-32.

VETTORI, J. C. **Características clínicas e nutricionais de pacientes oncológicos atendidos pela equipe de cuidados paliativos do Hospital Estadual Américo Brasiliense (HEAB)**. Universidade de São Paulo, 2015.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Inflamação; Neoplasias; Cuidados Paliativos

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL EM PACIENTES COM GLICOGENOSES HEPÁTICAS

BRUNA BENTO DOS SANTOS; CLÁUDIO MAGALHÃES DACIER LOBATO; KARINA COLONETTI; TATIELE NALIN;
IDA VANESSA DOEDERLEIN SCHWARTZ

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul
cmdacierlobato@gmail.com

Introdução

As Glicogenoses hepáticas são um conjunto de doenças metabólicas hereditárias associadas à hipoglicemia ao jejum, cujo tratamento é essencialmente dietético e tem como principal objetivo manter a normoglicemia através da alimentação e da administração frequente e regular de amido de milho cru. Por razões não completamente esclarecidas, mas comumente associadas à terapia dietética, as Glicogenoses hepáticas, especialmente o tipo Ia, parecem estar associadas ao excesso de peso (KISHNANI et al, 2014). Entretanto, pouco está descrito na literatura sobre o conteúdo muscular esquelético destes pacientes.

Objetivos

Descrever e avaliar a composição corporal de pacientes com Glicogenoses hepáticas através de densitometria óssea e sua associação com aspectos de tratamento.

Metodologia

Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre sob protocolo: 15-0218. Peso e estatura foram aferidos e o índice de massa corporal calculado, seguindo os padrões descritos pela Organização Mundial de Saúde. Os dados de composição corporal foram obtidos através da realização de densitometria óssea e classificados conforme pontos de corte da literatura (BAUMGARTNER et al. 2004; JANSSEN et al 2004; KELLY et al 2009; WEBER et al 2013). As crianças menores 8 anos (3 participantes) foram excluídas da avaliação da composição corporal pela escassez de pontos de cortes a partir de amostras representativas. Dados clínicos e de tratamento foram obtidas através dos prontuários médicos.

Resultados

Foram incluídos no presente estudo 24 pacientes com Glicogenoses hepáticas, sendo 12 com o tipo Ia (feminino=9; Idade=13.3(11.1-21.1)), 5 com Ib (feminino=2; Idade=10.8(4.3-24.8)), os demais apresentavam os tipos III ou IX e foram agrupados devido a baixa representatividade na amostra quando analisados individualmente (feminino=2; Idade=11.7(10.4-16.4)). Em relação ao Índice de Massa Corporal, 79% da amostra apresentou excesso de peso (sobrepeso=37%; obesidade=42%), os demais foram classificados como eutróficos. Quando ao índice de massa gorda (massa gorda/estatura²), 16/24 participantes apresentaram adiposidade excessiva. Dois pacientes (28%) possuíam sarcopenia de acordo com o Índice de Musculo Esquelético Relativo (Massa magra apendicular/estatura²), sendo um paciente classificado como sarcopênico não obeso e um como obeso sarcopênico. O consumo de amido de milho cru por quilograma de peso apresentou uma correlação negativa com a massa magra ($rs=-0,7$; $p<0,01$). E, diferentemente do que se esperava, a massa gorda também teve associação negativa com o amido de milho cru por quilograma de peso, entretanto esta correlação foi moderada ($rs=-0,4$; $p=0,02$).

Conclusão

Os resultados encontrados neste estudo reforçam em parte os achados da literatura, uma vez que sugerem um frequente excesso de peso nas Glicogenoses hepáticas, mas, por outro lado, não puderam comprovar que esta condição é reflexo da terapia dietética adotada. Este estudo também chama atenção para algo nunca descrito na literatura: a sarcopenia e a associação negativa entre o consumo de amido de milho cru e a massa magra em pacientes com Glicogenoses hepáticas. Sendo a sarcopenia uma condição fortemente associada à incapacidade, e que, portanto, traz riscos à saúde e qualidade de vida destes pacientes é preciso avaliar se o consumo proteico e energético total não está sendo prejudicado pela estratégia de tratamento utilizada.

Referências

BAUMGARTNER, Richard N; WAYNE, Sharon J; WATERS, Debra L; JANSSEN, Ian; GALLAGHER, Dymrna; MORLEY, John E. Sarcopenic obesity predicts instrumental activities of daily living disability in the elderly. *Obes Res*, v. 12, n. 12, p. 1995-2004, 2004.

JANSSEN, Ian; BAUMGARTNER, Richard N; ROSS, Robert; ROSENBERG, Irwin H; ROUBENOFF, Ronenn. Skeletal muscle cutpoints associated with elevated physical disability risk in older men and women. *Am J Epidemiol*, v. 159, n. 4, p. 413-421, fevereiro 2004.

KISHNANI, Priya S; AUSTIN, Stephanie L; ABDENUR, Jose E et al. Diagnosis and management of glycogen storage disease type I: a practice guideline of the American College of Medical Genetics and Genomics. *Genet Med*, v. 16, n.11, 2014.

KYLE, Ursula G; SCHUTZ, Yves; DUPERTUIS Yves; PICHARD, Claude. Body composition interpretation. Contributions of the fat-free mass index and the body fat mass index. *Nutrition*, v. 19, n. 7-8, p. 597-604, 2003.

WEBER, David R; MOORE, René H; LEONARD, Mary B; ZEMEL, Babette S. Fat and lean BMI reference curves in children and adolescents and their utility in identifying excess adiposity compared with BMI and percentage body fat. *Am J Clin Nutr*, v. 98, n. 1, p.49–56, 2003.

Palavras-chave: Glicogenoses hepáticas; Sarcopenia; Composição Corporal

AVALIAÇÃO DA INGESTÃO DE VITAMINA D SOB INFLUÊNCIA DO ESTADO NUTRICIONAL E ALTERAÇÕES GENÉTICAS

GRACIELLE RAISSA FERNANDES DAMASCENO; JUDICELE FONSECA VICTOR; HÉMYLLEN TAÍSA DINIZ DA SILVA; FRANCIANE PEREIRA DA SILVA; JANIELE SILVA DE AZEVEDO; JOANA CRISTINA MEDEIROS TAVARES MARQUES

¹ UFRN/FACISA - Universidade Federal do Rio Grande do Norte/Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí
hemylendiniz@gmail.com

Introdução

O período gestacional requer modificações nas necessidades nutricionais. A alimentação adequada em macro, e sobretudo, micronutrientes se faz necessária, visando os benefícios para a saúde no binômio mãe e filho (VITOLLO, 2015). A vitamina D atua na proliferação e diferenciação celular, auxilia no reparo do DNA e evita o surgimento de mutações. Baixas concentrações séricas de sua forma ativa estão relacionadas ao risco para obesidade e câncer (HALICKA et al., 2012). Essas doenças crônicas podem ter influência da alimentação inadequada. Uma das formas de avaliar o efeito desse fator a nível genético é por meio do teste de micronúcleo (MN), que avalia a frequência de diferentes biomarcadores de danos no DNA: MN e Broto Nuclear (THOMAS et al., 2009).

Objetivos

Avaliar a ingestão de vitamina D e sua influência no estado nutricional e na frequência de alterações genéticas em gestantes da cidade de Santa Cruz/RN.

Metodologia

O estudo do tipo transversal realizado na cidade de Santa Cruz/RN com gestantes no terceiro trimestre de gravidez foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí - FACISA (nº CAAE: 48359315.2.0000.5568). A aplicação de questionário de frequência do consumo alimentar, bem como coleta da mucosa bucal de gestantes se deu em Unidades Básicas de Saúde e no Hospital Universitário Ana Bezerra. As amostras foram tratadas no laboratório da FACISA seguindo o protocolo de Thomas et al. (2009). As células da mucosa oral foram analisadas em microscópio óptico Olympus CX21, conforme os critérios por Bolognese et al. (2013). O consumo da vitamina D foi avaliado de acordo com as recomendações das Dietary Reference Intakes (DRI) para gestantes entre 19 e 30 anos. Foi considerada como ingestão insuficiente, gestantes com consumo abaixo da Estimated Average Requirement (EAR) de 10µg/dia e ingestão provavelmente suficiente, gestantes com consumo acima desse valor. Foi realizado teste binominal de amostra única, teste de normalidade de D'Agostinho de Pearson e teste de Mann Whitney para verificar a diferença estatística da frequência de alterações nucleares, considerado o nível de significância de 5% ($p - valor < 0,05$).

Resultados

Responderam o questionário de frequência alimentar 131 gestantes. Destas, 24,4% (n=32) eram obesas, 34,4% (n=45) com sobrepeso, 28,2% (n=37) eutróficas e 13% (n=17) tinham baixo peso. Observou-se maior prevalência de excesso de peso para gestantes com baixo consumo de vitamina D, ($p - valor < 0,0001$). O consumo médio total de vitamina D foi 2.89 ± 1.5 . 98,5% (n=129) das gestantes, apresentaram consumo abaixo do recomendado (2.77 ± 1.38). O consumo foi subdividido em quartis (quartil 1 = 0.44 a 1.58µg/dia, quartil 2 = 1.59 a 2.77µg/dia, quartil 3 = 2.78 a 3.69µg/dia e quartil 4 = 3.70 a 10.62µg/dia). Destas, 83 tiveram as suas células da mucosa oral coletadas e foi observado maior frequência de broto nuclear nas gestantes do quartil 1 (1.33) comparado ao quartil 3 (0.65), ($p - valor = 0.0198$) e maior frequência no quartil 2 (1.18) quando comparado ao quartil 3 (0.65), ($p - valor = 0.0180$). Entre os demais quartis não houve diferença para os biomarcadores genotóxicos ($p - valor > 0.05$).

Conclusão

Todas as gestantes apresentaram baixo consumo de vitamina D e este pode estar associado ao excesso de peso das gestantes. As gestantes que consumiram quantidades menores de vitamina D apresentaram maior frequência de alterações nucleares. Desta forma, alerta-se sobre os riscos que a alimentação inadequada pode ter sob a estabilidade genômica materna.

Referências

BOLOGNESI, C.; KNASMUELLER, S.; NERSESYAN, A.; THOMAS, P.; FENECH, M. The HUMNxl scoring criteria for

different cell types and nuclear anomalies in the buccal micronucleus cytome assay - an update and expanded photogallery. *Mutat Res.* v. 753, n. 2, p. 100-13, 2013.

HALICKA, H. D; ZHAO, H. L. J.; TRAGANOS, F.; STUDZINSKI, G. P. Darzynkiewicz Z. Attenuation of constitutive DNA damage signaling by 1,25-dihydroxyvitamin D3. *Aging (Albany NY)*. v. 4, n. 4, p. 270-8, 2012.

PADOVANI, Renata Maria et al. Dietary reference intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. *Rev. Nutr., Campinas*, 19(6):741-760, nov./dez., 2011.

THOMAS, P.; HOLLAND, N.; BOLOGNESI, C.; KIRSCH-VOLDERS, M.; BONASSI S.; ZEIGER, E.; et al. Buccal micronucleus cytome assay. *Nat Protoc.* v. 4, n. 6, p. 825-37, 2009.

VITOLLO, M. R. *Nutrição: da gestação ao envelhecimento*. 2ª ed. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2015.

Palavras-chave: Vitamina D; Genotoxicidade; Estado nutricional; Gestação.

AVALIAÇÃO DA INGESTÃO ORAL E CORRELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL PRIVADO DO RIO DE JANEIRO

ADRIANA DA SILVEIRA LEAL; MARIANA CATTAPRETA CAIADO PEREIRA

¹ UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta

mcattapreta@gmail.com

Introdução

A desnutrição hospitalar ainda é uma realidade. É importante compreender os fatores e combatê-los. Esta desnutrição pode ocorrer por diversos fatores e por isso a avaliação nutricional e o acompanhamento da ingestão alimentar são de grande importância no ambiente hospitalar. As dietas hospitalares são um desafio diário uma vez que existe um estigma de que são ruins e pouco atrativas, favorecendo o desenvolvimento da desnutrição intra hospitalar.

Objetivos

Avaliar a ingestão da refeição de consistência branda (B) ou pastosa (P) através de resto ingestão no almoço de pacientes internados e correlacionar à ingestão alimentar com o estado nutricional (EN) e o tempo de internação. O estado nutricional foi determinado por índice de massa corporal (IMC) com dados relatados pelo paciente e/ou familiares. O tempo de internação foi contado desde o primeiro dia que o paciente iniciou a consistência da dieta até a sua finalização.

Metodologia

No período de um mês, 206 dietas ingeridas por 26 pacientes idosos foram avaliadas, sendo 16 mulheres (F) e 10 homens (M), divididos em 4 grupos (FB, MB, FP, MP). Para determinação do EN foi realizada avaliação antropométrica com índice de massa corporal (IMC). Para determinar a ingestão, foi realizada pesagem de cada porção ofertada (acompanhamento, guarnição, proteína e salada) e calculado o valor nutricional utilizando-se dados da Tabela TACO. Essa pesagem foi feita apenas em uma refeição, pois todas seguiam um padrão de quantidade. Após a ingestão do paciente, cada sobra da refeição era novamente pesada de forma individual. Os dados foram tabulados e avaliados pelo one way anova com post teste Tukey.

Resultados

O IMC médio foi de $26,29 \pm 0,94$ kg/m² não havendo diferença entre os grupos. O tempo médio de internação foi de $9,93 \pm 3,01$ dias não havendo diferença entre os grupos. Com relação à ingestão não foram evidenciadas diferenças entre homens e mulheres nas diferentes dietas. A média de ingestão calórica foi de 86,23%, de 91,94% de proteína, 93,88% de lipídio e 85,95% de carboidratos. A correlação entre a ingestão e o IMC não foi significativa, entretanto ao correlacionar o tempo de internação com o percentual de ingestão, observou-se uma correlação negativa, forte e significativa em ambos os gêneros.

Conclusão

Neste estudo a ingestão alimentar intra hospitalar está mais relacionado ao tempo de internação do que o IMC e a consistência da dieta ofertada. Isso confirma que o planejamento das dietas hospitalares é de extrema importância e precisa ser feito com critério para estimular a ingestão alimentar dos pacientes internados.

Referências

Palavras-chave: INGESTÃO ORAL; ESTADO NUTRICIONAL ; DIETAS HOSPITALARES

AVALIAÇÃO DA MEMÓRIA APÓS O BOCHECHO OU INGESTÃO DE SOLUÇÃO DE CARBOIDRATO

JÉSSICA RAISSA CARLOS GOMES; TAYSE PRISCILA PEREIRA DA SILVA; THAIZ MATTOS SUREIRA

¹ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

sureira78@gmail.com

Introdução

Vários fatores afetam a capacidade de reter informações, entre eles o consumo de carboidratos. Estudos argumentam que há reconhecimento sensorial do sistema nervoso central desencadeado por receptores gustativos capazes de ativar algumas regiões específicas do cérebro com impacto positivo na melhoria do desempenho físico e cognitivo e sugerem que a simples presença de carboidrato na boca ou sua ingestão pode contribuir com a ativação de algumas regiões específicas do cérebro (KUMAR et al, 2016; SMITH et al, 2011).

Objetivos

Avaliar o desempenho em teste de memória de reconhecimento após a administração de solução de carboidrato sob a forma de ingestão e bochecho.

Metodologia

Estudo experimental, duplo-cego e randomizado, de cunho quantitativo realizado com 79 estudantes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) entre o período de agosto e setembro de 2015. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética da UFRN (nº CAAE: 46088115.2.0000.5568). Todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A seleção se deu a partir da manifestação de interesse dos estudantes em participar da pesquisa ao preencherem o formulário com peso e estatura referidos, nome, idade e telefone. A partir desses dados foi feita uma triagem seguindo os seguintes critérios: classificação de eutrofia (18,5 kg/m² a 24,9 kg/m²) para o Índice de Massa Corporal (IMC) e maiores de 18 anos. Os critérios de exclusão: apresentar alguma patologia relacionada ao metabolismo de carboidratos e o não cumprimento de todo o protocolo. Os participantes foram agrupados em quatro grupos: Bochecho Maltodextrina (BM), Bochecho Placebo (BP), Ingestão Maltodextrina (IM), Ingestão Placebo (IP). Para a ingestão ou o bochecho de carboidrato foi administrado em 50 mL de água 6% de maltodextrina e como placebo edulcorante não calórico (sucralose). Cada um dos sujeitos recebeu uma etiqueta com código para auxiliar na condução do experimento em duplo cego. A tarefa de memória foi dividida em duas etapas. A primeira, os participantes receberam uma lista com 19 palavras e tiveram 2 minutos para memorizá-las. Já a segunda, o teste, os participantes receberam uma lista contendo as 19 palavras da primeira etapa e mais 19 palavras novas, sendo a tarefa identificar em até 5 minutos quais as palavras de cada etapa. Entre as etapas foi apresentado um documentário de conteúdo neutro. Análise estatística foi feita a partir dos acertos e erros em forma de índices. Os dados foram analisados no SPSS®, versão 20.0, IBM. Foi considerado como significativo $p < 0,05$.

Resultados

A maioria dos participantes foi do sexo feminino (75,9%) com idade média de 21,7 anos. Dentre os índices analisados, o único que demonstrou diferença estatística foi o índice de acerto ($p=0,011$), o qual evidenciou que o grupo BM obteve maior número de acerto do que os demais grupos. Mostrando ainda, uma tendência de maior acerto entre os grupos IM e BM comparados aos grupos IP e BP.

Conclusão

Concluímos que o simples fato de bochechar solução de maltodextrina melhora o reconhecimento de palavras por exercer papel positivo no número de acerto, melhorando memória de reconhecimento de palavras.

Referências

- KUMAR, N. et al. Carbohydrate ingestion but not mouth rinse maintains sustained attention when fasted. *Physiology & Behavior*, v. 153, p. 33-39, 2016.
- PAINELLI, V. S.; NICASTRO, H.; LANCHÁ JUNIOR, A. H. Carbohydrate mouth rinse: does it improve endurance exercise performance? *Nutrition Journal*, v.6, n. 1, p.1-10, 2014.
- SMITH M. A, et al. Glucose enhancement of human memory: A comprehensive research review of the glucose memory facilitation effect. *Neuroscience and Biobehavioral Reviews*, v.35, p. 770-783, 2011.
- PAINELLI, V. S.; NICASTRO, H.; LANCHÁ JUNIOR, A. H. Carbohydrate mouth rinse: does it improve endurance

exercise performance? Scand J Med Sci Sports, v. 20, p. 105-111, 2010.

AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION (ADA). Position of the American Dietetic Association, and Canadian Dietetic Association: Nutrition for physical fitness and athletic performance for adults. J AM Diet Assoc. v. 109, n. 7, p. 1266-82, 2009.

Palavras-chave: carboidrato; memória; bochecho

AVALIAÇÃO DA OFERTA ENERGÉTICA E PROTEICA EM PACIENTE CRÍTICO SUBMETIDO A TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EXCLUSIVA

THAYNNÁ DA SILVA DUART; DIANNA FIGUEIREDO MACEDO; CLEBER NASCIMENTO DO CARMO; MONICA FERONI DE CARVALHO; ANGELICA NAKAMURA; MARIA FERNANDA LARCHER DE ALMEIDA

¹ UFRJ CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² FIOCRUZ - Fundação Oswaldo Cruz, ³ HMMMJ - Hospital Municipal Mariana Maria de Jesus
mfernandalarcher@gmail.com

Introdução

A escolha do suporte nutricional adequado pode ser decisiva no tratamento e prognóstico de pacientes críticos. O suporte nutricional enteral (SNE) via cateter é utilizado na impossibilidade de utilização da alimentação do paciente por via oral. Um SNE adequado visa restabelecer o estado nutricional, minimizar a depleção de massa magra, modular a resposta imunológica, diminuir o tempo de internação, morbimortalidade e o risco de desnutrição. Muitos fatores intrahospitalares podem interferir no aporte energético e proteico adequados por cateter enteral e acarretar prejuízos à recuperação desses pacientes, levando à consecutivas interrupções ou diminuição na ingestão dietética.

Objetivos

Verificar se a oferta energética e proteica administrada nos pacientes internados na Unidade de Terapia Intensiva (UTI) submetidos à nutrição enteral via cateter atende à prescrição dietética realizada pelo Serviço de Nutrição de um hospital público localizado em município de pequeno porte no estado do Rio de Janeiro.

Metodologia

Trata-se de um estudo epidemiológico, de natureza descritiva que foi realizado entre outubro de 2016 e maio de 2017 em pacientes adultos e idosos, acompanhados por no máximo 5 semanas consecutivas de internação na UTI em uso de SNE exclusivo. O estado nutricional foi analisado pelo método de triagem nutricional Nutritional Risk Screening (NRS 2002) e Índice de Massa Corporal (IMC). Foram coletados dados como gênero, idade, quantidade de energia e proteínas prescritas, administradas e desfecho clínico. Todos os pacientes ou seus responsáveis assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. A análise dos dados foi realizada por meio de cálculos de estatísticas descritivas e aplicação do teste t-student para amostras pareadas com o intuito de verificar a adequação da oferta de energia entre valores prescritos e administrados. A normalidade dos dados e homogeneidade de variâncias foram verificadas pelos testes Kolmogorov-Smirnov e Levene, respectivamente. O projeto de pesquisa está em atendimento à Resolução nº 466/201217, do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde, e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Campos dos Goytacazes/RJ, sob CAAE: 47777015.2.0000.5244.

Resultados

Foram avaliados 24 pacientes, 5 adultos (21%) e 19 idosos (79%) com idade média±DP de 71±14 anos, variando entre 34 e 96 anos, sendo 33% homens, 67% mulheres. O NRS 2002 revelou 100% dos pacientes em risco nutricional e IMC médio 26,97 ± 6,42 kg/m². O volume diário fornecido foi inferior ao prescrito, sendo estatisticamente significativa a diferença entre eles (p<0,01); a média do percentual de adequação energético proteica foi 50,61% e 55,71%, respectivamente, sendo o principal desfecho, óbito.

Conclusão

Pacientes em SNE requerem uma maior atenção da equipe multiprofissional que deve estar atenta a vigilância clínica, aos cuidados a serem prestados e ao manejo nutricional, evitando intercorrências negativas ao tratamento e auxiliando a recuperação.

Referências

FRANZOSI OS, ABRAHÃO CL, LOSS SH. Aporte nutricional e desfechos em pacientes críticos no final da primeira semana na unidade de terapia intensiva. Rev Bras Ter Intensiva. 2012;24(3):263-9.

MALAFAIA, G. A desnutrição proteico-calórica como agravante da saúde de pacientes hospitalizados. Arquivo Brasileiro de Ciências da Saúde. V.34, n.2, p.101-7, 2009.

MCCLAVE SA, TAYLOR BE, MARTINDALE RG, et al. Guidelines for the provision and assessment of nutrition support

therapy in the adult critically ill patient: Society of Critical Care Medicine (SCCM) and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (A.S.P.E.N.). J Parenter Enteral Nutr. 2016;40(2):159-211.

Palavras-chave: energia; NRS 2002; Paciente crítico; proteína; suporte nutricional enteral

AVALIAÇÃO DA PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA NO CÓRTEX CEREBRAL DE RATOS ADULTOS HIPERNUTRIDOS NO PERÍODO DA LACTAÇÃO

DANIELLE VIANA DE SOUZA ALVES; MARIANA SÉFORA BEZERRA SOUSA; LUIS GUSTAVO CARVALHO DOS SANTOS; DAVID CARVALHO DE SENA; ÂNGELA AMÂNCIO DOS SANTOS

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

lgcs1991@gmail.com

Introdução

A hipernutrição é definida como o consumo excessivo de alimentos de forma que a saúde é afetada adversamente, aumentando o risco de problemas graves, incluindo doença cardiovascular, câncer e diabetes tipo 2 (PARKS, NAOMI, 2012). A superalimentação ou hiperalimentação pode evoluir para a obesidade, a qual, nas últimas décadas, vem sendo caracterizada como uma epidemia mundial (BENDER, 2014). Entre os vários mecanismos envolvidos nas complicações da obesidade tem-se o estresse oxidativo, que resulta do desequilíbrio entre as espécies reativas de oxigênio e nitrogênio e as defesas antioxidantes do organismo. O estresse oxidativo leva à oxidação de macromoléculas, como lipídios, proteínas e DNA, prejudicando, assim, o funcionamento celular. A oxidação dos ácidos graxos poliinsaturados das membranas celulares (lipoperoxidação) é um dos principais biomarcadores do estresse oxidativo.

Objetivos

Avaliar a peroxidação lipídica no córtex cerebral de ratos adultos hipernutridos no período da lactação.

Metodologia

Foram utilizados 20 ratos machos da linhagem *Wistar*, mantidos sob condições padrão de biotério, em sala à temperatura de 23 ± 1 °C, ciclo artificial claro-escuro de 12/12 horas, com acesso livre à água e à comida (ração para roedores Presence®). Todos os procedimentos experimentais foram aprovados pelo Comitê de Ética em Experimentação Animal sob o número de protocolo 23076.048535/2015-78. Os animais foram distribuídos aleatoriamente, a partir do 3º dia de vida, em dois grupos: normonutrido e hipernutrido. O grupo normonutrido era formado por ninhadas de 9 animais e o grupo hipernutrido, por ninhadas com 3 animais. No 21º dia foi realizado o desmame. Em seguida, os animais foram mantidos com dieta padrão *ad libitum* até os 90 dias de idade, quando então foram decapitados, sendo o córtex cerebral isolado para posterior análise da peroxidação lipídica. Esta foi mensurada por meio da produção de metabólitos reativos ao ácido tiobarbitúrico, principalmente o malondialdeído (MDA) (OHKAWA, *et al*, 1979). Os resultados foram expressos em nM MDA/mg proteína. A quantificação das proteínas totais no córtex cerebral foi realizada conforme Bradford (BRADFORD, 1976). O teste t foi empregado para as comparações entre as médias, sendo considerado como nível de significância $p < 0,05$.

Resultados

O valor médio de MDA no córtex cerebral dos animais hipernutridos no início da vida ($1,83 \pm 0,27$ nM MDA/mg proteína) foi estatisticamente igual ($p = 0,8452$, teste t) ao grupo controle normonutrido ($1,79 \pm 0,68$ nM MDA/mg proteína).

Conclusão

Os dados indicam que a superalimentação neonatal por meio da redução do número de filhotes por ninhada não altera o *status* oxidativo cerebral na vida adulta. Estudos adicionais são necessários para verificar se esse resultado persiste em outros modelos de hiperalimentação.

Referências

- BENDER, A. D. Over-nutrition: problems of overweight and obesity. **Oxford University Press**, 2014.
- BRADFORD, M.M. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. **Anal Biochem.**, v.72, p. 248-54, 1976.
- OHKAWA, H.; OHISHI, N.; YAGI, K. Assay for lipid peroxides in animal tissues by thiobarbituric acid reaction. **Anal Biochem.**, v.95, p.351-8, 1979.
- PARKS, NAOMI. "What Is Overnutrition and Undernutrition?" **Livestrong**, 2012.

Palavras-chave: Espécies Reativas de Oxigênio; Obesidade; Peroxidação Lipídica

AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE CAQUEXIA EM PACIENTES COM NEOPLASIAS GASTROINTESTINAIS SUBMETIDOS A TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM BELÉM-PA

RUBENS SAMUEL LIMA GONÇALVES; RAISSA STEFANY RODRIGUES DOS REIS; ROSILEIDE DE SOUZA TORRES; BRUNO RAFAEL BATISTA DE ATAÍDE; CAMILA CORRÊA BANDEIRA

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² HUIBB - Hospital Universitário João de Barros Barreto
rubenssamue@gmail.com

Introdução

Segundo o Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva (INCA) o câncer é definido como uma enfermidade de multifatorial crônica, caracterizada pela proliferação descontrolada das células, que invadem tecidos e órgãos adjacentes. É frequente nos pacientes em tratamento oncológico a inapetência, desinteresse pelos alimentos, ocasionando baixa ingestão alimentar, perda ponderal, depleção do tecido magro e adiposo e conseqüentemente caquexia. Os efeitos colaterais do tratamento quimioterápico podem causar náuseas, vômitos, diarreia, saciedade precoce, má-absorção, obstipação intestinal, xerostomia, disfagia, afetando negativamente o estado nutricional.

Objetivos

Diagnosticar a presença e fatores associados a presença de caquexia em pacientes com neoplasias gastrointestinais submetidos a quimioterapia.

Metodologia

Foi realizado estudo do tipo transversal, com 67 pacientes com neoplasias malignas gastrointestinais submetidos a quimioterapia atendidos no Hospital Universitário João de Barros Barreto em Belém-PA, foram avaliados indivíduos de ambos os sexos, no período de novembro de 2015 à junho de 2016, a coleta de dados foi realizada após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário João de Barros Barreto, protocolo nº 017.435. O critério de diagnóstico de caquexia utilizado neste estudo corresponde ao do Consenso Brasileiro de Caquexia/Anorexia em Cuidados Paliativos (2011). Utilizou-se a Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Paciente, na qual coletou-se informações sobre alterações da ingestão alimentar diária, consumo diário de proteína e sintomas que contribuem para a baixa ingestão alimentar.

Resultados

Dos 67 pacientes avaliados observou-se a presença de caquexia em 67.35%, Em relação a ingestão diária de proteína 45% apresentaram a ingestão diária adequada. Referente aos principais sintomas diagnosticado como favorecedor para a caquexia, identificou-se que a presença de vômitos em 73% dos pacientes, outros relataram a dificuldade de engolir o alimento (Disfagia) caracterizando 40% dos avaliados, a presença de náuseas e diarreia também foram diagnosticadas no estudo em 56% dos mesmos.

Conclusão

Neste trabalho observamos a presença de caquexia na maioria dos pacientes e sintomas que contribuem para o agravamento da saúde do interno. A assistência nutricional deve ser vista como parte crucial em intervenções multimodais voltadas para o tratamento ou prevenção da caquexia, uma vez que sem a alimentação adequada, a estabilização da perda de peso jamais será atingida e a caquexia se manterá em progressão.

Referências

Associação Brasileira de Cuidados Paliativos. Consenso Brasileiro De Caquexia e Anorexia em Cuidados Paliativos. Revista Brasileira Cuidados Paliativos. São Paulo-sp V. 1, n. 6, p.3-42. 2011

ESTIMATIVA, I. N. C. A. Incidência do Câncer no Brasil/Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva, Coordenação de Prevenção e Vigilância. 2014. Rio de Janeiro. Disponível <http://www.inca.gov.br/estimativa/2014/>. Acesso em 03/10/2017.

MACHRY, R. V et al. Desnutrição em pacientes com câncer avançado: uma revisão com abordagem para o clínico. Revista da Amrigs, Porto Alegre, v. 55, n. 3, p.296-301, 2011.

SILVA, A.C; ALVES, R. C; PINHEIRO, L. S. As implicações da caquexia no câncer. E-scientia, Belo Horizonte-mg, v. 5, n. 2, p.49-56, 2012.

Palavras-chave: Caquexia; Desnutrição; Neoplasia

AVALIAÇÃO DA PREVALÊNCIA DE SARCOPENIA EM TRANSPLANTADOS RENAIIS DE UM AMBULATÓRIO EM UBERLÂNDIA/MG

ALINE SILVA DOS REIS; LARISSA SILVA LIMÍRIO; HEITOR OLIVEIRA SANTOS; SARA MATTOSO BARREIRO; RAÍLA DE PAULA FERREIRA CRUZ; ERICK PRADO DE OLIVEIRA

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia

alinereis14@hotmail.com

Introdução

A sarcopenia é caracterizada pela perda de massa muscular e função muscular (força e/ou capacidade funcional). Vários fatores relacionados à doença renal crônica levam ao aumento do catabolismo proteico e depleção muscular. Após o transplante renal, a perda muscular e o prejuízo funcional podem se intensificar, dentre outros fatores, devido ao uso de imunossuppressores, necessários para prevenir a rejeição. Desta forma, a perda da massa muscular e da função podem ocorrer precocemente nesta população, o que eleva o risco para a sarcopenia.

Objetivos

Avaliar a prevalência de sarcopenia em transplantados renais de um ambulatório de Uberlândia.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com 129 indivíduos que realizaram transplante renal. A composição corporal foi avaliada por meio da bioimpedância elétrica (Biodynamics® 450) e a massa muscular foi estimada pela equação de Janssen *et al*, utilizando os valores de resistência da bioimpedância. A força de prensão manual foi avaliada com dinamômetro Jamar®. Três medidas foram realizadas e foi utilizado o maior valor. A capacidade funcional foi avaliada pelo teste de caminhada de 4 metros. A sarcopenia foi diagnosticada pela presença de baixo Índice de Massa Muscular (<10,76 kg/m² (homens) e <6,76 kg/m² (mulheres)) e força de prensão manual alterada (<30 kg para homens e < 20 kg para mulheres) e/ou baixo desempenho no teste de caminhada de 4 metros (velocidade <0,8m/s), segundo os critérios do Consenso Europeu de Sarcopenia. O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Número do parecer: 1.688.246) e a participação se deu mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A maioria dos participantes era homem (68,2%; n=88), com idade de 47,8±11,8 anos. A sarcopenia foi observada em 49,6% (n=64) dos transplantados renais. Dentre os sarcopênicos, a maioria era do sexo masculino (87,5%; n=56). O Índice de Massa Muscular reduzido foi observado em 60,5% (n=78) dos indivíduos, a força de prensão manual alterada foi prevalente em 82,9% (n=107) e a baixa capacidade funcional foi observada em 9,3% (n=12). Ao avaliar a sarcopenia separando por sexo, 19,5% das mulheres (n=8) tinham sarcopenia. Já dentre os homens, 63,6% (n=56) apresentaram sarcopenia. Adicionalmente, foi observado que 33,3% dos participantes (n=43; 31 mulheres e 12 homens) apresentaram força muscular reduzida embora estivessem com a massa muscular normal.

Conclusão

Os transplantados renais avaliados apresentaram elevada prevalência de sarcopenia. Estes resultados sugerem que são necessários novos estudos, a fim de propor intervenções nutricionais e/ou com exercício físico para promover aumento da massa muscular e função muscular nesta população.

Referências

CRUZ-JENTOFT, A. J.; BAEYENS, J. P.; BAUER, J. M. *et al*. Sarcopenia: European consensus on definition and diagnosis. **Age And Ageing**, [s.l.], v. 39, n. 4, p.412-423, abr. 2010.

JANSSEN, I.; HEYMSFIELD, S. B.; BAUMGARTNER, R. N. *et al*. Estimation of skeletal muscle mass by bioelectrical impedance analysis. **Journal of Applied Physiology**, v.89, n.2, p.465-471, ago.2000.

OZKAYAR, N.; ALTUN,B.; HALIL,M. *et al*. Evaluation of Sarcopenia in Renal Transplant Recipients. **Nephro-urology Monthly**, [s.l.], v. 6, n. 4, p.1-5, jul. 2014.

Palavras-chave: Músculo Esquelético; Força Muscular; Transplante Renal

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA DIETA DE PORTADORES DE SÍNDROME METABÓLICA

FABIANA AZEVEDO DA SILVA; RAQUEL PISSIGUELLI; PATRÍCIA HELENA GILBERTO RIOS PEREIRA; FERNANDA SILVA ARAUJO; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA; ROSA FERREIRA SANTOS

¹ LSM - HCFMUSP - Liga de Síndrome Metabólica do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, ² UNIP - Universidade Paulista, ³ LIM 18 – FMUSP - Laboratório de Carboidratos e Radioimunoensaios da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo

patyhrios@hotmail.com

Introdução

A Síndrome Metabólica é representada por um conjunto de fatores de risco cardiovascular usualmente relacionados à deposição central de gordura e à resistência à insulina. Sabe-se que a alimentação inadequada é um dos fatores predisponentes para o surgimento da Síndrome Metabólica. Avaliar o consumo alimentar e estabelecer as necessidades alimentares torna-se o primeiro passo da avaliação nutricional nesses pacientes.

Objetivos

Avaliar a qualidade da dieta de pacientes portadores Síndrome Metabólica.

Metodologia

Estudo transversal, descritivo, com 26 indivíduos, acima de 20 anos, de ambos os sexos, portadores de Síndrome Metabólica, atendidos em ambulatório de endocrinologia. O consumo alimentar foi avaliado por meio de diário alimentar de três dias, calculado no software Dietbox® e a qualidade da dieta foi avaliada segundo o Índice de Qualidade da Dieta Revisado adaptado para a população brasileira. Para o cálculo do Índice de Qualidade da Dieta Revisado, foram analisados 12 componentes da dieta: leites e derivados; cereais totais; cereais integrais; frutas totais; frutas integrais; óleos; carnes, ovos e leguminosas; vegetais verde escuros; vegetais totais; sódio; gordura saturada e gordura AA (valor energético proveniente da ingestão de gordura sólida, álcool e açúcar de adição). O número de porções diárias dos grupos alimentares recomendadas para 1000 kcal foi estabelecido de modo que mantivesse a correspondência com o preconizado no Guia Alimentar de 2006. A qualidade da dieta foi classificada de acordo com os escores: < 51 pontos: dieta inadequada; entre 51 e 80: dieta que necessita de modificações; > 80: dieta saudável. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Paulista, nº 2.029.286.

Resultados

Os pacientes apresentaram média de idade de 44 ± 6 anos, sendo 31% (n=8) do sexo masculino e 69% (n=18) do sexo feminino. 31% dos indivíduos apresentaram dieta inadequada e 69% dieta que necessita de modificações. Nenhum paciente apresentou dieta adequada. Observou-se baixo consumo de vegetais totais e cereais integrais, além de alto consumo de valor energético proveniente da ingestão de gordura sólida, álcool e açúcar de adição.

Conclusão

O Índice de Qualidade da Dieta Revisado tem se apresentado como um método capaz de analisar aspectos relativos a qualidade da dieta. A partir do estudo evidenciou-se o predomínio de uma alimentação com necessidade de alterações ou inadequada, refletindo a necessidade de reeducação alimentar em portadores de doenças crônicas não transmissíveis, de um modo geral, a fim de otimizar o tratamento dietoterápico desses indivíduos e, assim, reduzir complicações.

Referências

PREVIDELLI, N.A.; ANDRADE, S.C.; PIRES, M.M.; FERREIRA, S.R.G.; FISBERG, R.M.; MARCHIONI, D.M. Índice de Qualidade da Dieta Revisado para a população brasileira. Rev. Saúde Pública, São Paulo, v.45, n.1, p.794-798, 2011.
PIRES, R.K. Avaliação da qualidade da dieta em participantes da linha de base do estudo longitudinal de saúde do adulto – ELSA – Brasil. [dissertação]. Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca ENSP, Rio de Janeiro. 2014.

Palavras-chave: Índice de Qualidade da Dieta Revisado; Doenças Crônicas não Transmissíveis; Síndrome Metabólica

AVALIAÇÃO DA SENSIBILIDADE GUSTATIVA PARA OS SABORES DOCE E SALGADO EM IDOSOS E ADULTOS

MATEUS HENRIQUE RIBEIRO; ERIKA APARECIDA AZEVEDO PEREIRA; MARCO ANTÔNIO OLAVO PEREIRA;
DANIELE CAROLINE FARIA MOREIRA; RITA DE CÁSSIA REIS CARVALHO; BRUNNA SULLARA VILELA

¹ UNIS - Centro Universitário do Sul de Minas
brunna_vilela@yahoo.com.br

Introdução

Os idosos representam um grupo de alto risco a determinadas doenças sistêmicas, em função das alterações fisiológicas sofridas devido ao processo de senescência. Podem ocorrer alterações no funcionamento do aparelho digestivo e da percepção sensorial, assim como uma alteração na capacidade mastigatória e na integridade da mucosa oral. A diminuição da sensibilidade gustativa pode impactar diretamente no estado nutricional do idoso e, conseqüentemente no controle de doenças, como diabetes e hipertensão.

Objetivos

Avaliar e comparar a percepção gustativa em idosos e jovens adultos.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal. A amostra foi composta por 40 participantes, 20 idosas com idade média de 64,2 anos e 20 adultos com idade média de 23,4 anos. O presente estudo foi aceito pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o parecer nº 2.280.113. Para a participação foi solicitada assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram preparadas soluções nos sabores doce e salgado nas seguintes concentrações: sacarose 0,3; 0,6; 1,2; 2,4; 4,8 e 9,6g/100ml; cloreto de sódio: 0,1; 0,2; 0,4; 0,8; 1,6 e 3,2g/100ml, sendo a solução padrão 0,4g/100ml e 1,2g/100ml, para os sabores salgado e doce, respectivamente. Foi utilizado o teste de descrição de atributos para detecção do sabor das concentrações doce e salgada. Este teste foi avaliado a partir de uma ficha linear de detecção ou de atributos. O linear corresponde ao valor (mínimo ou máximo) de determinado estímulo a partir do qual se obtém uma sensação. Portanto, este tipo de teste sensorial tem por objetivo determinar a intensidade do estímulo detectável pelos provadores. A análise foi realizada utilizando-se conta gotas, aplicando 5 gotas na língua de cada voluntário. Entre cada aplicação foi respeitado o intervalo de trinta segundos e entregue ao participante um copo com água mineral filtrada para limpar os resíduos da solução anterior. Para comparação das médias foi realizado o teste de Mann-Whitney.

Resultados

Foi possível observar diferença estatisticamente significativa entre os grupos de idosos e adultos quanto à sensibilidade gustativa, sendo que 80% dos adultos perceberam o sabor salgado entre as soluções de 0,1 a 0,4g/100 ml de cloreto de sódio enquanto 60% dos idosos perceberam a partir da solução de 0,8 g/100ml ($p < 0,001$). Com isso os idosos em sua maioria necessitaram de uma concentração duas a quatro vezes maior de cloreto de sódio em relação aos adultos para sentirem o sabor salgado. Em relação à percepção do sabor doce, 80% dos adultos perceberam o sabor entre as soluções de 0,3 a 1,2 g/100 ml de sacarose, enquanto os idosos em sua maioria (65%) sentiram o sabor entre as soluções de 2,4 a 9,6 g/100 ml de sacarose ($p < 0,001$), necessitando de uma concentração de duas a oito vezes maior de açúcar para perceberem o estímulo do sabor doce.

Conclusão

A percepção gustativa em idosos apresentou-se reduzida comparada a do adulto, mostrando a possível inserção de mais sódio e sacarose na alimentação, podendo impactar na saúde de indivíduos que apresentam patologias, como hipertensão e diabetes mellitus.

Referências

- 1.BITTAR, R. S.; PEDALINI, M.E.; LORENZI, M.C. e FORMIGONI, L.G. (2002). Treating vertigo with vestibular rehabilitation: results in 155 patients. Laryngol. Otol. Rhinol., v. 123 n. 1, pp. 61-65.
- 2.MANZI, B.; HUMMEL, T. Intensity of regionally applied tastes in relation to administration method: an investigation based on the "taste strips" test. Eur Arch Otorhinolaryngol, Germany, v.271, n.2, p.411-415, Feb 2014.

Palavras-chave: Percepção gustativa; Idosos; Hipertensão ; Diabetes mellitus

AVALIAÇÃO DA SITUAÇÃO NUTRICIONAL E DIETÉTICA DE IDOSOS HOSPITALIZADOS

LETÍCIA JOSYANE FERREIRA SOARES; TATIANE DOS REIS AQUINO; ÉRYKA JOVÂNIA PEREIRA; LUANA LEMOS LEÃO; PAULA KAROLINE SOARES FARIAS

¹ FASI - Faculdade de Saúde Ibituruna
leticiasoes.nutricionista@yahoo.com.br

Introdução

O Brasil vive um processo de transição epidemiológica, pois envelhece de forma acelerada, doenças crônicas características do processo de senescência são evidentes no cenário da saúde pública, visto que esta população pode apresentar síndromes geriátricas que acarretam uma diminuição na capacidade funcional.

Objetivos

Avaliar a situação nutricional e dietética de idosos hospitalizados em Bocaiuva-MG.

Metodologia

Esta pesquisa caracteriza-se do tipo exploratória, transversal, quantitativa e descritiva. Foi realizada com 44 idosos hospitalizados, de ambos os sexos, atendidos em um hospital público da cidade de Bocaiuva-MG. A coleta de dados ocorreu por meio de uma acadêmica devidamente treinada e calibrada. Os dados foram coletados no próprio leito do paciente, através de uma entrevista padronizada, da Mini Avaliação Nutricional e a avaliação antropométrica completa. Os idosos que aceitaram em participar da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O hospital público da cidade de Bocaiuva – MG autorizou a realização da pesquisa dentro da instituição, e esta foi realizada dentro dos preceitos éticos propostos pelo Conselho Nacional de Saúde, conforme a Resolução 466/2012, e aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa sob o parecer nº 2.216.425.

Resultados

Dentre os participantes, verifica-se a prevalência de 54,5% (n=24) do sexo feminino. Observa-se que o Índice de Massa Corporal (IMC) apresentou-se adequado em 54,1% (n=14) para o sexo feminino e em 55% (n=11) para baixo peso no sexo masculino. Observa-se que há uma prevalência de hipertensão, diabetes e Insuficiência Cardíaca Congestiva (ICC) entre as patologias mais comuns entre os idosos, sendo que hipertensão e diabetes foram mais prevalentes no sexo masculino com 45% (n=8) e 25% (n=5), respectivamente, e a ICC no sexo feminino com 16,6% (n=4). Verifica-se que os idosos apresentaram uma redução moderada da ingestão alimentar, em especial no sexo feminino em 54,2% (n=13). A perda de peso foi afirmada pelos participantes nos últimos 3 meses. Quanto a motilidade, as idosas apresentam-se quase que 96% (n=23) sem nenhum comprometimento motor, enquanto que 25% (n=5) dos idosos informaram que tem alguma restrição na motilidade. Mais de 60% dos participantes utilizam acima de três medicamentos, conseguem realizar mais de 3 refeições e bebem menos de 5 copos de água por dia. Quando comparados à saúde de outros idosos, verifica-se que a maioria dos idosos não souberam responder como está a própria saúde.

Conclusão

Observa-se a importância de pesquisas que tratam do estado nutricional dos idosos e a associação de fatores que contribuem para agravar o quadro de desnutrição ou piorar a qualidade de vida do idoso.

Referências

GUIGOZ, Y.; VELLAS, B. J.; GARRY, P. J. Mini Nutritional Assessment: a practical assessment tool for grading the nutritional state of elderly patients. *Facts Reserch in Gerontology*, v. 4, n. II, p. 15-59, 1994.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE – OMS. Relatório mundial de envelhecimento e saúde. Disponível em: <http://sbogg.org.br/wp-content/uploads/2015/10/OMS-ENVELHECIMENTO-2015-port.pdf>. Acesso em 20 set 2017.

PEREIRA, I. F. S.; SPYRIDES, M. H. C.; ANDRADE, L. M. B. Estado nutricional de idosos no Brasil: uma abordagem multinível. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 32, n. 5, p. 1-12, 2016.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Nutrição do Idoso; Saúde do idoso Institucionalizado

AVALIAÇÃO DAS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS PARA PREMATUROS DE MUITO BAIXO PESO APÓS A ALTA HOSPITALAR

SIMONE AUGUSTA RIBAS; AMANDA MEIREIS DE OLIVEIRA E SILVA DO AMARAL; ANNA CAROLINA ALVEZ MUNIZ; CAMILA LINCHE GONÇALVES LIMA; RENATA SANTOS PEREIRA MACHADO; GABRIELLA DA COSTA CUNHA

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ² UCB - Universidade Castelo Branco, ³ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro
ribasnut@yahoo.com.br

Introdução

Apesar da importância da nutrição no prematuro ser incontestável, as recomendações nutricionais presentes na literatura ainda são controversas e apresentam limitações (BRASIL, 2011; SILVEIRA, 2012). Os estudos existentes baseiam-se principalmente nos estudos com prematuros estáveis ou sem muitas complicações, conhecendo-se pouco sobre as particularidades metabólicas e o impacto de algumas doenças sobre as necessidades nutricionais.

Objetivos

Avaliar quais taxas calórica e proteica seriam adequadas para garantir o crescimento de pretermos de muito baixo peso após alta hospitalar.

Metodologia

Trata-se de um estudo de coorte retrospectivo, no qual foram avaliados 83 pré-termos acompanhados em um ambulatório de seguimento de alto risco do Hospital Universitário Pedro Ernesto. Foram elegíveis neonatos com peso ao nascer <1500g e que apresentaram pelo menos três registros completos de avaliação nutricional durante os primeiros seis meses de idade corrigida. Foram coletados dados clínicos, antropométricos e dietéticos. O desfecho primário do estudo foi avaliar a evolução nutricional e a velocidade de crescimento dos pretermos no primeiro ano de idade corrigida. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto (CAEE: 30711314.9.0000.525). O efeito da recomendação energética e proteica foi analisado com base nas mudanças temporais da adequação da curva de crescimento entre os participantes de cada grupo. Para tal, serão utilizados modelos lineares de efeitos mistos, utilizando software SAS.

Resultados

Constatou-se que o percentual de prematuros de baixo e muito baixo peso e estatura decresceu de 32,5% para 27,7% e de 53% para 17,7%, respectivamente, entre a admissão e a última consulta. O mesmo foi observado em relação ao ganho de peso diário deficiente (53,0% para 13,3%). Quanto a terapia nutricional, verificou-se que taxa calórica acima de 130Kcal/kg e proteica de 3,0-4,0g/kg pareceram ser as mais indicadas para garantir um ganho de peso diário satisfatório até os dois meses de idade corrigida. A partir dos quatro meses de IC, sugere-se que as taxas calórica e proteica possam ser menores que 120Kcal/Kg e 2,5 g/Kg de peso e a partir de 6 meses de idade corrigida, 100Kcal/Kg e 2,0g/Kg, respectivamente.

Conclusão

Sugere-se que as necessidades nutricionais sejam diferenciadas durante o primeiro ano de idade corrigida e que a prescrição dietética seja guiada pela necessidade energética preconizada para idade e não pela capacidade gástrica. Estudos clínicos randomizados são necessários para uma melhor definição das recomendações nutricionais para pretermos durante o primeiro ano de idade corrigida.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Alimentação Após a Alta Hospitalar. In: Brasil. Ministério da Saúde. Atenção à saúde do recém-nascido: guia para os profissionais de saúde; v.4. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.p77-91.

SILVEIRA RC. Nutrição do pretermo de muito baixo peso: aspectos gerais e no primeiro ano. In: Seguimento Ambulatorial do Prematuro de Risco – Sociedade Brasileira de Pediatria. 1 edição. São Paulo: 2012, p.30-35.

Palavras-chave: Pretermos; taxa calórica; velocidade de crescimento

AVALIAÇÃO DE COMPOSIÇÃO CORPORAL POR BIOIMPEDÂNCIA MULTIFREQUENCIAL POR ESPECTROSCOPIA EM PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA: COMPARAÇÃO ENTRE ANÁLISE CORPO-TOTAL E SEGMENTAR

THAÍSA RIBEIRO GOVÊIA; NATÁLIA TOMBORELLI BELLAFRONTE; NATHALIA SALES SILVA; PAULA GARCIA CHIARELLO

¹ USP - Universidade de São Paulo
thaisa.goveia@usp.br

Introdução

Na doença renal crônica, a própria patologia e as modalidades de tratamento comprometem negativamente a composição corporal e consequentemente o estado nutricional. Assim, métodos adequados e disponíveis para a avaliação da composição corporal são importantes: a bioimpedância multifrequencial por espectroscopia tem se destacado e sua aplicação pode ocorrer por análise corpo-total ou segmentar.

Objetivos

Avaliar a concordância e a correlação entre os dados de composição corporal gerados por bioimpedância em análise corpo-total e segmentar, em portadores de doença renal crônica.

Metodologia

Estudo observacional transversal. Amostra composta por indivíduos com doença renal crônica. Dados clínicos obtidos de prontuários dos paciente. Obtenção de peso, altura e índice de massa corporal. Análise de composição corporal por bioimpedância multifrequencial por espectroscopia (BCM, FMC®), em protocolo corpo-total e segmentar. A análise por corpo-total gerou dados de massa livre de gordura total e seu índice e de massa gorda total e seu índice por meio de fórmulas previamente publicadas (MOISSL et al., 2006; CHAMNEY et al., 2007). Já na análise segmentar foram avaliados os segmentos corporais do braço, perna e tronco, com dados de massa livre de gordura e massa gorda dos respectivos segmentos obtidos por fórmulas previamente publicadas (CHUMLEA et al., 1988; BAUMGARTNER et al., 1989) e os dados de composição corporal resultantes da somatória dos segmentos (2xbraço+2xperna+tronco). O índice de massa livre de gordura e massa gorda corresponderam a massa corporal total avaliada dividida pelo quadrado da altura total. Os dados analisados são mostrados em média, desvio padrão e %. Para análise de concordância e de associação entre os dados gerados por bioimpedância corpo-total e segmentar aplicou-se o teste de Bland-Altman e o teste de correlação de Pearson, respectivamente ($p < 0,05$). Comitê de Ética: 2.053.045.

Resultados

A amostra total composta por 66 indivíduos (58% homens): 30% em tratamento conservador, 15% em diálise peritoneal, 30% em hemodiálise e 24% em transplante renal. Na amostra total, a idade foi de 47 ± 10 anos e o índice de massa corporal de $26 \pm 5 \text{ kg/m}^2$. Os dados gerados por bioimpedância em análise corpo-total e segmentar foram, respectivamente: para massa livre de gordura, $39 \pm 11 \text{ kg}$ e $57 \pm 14\%$ vs $46 \pm 14 \text{ kg}$ e $67 \pm 18\%$; para o índice de massa livre de gordura, $15 \pm 3,3 \text{ kg/m}^2$ vs $17 \pm 4,5 \text{ kg/m}^2$; para a massa gorda total, $30 \pm 14 \text{ kg}$ e $42 \pm 14\%$ vs $22 \pm 8,6 \text{ kg}$ e $34 \pm 15\%$ e para o índice de massa gorda, $11 \pm 5,1 \text{ kg/m}^2$ vs $8,7 \pm 3,8 \text{ kg/m}^2$. A análise por Bland-Altman mostrou elevados limites de concordância, com a avaliação corpo-total subestimando os valores referentes a massa livre de gordura e superestimando os relacionados a massa gorda, em comparação à análise segmentar. Os coeficientes de correlação entre as medidas foram significativos e em geral apresentaram correlação moderada (de 0,36 a 0,53) e foram mais fortes para as variáveis relacionadas a massa gorda (de 0,45 a 0,53) em comparação a massa livre de gordura (de 0,18 a 0,36).

Conclusão

Os valores de composição corporal obtidos por bioimpedância em análise corpo-total e segmentar não são iguais, com tendência a avaliação corpo-total subestimar a massa livre de gordura e superestimar a massa gorda. A associação entre as medidas é moderada. Dessa forma, bioimpedância multifrequencial por espectroscopia corpo-total e segmentar geram valores diferentes para uma mesma variável não podendo ser aplicadas de forma equivalente.

Referências

BAUMGARTNER, R. N, CHUMLEA, W. C, ROCHE, A. F. Estimation of body composition from bioelectric impedance of body segments. *Am J Clin Nutr* . v. 50, n. 2, p. 221-6, 1989

CHAMNEY, P. W.; WABEL, P.; MOISSEL, U. M. et al. A whole-body model to distinguish excess fluid from the hydration of major body tissues. **Am J Clin Nutr** ., v. 85, n. 1, p. 80 – 89, 2007.

CHUMLEA, W. C., BAUMGARTNER, R. N., ROCHE, A. F. Specific resistivity used to estimate fat-free mass from segmental body measures of bioelectric impedance. **Am J Clin Nutr** . v. 48, n. 1, p. 7-15, 1988.

MOISSEL, U. M.; WABEL, P.; WCHAMNEY, P. et al. Body fluid volume determination via body composition spectroscopy in health and disease. **Physiol. Meas.**, v. 27, p. 921 – 933, 2006.

Palavras-chave: bioimpedância multifrequencial; bioimpedância segmentar; composição corporal; doença renal crônica

AValiação DE MASSA MAGRA POR ANTROPOMETRIA, ANÁLISE FUNCIONAL E BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA: APLICAÇÃO EM DOENTES RENAI CRÔNICOS.

NATÁLIA TOMBORELLI BELLAFRONTE; THÁISA RIBEIRO GOVÊIA; NATHALIA SALES SILVA; PAULA GARCIA
CHIARELLO

¹ USP - Universidade de São Paulo

thaisa.goveia@outlook.com

Introdução

Na doença renal crônica a depleção muscular é comum. A densitometria óssea, método referência para avaliação muscular, possui elevado custo e baixa disponibilidade. Assim, técnicas acessíveis e de fácil aplicação são promissoras.

Objetivos

Avaliar a associação entre as medidas musculares geradas por antropometria, avaliações funcionais e bioelétricas com as fornecidas por densitometria óssea, em portadores de doença renal crônica.

Metodologia

Estudo observacional transversal. Avaliação de indivíduos com doença renal crônica. Análise de composição corporal por densitometria óssea (Hologic®, GE) com dados de massa magra corporal total e seu índice e índice de massa magra apendicular. Avaliação por bioimpedância elétrica (BCM, FMC®) em protocolo corpo-total com dados de massa livre de gordura total e seu índice. Aplicação segmentar com avaliação do braço, perna e tronco, com dados de massa livre de gordura total resultante da somatória da avaliação dos segmentos e dados de massa livre de gordura apendicular obtidos pela somatória dos membros. Avaliação antropométrica e funcional por circunferência e área muscular do braço; circunferência da panturrilha; espessura do músculo adutor do polegar (Skinfold Caliper, Lange®) e força de preensão palmar (MG 4800, Charder®). Os dados obtidos por densitometria óssea foram utilizados como referência para a avaliação de associação das demais medidas por meio do teste de correlação de Pearson ($p < 0,05$). Dados apresentados em média, desvio padrão e %. Comitê de Ética: 2.053.045.

Resultados

Amostra total de 66 indivíduos (58% homens): 30% em tratamento conservador, 15% em diálise peritoneal, 30% em hemodiálise e 24% em transplante renal. A amostra total apresentou idade de 47 ± 10 anos e peso de 71 ± 16 kg. Os dados por densitometria óssea foram: para massa magra total, 40 ± 10 kg e $58 \pm 8\%$ e seu índice, 17 ± 4 kg/m² e para o índice de massa magra apendicular, 7 ± 1 kg/m². Já as demais medidas antropométricas e funcionais apresentaram: para circunferência muscular do braço, 25 ± 7 cm; para área muscular do braço, 55 ± 48 cm²; para área muscular do braço corrigida, 47 ± 48 cm²; para circunferência da panturrilha, 36 ± 4 cm; para força de preensão palmar, 32 ± 11 kg e para espessura do músculo adutor do polegar, 20 ± 6 mm. Os dados gerados por bioimpedância em análise corpo-total foram: para massa livre de gordura, 39 ± 11 kg e $57 \pm 14\%$ e seu índice, $15 \pm 3,3$ kg/m². Já, os dados por análise segmentar foram: para massa livre de gordura, 46 ± 14 kg/m² e $67 \pm 18\%$ e seu índice, $17 \pm 4,5$ kg/m² e para o índice de massa livre de gordura apendicular, $9 \pm 1,7$ kg/m². Os coeficientes de correlação entre os dados obtidos por densitometria óssea com as demais medidas variaram de 0,40 a 0,73 ($p < 0,05$). As maiores correlações ocorreram para circunferência da panturrilha com o índice de massa magra ($r \cong 0,73$), força de preensão palmar com a massa magra total ($r \cong 0,67$), bioimpedância em análise corpo-total com a massa magra total ($r \cong 0,73$) e índice de massa livre de gordura apendicular por bioimpedância em avaliação segmentar com o índice de massa magra apendicular ($r \cong 0,69$).

Conclusão

As medidas antropométricas, funcionais e bioelétricas apresentaram correlação moderada a forte com os dados de massa magra gerados por densitometria óssea. Dentre as medidas, circunferência da panturrilha, força de preensão palmar, massa livre de gordura total por bioimpedância corpo-total e índice de massa livre de gordura apendicular por bioimpedância segmentar destacam-se como dados promissores para avaliação de tecidos magros em portadores de doença renal.

Referências

Palavras-chave: antropometria; bioimpedância elétrica; composição corporal; doença renal crônica; função muscular

AValiação DE RISCO CARDIOVASCULAR DE PACIENTES TRANSPLANTADOS RENAI INTERNADOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA; NAYRA ANIELLY CABRAL CANTANHEDE; PAULO VICTOR GOMES MODANESI; CLEODICE ALVES MARTINS; RAIMUNDA SHEYLA CARNEIRO DIAS; HEULENMACYA RODRIGUES DE MATOS

¹ HUUFMA - Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão
clealves.01@hotmail.com

Introdução

O transplante renal é considerado um dos métodos de escolha para terapia de substituição da função dos rins, sendo reconhecido como a melhor alternativa para o tratamento de pacientes com doença renal crônica terminal. Quando comparado ao tratamento dialítico, o transplante renal representa uma boa opção terapêutica, considerando-se os custos e a melhora significativa da função do rim.

Objetivos

Avaliar o risco cardiovascular de pacientes transplantados renais de um hospital universitário.

Metodologia

Estudo analítico do tipo transversal com dados secundários que foi realizado na Unidade de Transplante Renal do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Parecer consubstanciado 1.742.650). Foi realizado um levantamento clínico de 89 pacientes transplantados, com idade maior que 20 anos e de ambos os sexos. Os dados foram coletados do prontuário do paciente e de um banco de dados específico do setor, armazenado no sistema informatizado da Unidade de Transplante Renal do Hospital Universitário, no período de fevereiro de 2015 a novembro de 2015. Foram levantados dados referentes a idade, sexo, tempo de transplante (< 6 semanas – pós transplante imediato e ≥ 6 semanas – pós transplante tardio) e tipo de doador (vivo e falecido). Para avaliação nutricional antropométrica foram utilizados os dados de peso corporal e altura para o cálculo do índice de massa corporal, e adotada as classificações propostas pela Organização Mundial da Saúde. Foram aferidas ainda as circunferências da cintura e do quadril. A normalidade das variáveis foi analisada pelo teste Shapiro Wilk. Os dados foram analisados no programa estatístico STATA 14.0.

Resultados

A média de idade foi de 44±12 anos, sendo a maioria composta por indivíduos do sexo masculino (58,4%), com tempo de transplante ≥ 6 semanas (60,6%) e com enxerto proveniente de doador falecido (64,0%). A avaliação do estado nutricional, por meio do índice de massa corporal, revelou 47,1% dos pacientes classificados como eutróficos e 25,8% como sobrepesados. Para avaliação de risco cardiovascular a partir da circunferência da cintura e do quadril foi revelado baixo risco segundo a circunferência da cintura (79,7%), e risco elevado segundo relação cintura/quadril (51,6%).

Conclusão

O excesso de peso e o acúmulo de gordura visceral aumentam o risco de doença cardiovascular. Estes resultados reforçam a necessidade de realizar acompanhamento nutricional pós transplante renal, visando principalmente limitar o ganho de peso entre esses indivíduos previamente eutróficos, e se faz ainda mais necessário nos pacientes que já apresentam sobrepeso ou obesidade.

Referências

- CUPPARI, L. et al. Avaliação nutricional. In: CUPPARI, L. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina: Nutrição - Nutrição Clínica no Adulto. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005.
- GARCIA, G. G.; HARDEN, P.; CHAPMAN, J. O papel global do transplante renal. *Jornal Brasileiro de Nefrologia*. São Paulo, v.34, n.1, p. 1-7, 2012.
- LIPSCHITZ, D. A. Screening for nutritional status in the elderly. *Primary Care*. Philadelphia, v. 21, n.1, p. 55-67, 1994.
- MOURA, D. M., et al. Caracterização dos doentes que aguardam por transplante renal em Teresina. *Gestão e Saúde*. v. 5, n.4, p. 2369-86, 2014.

WHO. World Health Organization. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report of a WHO expert committee. Geneva: WHO, 1995.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Risco cardiovascular; Transplante de rim

AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES E SUA ASSOCIAÇÃO COM NÍVEL SOCIOECONÔMICO ENTRE ADOLESCENTES DE ESCOLA PÚBLICA E PRIVADA NO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO IGUAÇU – PR

LUANA FRANCIELI TRAMBUCH; ISABEL FERNANDES DE SOUZA; SORAIA YOUNES

¹ UNIAMÉRICA - Faculdade União das Américas, ² UNIOESTE - Universidade Estadual do Oeste do Paraná
soraiayounes@hotmail.com

Introdução

A realização de dietas não balanceadas e preocupação excessiva com o peso e forma corporal, muitas vezes está ligada com algum transtorno psiquiátrico (ALVARENGA; SCAGLIUSI; PHILIPPI, 2011). Os transtornos alimentares são considerados doenças psiquiátricas com graves alterações no comportamento alimentar. Ocorrem prejuízos biológicos e psicológicos, limitações físicas, emocionais e sociais, além de aumentar o risco de morbidade e mortalidade (BITTENCOURT; ALMEIDA, 2013). Um dos fatores que pode ter relação com os transtornos alimentares e que vem sendo amplamente argumentado é o nível socioeconômico (OLIVEIRA, 2009).

Objetivos

Avaliar o comportamento de risco para transtornos alimentares e sua associação com nível socioeconômico entre adolescentes de Escola Pública e Privada no Município de São Miguel do Iguaçu – Pr.

Metodologia

Estudo analítico observacional do tipo transversal com estudantes matriculados em Escola Pública e Escola Privada no Município de São Miguel do Iguaçu – PR no mês de outubro de 2015. Foi solicitada autorização aos responsáveis legais pelas Instituições de Ensino sendo autorizando o estudo. Os pais ou responsável assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e os adolescentes assinaram o Termo de Assentimento do Adolescente antes da inclusão do estudo. A coleta de dados para verificação da presença de risco para transtorno alimentar foi através do questionário *Eating Attitudes Test*, sendo a versão traduzida para o português o *Teste de Atitudes Alimentares*. Para avaliação do nível socioeconômico da família foi usada a classificação social disponibilizada pelo IBGE.

Resultados

A amostra foi composta por 136 adolescentes, todas do sexo feminino e com idades entre 12 e 18 anos, sendo a média de 13,6 anos. A classe social predominante foi a D com 31% (n=42), seguido da classe C com 27% (n= 37), da classe E com 21% (n=29), da classe B com 13% (n=18), e da classe A com 7% (n=10). Nas escolas públicas houve a predominância das classes D e E (39% e 35% respectivamente), enquanto nas privadas foram as classes B e C (29% e 32% respectivamente). Quanto ao comportamento de ameaça para transtorno alimentar, 65% (n=89) da amostra não apresenta e que 35% (n=47) apresenta. As classes sociais que mais apresentam adolescentes na faixa de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares são as classes D e A (50% e 40%, respectivamente).

Conclusão

No município onde a pesquisa foi aplicada, observa-se a classe social D com maior número de adolescentes com comportamento de risco para transtorno alimentar, que compreende um percentual expressivo tanto nas instituições de rede pública como nas privadas. Quanto ao instrumento utilizado, a análise do *Eating Attitudes Test* deve ser feita com cautela, sendo que a forma de interpretação fornecida é mais generalizada, não avaliando detalhadamente a frequência com a qual algumas atitudes ocorrem.

Referências

ALVARENGA, M. S.; SCAGLIUSI, F. B.; PHILIPPI, S. T. *Comportamento de risco para transtorno alimentar em universidades brasileiras*. São Paulo, 2011.

BITTENCOURT, L. J.; ALMEIDA, R. A. *Transtornos alimentares: patologia ou estilo de vida? Psicologia & Sociedade*; 25(1): 220-229, 2013.

OLIVEIRA, L. L. *Jovens com comportamento de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares: variáveis culturais e psicológicas*. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Psicologia, junho 2009.

Palavras-chave: Anorexia; Bulimia; Classe Social.; Nutrição

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES E ADULTOS PORTADORES DA SÍNDROME CRI DU CHAT

LETHÍCIA DIAS DE CARVALHO; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA; LETÍCIA SILVA MOREIRA MATTOS; MICHELLY CARDOSO PISSARRO; MARIÂNGELA DOS PASSOS SOUZA; PÉROLA OLIVEIRA DE MORAES

¹ UNIP - Universidade Paulista

lethicia.carvalho@hotmail.com

Introdução

A síndrome Cri du Chat é uma anomalia cromossômica caracterizada pela deleção de parte ou totalidade do braço curto do cromossomo cinco. Foi descoberta em 1963, na França, pelo geneticista francês Dr. Jérôme Lejeune. Apresenta estimativa de 1 em 50.000 casos de crianças nascidas no mundo. Na cavidade oral os portadores da síndrome apresentam diversas alterações, tais como palato ogival, protrusão da língua por hipotonia, problemas de oclusão, microstomia e hipoplasia maxilar bilateral, que podem ocasionar em dificuldades com relação à alimentação acarretando em consequências diretas no estado nutricional (MACHADO et al., 2007).

Objetivos

Avaliar a adequação dietética de adolescentes e adultos portadores da síndrome Cri du Chat comparando com as recomendações específicas para idade e sexo.

Metodologia

Pesquisa descritiva realizada com adolescentes e adultos frequentadores do Núcleo de Aconselhamento e Pesquisa Cri du Chat, localizada em São Caetano do Sul, SP. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Paulista, sob parecer número 1.784.70. Foi utilizado como inquérito alimentar o diário alimentar de três dias. O cálculo nutricional foi realizado utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (NEPA, 2011) e as Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil (BRASIL, 2011). Os nutrientes avaliados são apresentados segundo seu valor médio e também de forma relativa como percentual dos portadores que mantinham ingestão adequada ou inadequada de cada parâmetro avaliado em comparação aos valores recomendados para cada nutriente.

Resultados

O total de indivíduos incluídos no estudo totalizaram 12 portadores subdivididos em dois grupos, adolescentes, sendo 42% (n=5) e adultos, sendo 58% (n=7). O valor calórico médio do grupo de adolescentes foi de 1743,77 calorias, e do grupo de adultos foi de 2304,39. Os macronutrientes, representados pelos carboidratos, proteínas e lipídios, tiveram como valor médio no grupo de adolescentes 261,52 gramas (59,75%), 63,70 gramas (14,58%) e 49,21 gramas (25,67%) respectivamente, e para o grupo de adultos 296,83 gramas (51,21%), 97,55 gramas (16,95%) e 80,76 gramas (31,84%) respectivamente. A prevalência de consumo adequado no grupo de adolescentes foi para fibras de 60% (n=3), vitamina C 80% (n=4), tiamina 60% (n=3), riboflavina 20% (n=1), piridoxina 40% (n=2), cálcio 0% (n=0), fósforo 20% (n=1), ferro 80% (n=4), sódio 60% (n=3), potássio 0% (n=0) e zinco 60% (n=3). Já para o grupo dos adultos a prevalência de consumo adequado foi para fibras de 43% (n=3), vitamina C 86% (n=6), tiamina 71% (n=5), riboflavina 43% (n=3), piridoxina 29% (n=2), cálcio 43% (n=3), fósforo 71% (n=5), ferro 100% (n=7), sódio 43% (n=3), potássio 0% (n=0) e zinco 86% (n=6).

Conclusão

Os adultos apresentaram maior consumo calórico e de macronutrientes e maior percentual de adequação para vitamina C, tiamina, riboflavina, piridoxina, cálcio, fósforo, ferro e zinco. Os adolescentes apresentaram maior adequação no consumo de fibras e sódio. Nenhum adolescente ou adulto apresentou ingestão de potássio adequada.

Referências

MACHADO, Natalia Cristine Sales Santos. et al. Principais características clínicas da síndrome Cri-Du-Chat: revisão de literatura. Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, v. 11, p. 1668-1671, 2007.

NEPA - Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. Campinas (SP); 2011

BRASIL, Ministério da Saúde. Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil, 2011. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50002.pdf>. Acesso em: 15 de maio de 2017.

Palavras-chave: Adequação dietética; Estado nutricional ; Síndrome Cri du Chat

AValiação DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS PORTADORAS DA SÍNDROME CRI DU CHAT

LETHÍCIA DIAS DE CARVALHO; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA; LETÍCIA SILVA MOREIRA MATTOS; MICHELLY CARDOSO PISSARRO; MARIÂNGELA DOS PASSOS SOUZA; PÉROLA OLIVEIRA DE MORAES

¹ UNIP - Universidade Paulista
lethicia.carvalho@hotmail.com

Introdução

A síndrome Cri du Chat é caracterizada pela deleção parcial ou total do braço curto do cromossomo 5. Apresenta estimativa de 1 em 50.000 casos no mundo. Os portadores apresentam dificuldades com relação à mastigação e deglutição, gerando consequências diretas no estado nutricional e podendo de forma mais distal afetar a condição de saúde, acumulando comorbidades nesses indivíduos (MACHADO et al., 2007).

Objetivos

Avaliar a adequação dietética de crianças portadoras da síndrome Cri du Chat comparando com as recomendações específicas para idade e sexo.

Metodologia

Pesquisa descritiva realizada no Núcleo de Aconselhamento e Pesquisa Cri du Chat, localizada em São Caetano do Sul – São Paulo. O grupo amostral foi constituído por crianças que concordaram em participar, e dos quais os pais ou responsáveis também autorizaram e assinaram o termo de consentimento próprio para a idade do participante. Foi utilizado como inquérito alimentar o diário alimentar de três dias. O cálculo nutricional foi realizado utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (NEPA, 2011) e as Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil (BRASIL, 2011) desenvolvido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Os parâmetros avaliados foram fibras, vitamina C, tiamina, riboflavina, piridoxina, cálcio, fósforo, ferro, sódio, potássio e zinco, além do valor calórico e dos macronutrientes, apresentados segundo seu valor médio e também de forma relativa como percentual dos portadores que mantinham ingestão adequada ou inadequada de cada parâmetro avaliado. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Paulista, sob parecer número 1.784.70.

Resultados

O total de indivíduos incluídos no estudo totalizaram 10 portadores subdivididos em grupos de idade de zero a cinco anos, 50% (n=5) e de cinco a dez anos, 50% (n=5). O valor calórico médio do grupo de zero a cinco anos foi de 1248,10 calorias, e do grupo de cinco a dez anos foi de 2476,11 calorias, representando diferença de 1228,01 calorias de um grupo para o outro. Os macronutrientes, representados pelos carboidratos, proteínas e lipídios, tiveram como valor médio no grupo de zero a cinco anos 177,73 gramas (56,95%), 51 gramas (16,50%) e 37,02 gramas (26,55%) respectivamente, e para o grupo de cinco a dez anos 377,36 gramas (60,01%), 86,19 (14,71%) e 67,78 gramas (25,28%) respectivamente. A prevalência de consumo adequado no grupo de zero a cinco anos foi para fibras de 40% (n=2), vitamina C 60% (n=3), tiamina 80% (n=4), riboflavina 60% (n=3), piridoxina 80% (n=4), cálcio 80% (n=4), fósforo 80% (n=4), ferro 60% (n=3), sódio 40% (n=2), potássio 20% (n=1) e zinco 20% (n=1). Já no grupo de idade de cinco a dez anos a prevalência de adequação para fibras foi de 80% (n=4), vitamina C 100% (n=5), tiamina 100% (n=5), riboflavina 100% (n=5), piridoxina 100% (n=5), cálcio 60% (n=3), fósforo 100% (n=5), ferro 100% (n=5), sódio 20% (n=1), potássio 0% (n=0) e zinco 60% (n=3).

Conclusão

Após as análises de adequação realizadas nos dois grupos de idade, foi possível visualizar que o consumo alimentar dos portadores da síndrome Cri du Chat apresentam inadequações, principalmente nos primeiros anos de vida, evidenciando a necessidade do acompanhamento do nutricionista durante o crescimento e desenvolvimento da criança, evitando futuras carências nutricionais.

Referências

MACHADO, Natalia Cristine Sales Santos. et al. Principais características clínicas da síndrome Cri-Du-Chat: revisão de literatura. Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, v. 11, p. 1668-1671, 2007.

NEPA - Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas. Tabela

Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. Campinas (SP); 2011

BRASIL, Ministério da Saúde. Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil, 2011. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50002.pdf>. Acesso em: 15 de maio de 2017.

Palavras-chave: Adequação alimentar; Estado nutricional ; Síndrome do miado do gato

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM NEOPLASIA DO TRATO GASTROINTESTINAL

TAINARA DIDOMENICO; MIRIAN COZER; GREICY PERETTI POFFO

¹ UNIPAR - Universidade Paranaense

miriancozer@prof.unipar.br

Introdução

O número de casos novos de câncer vem crescendo nos últimos anos, tornando-se a segunda causa de morte no país (WHO, 2017). Uma das explicações para o aumento desses dados é a exposição dos indivíduos a fatores de risco, tais como fatores ambientais, comportamentais ou hereditários, sendo a alimentação inadequada um dos fatores de maior impacto (FREITAS et al., 2016, POLONIO, PERES, 2009).

Objetivos

Avaliar o consumo de alimentar de pacientes com diagnóstico de neoplasia no trato gastrointestinal em tratamento oncológico.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com análise dos dados quantitativo e qualitativo, com público alvo pacientes em tratamento quimioterápico no Hospital do Câncer de Francisco Beltrão – PR. A coleta de dados ocorreu entre os meses de junho e julho de 2017, após aprovação pelo comitê de ética em pesquisa, sob termo substanciado n. 2.086.792. A coleta de dados deu-se por meio da aplicação questionários abordando questões sobre idade, escolaridade, renda, hábitos de vida, história familiar, história atual e frequência alimentar, aplicado antes e depois do surgimento da doença. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva através do pacote estatístico Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 1.8.

Resultados

Participaram do estudo 42 pacientes com neoplasias do trato gastrointestinal, sendo 59,5% homens e 40,5% mulheres. A idade média foi de 63,69 anos ($\pm 11,91$). Quanto aos sítios tumorais, verificou-se uma maior prevalência de câncer de colón 61,9%, seguido por estômago 23,8%, reto 7,1% e esôfago 7,1%. Ao avaliar o consumo alimentar, observou-se que 50% dos pacientes, possuíam um consumo adequado (seis porções diárias) de cereais, tubérculos e raízes, anterior a doença. Durante o tratamento verificou-se uma redução no consumo deste grupo alimentar, onde apenas 23,8% obtiveram consumo adequado. Contatou-se uma baixa ingestão de cereais integrais, apenas 14,3% dos pacientes faziam uso desses alimentos anteriormente ao tratamento e 33,33% após o tratamento. Quanto ao consumo de alimentos com alegações de proteção para a doença, como as frutas, verificou-se um consumo menor que o recomendado (três porções diárias) em 21,5% no período que antecede o desenvolvimento da patologia. O consumo de verduras e legumes também esteve abaixo das recomendações do Ministério da Saúde (2008), ou seja, 59,6% dos participantes consumiam menos que 400 gramas diárias antes do surgimento da doença. Após o início do tratamento, 76,2% dos pacientes passaram a consumir menos que três porções diárias deste grupo, justificado principalmente pelos acometidos pela doença no intestino, a necessidade de redução de fibras, devido cirurgias realizadas ou o uso de colostomia. Identificou-se um consumo de carnes, ovos e peixes elevado em ambas as fases. No período anterior ao diagnóstico 69% dos pacientes ingeriam três ou mais porções de carnes ao dia. Ao observar o consumo de embutidos, pode-se verificar um consumo de ao menos uma vez ao dia por 54,8% e 45,2% dos avaliados, no período prévio ao tratamento e após, respectivamente.

Conclusão

Os resultados do estudo indicam que os pacientes quimioterápicos apresentavam um baixo consumo de alimentos com fatores protetores à doença e elevado consumo de alimentos com agentes cancerígenos para doença no trato gastrointestinal. Os hábitos alimentares irregulares, associada a um estilo de vida sedentário são um fator de risco para o desenvolvimento de neoplasia.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2008.

FREITAS. R. A et al. Consumo de chimarrão e o câncer de esôfago. Brazilian Journal of Surgery and Clinical Research.

Minas Gerais, v. 14, n. 3, p 118-123. 2016.

POLÔNIO, M. T. L.; PERES, F. Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desafios para a saúde pública brasileira. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 25, n. 8, p. 1653-1666. 2009.

WORD HEALTH ORGANIZATION. Diagnóstico precoce do câncer salva vidas e reduz custos de tratamento. Disponível em: . Acesso em: 02/10/2017

Palavras-chave: Oncologia; Câncer; Nutrição; Fatores de Risco; Alimentação

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES CORONARIOPATAS

MICHELLE RIBEIRO SANTOS; PAULA BORGES MOREIRA SOUZA; LUÍSA PINHEIRO SILVA; ELISA MAIA DOS SANTOS; GRAZIELLE VILAS BÔAS HUGUENIN; ANNIE SEIXAS BELLO MOREIRA

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ² INC - Instituto Nacional de Cardiologia, ³ UFF - Universidade Federal Fluminense
graziellevbhuguenin@gmail.com

Introdução

As doenças cardiovasculares acometem aproximadamente 17,5 milhões de indivíduos anualmente, sendo o consumo alimentar um dos principais fatores associados ao processo de adoecimento. Monteiro e colaboradores ressaltam a preocupação com a alimentação e saúde da população, em função da relação do consumo de alimentos ultraprocessados com as pandemias atuais de obesidade e doenças crônicas não transmissíveis. Analisando a influência do padrão alimentar sobre a saúde dos indivíduos, os autores desenvolveram uma nova classificação para os alimentos levando em consideração a extensão e a finalidade do processamento dos mesmos.

Objetivos

Avaliar o consumo alimentar de pacientes coronariopatas atendidos em dois centros de referência do Sistema Único de Saúde do município do Rio de Janeiro.

Metodologia

Estudo transversal, com participantes do ensaio clínico multicêntrico DICA BR, o qual foram avaliados 276 pacientes, com 45 anos ou mais, em prevenção terciária para doença cardiovascular. Os dados avaliados foram coletados no recrutamento ou na consulta de 15 dias. Os pacientes foram captados e atendidos no ambulatório de Cardiologia da Policlínica Piquet Carneiro e no Instituto Nacional de Cardiologia. Foram avaliados peso, estatura e circunferência da cintura; índice de massa corporal; comorbidades (diabetes, dislipidemias, hipertensão) e história de infarto agudo do miocárdio. Foi realizada avaliação dietética através do recordatório alimentar de 24 horas e a análise de composição nutricional foi realizada através do programa Nutriquant. O consumo alimentar foi classificado conforme o proposto por Monteiro et al. (2016). A classificação e análise dos alimentos in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados foi realizada através do software R, versão 3.4.0. O estudo foi aprovado pelos comitês de ética e pesquisa das instituições onde foi realizado (certificados de apresentação para apreciação ética: 03218512.0.2006.5272 e 03218512.0.2002.5259) e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Na análise descritiva foram apresentadas as médias com o desvio padrão.

Resultados

Dos pacientes estudados 61,2% eram homens, 71,0% idosos, a média de idade foi 64,8 anos com desvio padrão de $\pm 0,5$, 55,8% eram diabéticos, 95,7% dislipidêmicos, 96,0% hipertensos e 62% infartados. A respeito das características antropométricas observou-se o excesso de peso em 64,5% dos participantes e desses 24,3% apresentavam sobrepeso e 40,2% foram classificados como obesos; o risco de complicações metabólicas pela circunferência da cintura substancialmente aumentada foi encontrado em 58% dos indivíduos avaliados. Em relação ao consumo alimentar, foi encontrada uma média de 1360,4 Kcal, sendo 64,8% oriundas de alimentos in natura ou minimamente processados, 2,6% de ingredientes culinários processados, 13,1% de alimentos processados e 19,6% de alimentos ultraprocessados.

Conclusão

Os achados do presente estudo apontam um consumo significativo de alimentos ultraprocessados. Portanto, estimular a redução de consumo destes alimentos é uma estratégia importante de prevenção de doenças cardiovasculares em todas as populações, principalmente na prevenção terciária.

Referências

- MONTEIRO, C.A. et al. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad. Saúde Pública*, v. 26, n. 11, p. 2039-49, 2010.
- MONTEIRO, C.A. et al. NOVA. The star shines bright. *World Nutrition*, v. 7, n. 1-3, p. 28-38, 2016.
- MOZAFFARIAN, D. Dietary and policy priorities for cardiovascular disease, diabetes, and obesity. *Circulation*, v. 133, n. 2, p. 187-225, 2016.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global Health Estimates 2015: Deaths by Cause, Age, Sex, by Country and by Region, 2000-2015. Geneva: World Health Organization, 2016.

Palavras-chave: Doenças cardiovasculares; padrão alimentar; alimentos ultraprocessados

AValiação DO CONSUMO ALIMENTAR E PRESENÇA DE HIPERTENSÃO EM IDOSOS ASSISTIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE GERIATRIA

CHARLES EMANUEL DE OLIVEIRA SILVA; MARIA CLÁUDIA BARBOSA OLIVEIRA; LUCIANA LEAL GOMES DE MACÊDO; THIANA MAGALHÃES VILAR; NAYARA VIEIRA DO NASCIMENTO MONTEIRO; CECILIA MARIA RESENDE GONÇALVES DE CARVALHO

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí

mclaudiaoliveira94@gmail.com

Introdução

Nas últimas décadas a população idosa aumentou expressivamente em todo o mundo e, conseqüentemente, houve aumento da prevalência de doenças crônicas, como a Hipertensão Arterial Sistêmica (SILVEIRA et al., 2015). Um dos principais fatores de risco para a hipertensão é o consumo alimentar inadequado, sendo esse aspecto passível de modificação e adequação (MALTA, MORAIS NETO e SILVA JUNIOR, 2013). Desse modo, o cuidado com a alimentação parecer ser fundamental no cenário das medidas preventivas e de controle da hipertensão arterial.

Objetivos

Avaliar a presença de comportamento de risco alimentar para doenças cardiovasculares em idosos assistidos no Hospital Universitário da UFPI, Teresina-PI.

Metodologia

Estudo transversal, envolvendo 64 idosos, ambos os sexos, idade entre 60 e 91 anos, com dados coletados entre junho e novembro de 2016. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade (parecer nº1.501.807). Após assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido a ingestão alimentar foi avaliada em três Recordatórios Alimentares de 24 horas, utilizando-se os cinco passos recomendados pelo Multiple Pass Method. O consumo de porções diárias dos grupos alimentares foi comparado e classificado de acordo com as recomendações da Pirâmide Alimentar Adaptada para a População Brasileira (PHILIPPI, 2013). Para descrever os resultados foram utilizadas médias e desvio-padrão.

Resultados

Da amostra, 67,2% tinham o diagnóstico de hipertensão arterial. A média de idade foi 75,02 ($\pm 8,18$), 67,2% não praticavam atividade física e 97,2% tinham uma ou mais doenças associadas. A ingestão diária de cereais (3 porções), leite e derivados (1,3 porções), óleo e gorduras (0,3 porções), frutas (1,3 porções), legumes e verduras (0,4 porções) estavam abaixo das recomendações e a ingestão de açúcares e doces (1,5 porções), feijões (1,3 porções), carnes e ovos (1,2 porções), ficou acima da recomendação da pirâmide alimentar brasileira. O consumo de óleos e sal foi subestimado por não ter sido contabilizado a porção adicionada as preparações alimentares.

Conclusão

Houve inadequada ingestão alimentar em relação às recomendações da pirâmide alimentar, entre os idosos pesquisados, para todos os grupos de alimentos. Apesar das limitações do instrumento utilizado, evidencia-se a necessidade de intervenções de educação nutricional como estratégia útil para estimular a ingestão de uma alimentação saudável associada à prática de atividade física, tendo em vista a prevenção do risco cardiovascular e outros agravos à saúde.

Referências

MALTA, Deborah Carvalho; SILVA JR, Jarbas Barbosa da. O Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil e a definição das metas globais para o enfrentamento dessas doenças até 2025: uma revisão. *Epidemiol. Serv. Saúde*, Brasília, v. 22, n. 1, p. 151-164, 2013

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. *Redesenho da Pirâmide Alimentar Brasileira para uma alimentação saudável*, 2013. Disponível em Acesso em 01. Nov. 2017

SILVEIRA, Erika Aparecida et al. Baixo consumo de frutas, verduras e legumes: fatores associados em idosos em capital no Centro-Oeste do Brasil. *Ciênc. saúde coletiva*, Rio de Janeiro, v. 20, n. 12, p. 3689-3699, 2015

Apoio: MEC/FND/PET Integração-UFPI – Curso de Nutrição, disciplina Bioquímica da Nutrição.

Palavras-chave: Idosos; Pressão alta; Alimentação

AVALIAÇÃO DO CRESCIMENTO DE PREMATUROS DE MUITO BAIXO PESO APÓS A ALTA HOSPITALAR

SIMONE AUGUSTA RIBAS; GLAUCIA CRISTINA CHAGAS DA SILVA; DAIANA BELEN LOPEZ

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ² UCB - Universidade Castelo Branco

ribasnut@yahoo.com.br

Introdução

A avaliação nutricional adequada do pretermo é um pré-requisito para calcular o aporte energético e proteico necessário para o bom crescimento e desenvolvimento do neonato. Por este motivo, as curvas de crescimento são instrumentos adotados pelo Ministério de Saúde para avaliar o crescimento e o estado nutricional de recém-nascido (SILVEIRA, 2012).

Objetivos

Comparar a evolução nutricional de prematuros, utilizando como curvas de referência Fenton e Kim (2013) e Intergrowth (VILLAR a et al, 2015).

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal e descritivo realizado com 48 prematuros atendidos no ambulatório de seguimento de alto risco do Hospital Universitário Pedro Ernesto, nascidos entre o período de 2015 a 2016. Foram elegíveis os neonatos nascidos abaixo de 37 semanas de idade gestacional e/ou com peso ao nascer inferior a 1500g. Para realização do presente estudo foram coletados dados clínicos e antropométricos dos prematuros. Por meio do Teste T pareado foi avaliado se houve diferença estatística dos indicadores antropométricos: Peso para idade e Estatura para idade entre as curvas investigadas no estudo até o 6º mês de idade corrigida. Para efeito da comparação das duas curvas de crescimento foram calculados os índices de especificidade e sensibilidade. Os cálculos estatísticos foram realizados com o auxílio do programa Statistical Package for Social Sciences (SPSS) versão 22. Foi adotado um nível de significância estatística quando $p < 0,05$. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto (CAEE: 65569417.0.0000.5259).

Resultados

Pode se constatar que apesar da maioria dos pretermos terem nascido com muito baixo peso nascer (54%), estes eram adequados segundo a idade gestacional (68,7%). Quatro prematuros nasceram com peso adequado ao nascimento (>2500g), porém a metade destes foram classificados grande para idade gestacional (>p90). Broncodisplasia foi a comorbidade mais prevalente (22%). Ao avaliar o estado nutricional foi constatado diferença estatística entre as curvas investigadas. Enquanto na curva de Fenton foram detectados 15 casos (31,3%) de baixo peso e 20 (41,7%) de baixa estatura, na curva da Intergrowth foram 17 (35,4%) casos de baixo peso 22 (45,8%) de baixa estatura ($p < 0,01$). Constatou-se que a curva de crescimento da Intergrowth (2015) conseguiu diagnosticar todos os prematuros com peso e estatura comprometidos que foram analisados pela curva de Fenton (2013), expressando sensibilidade máxima do método (sensibilidade: 100% e especificidade: 92,8%).

Conclusão

A curva Intergrowth (2015) demonstrou-se melhor estatisticamente comparando com a curva Fenton e Kim (2013) para captura de desordens nutricionais, especialmente de muito baixo peso, tornando-a mais adequada para a avaliação do crescimento de pacientes prematuros.

Referências

FENTON, T.R; KIM, J.H. A systematic review and meta-analysis to revise the Fenton growth chart for preterm infants. BMC Pediatr. v.13, n.59, 2013.

SILVEIRA RC. Nutrição do pretermo de muito baixo peso: aspectos gerais e no primeiro ano. In: Seguimento Ambulatorial do Prematuro de Risco – Sociedade Brasileira de Pediatria. 1 edição. São Paulo: 2012, p.30-35.

VILLAR, J.et al. International standards for newborn weight, length, and head circumference by gestational age and sex: the Newborn Cross-Sectional Study of the INTERGROWTH-21 st Project. www.thelancet.com, v.384, p.857- 868, 2015

Palavras-chave: prematuro; velocidade de crescimento; avaliação nutricional

AVALIAÇÃO DO EFEITO DO CONSUMO DE COBALAMINA SOB A FREQUÊNCIA DE MICRÔNÚCLEOS EM GESTANTES

HÉMYLLEN TAÍSA DINIZ DA SILVA; ANNY CRISTINE DE ARAÚJO; GRACIELLE RAISSA FERNANDES DAMASCENO; JUDICELE FONSECA VICTOR; JANIELE SILVA DE AZEVEDO; JOANA CRISTINA MEDEIROS TAVARES MARQUES

¹ UFRN/FACISA - Universidade Federal do Rio Grande do Norte/Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi
hemyllendiniz@gmail.com

Introdução

A cobalamina ou vitamina B12 é um micronutriente que tem papel como cofator enzimático compondo a metionina sintetase, necessária para a síntese de ácidos nucleicos. Sua deficiência pode causar complicações em mulheres grávidas como anemia perniciosa, desencadeando danos neurológicos ao feto e aumentando os níveis de homocisteína (ALLENDE; DIAZ; AGUERO, 2017). A carência nutricional pode afetar a saúde da mulher, desencadeando respostas que influencie danos nos níveis de DNA.

Objetivos

Avaliar o consumo alimentar de cobalamina e sua influência na frequência de danos no DNA em células da mucosa oral de gestantes.

Metodologia

Estudo transversal realizado com mulheres no terceiro trimestre gestacional. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Rio Grande do Norte Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (nº CAAE: 48359315.2.0000.5568). Foi aplicado um questionário de frequência do consumo alimentar, para avaliar o consumo de alimentos fontes de cobalamina por gestantes. Em seguida foi realizada a esfoliação das células da mucosa oral. As amostras foram tratadas em laboratório seguindo o protocolo do ensaio de citoma de micronúcleos em células da mucosa bucal (BMCyt) (THOMAS *et al.*, 2009; FENECH, 2015). Posteriormente, foram analisadas em microscópio óptico Olympus CX21, observando os tipos de alterações nucleares, como micronúcleo, classificadas segundo parâmetros pré estabelecidos (THOMAS *et al.*, 2009; Bolognesi *et al.*, 2013; FENECH, 2015). A estimacão da ingestão de cobalamina seguiu as recomendações da Dietary References Intakes (DRI's) para gestantes de 19 a 30 anos. O consumo foi classificado em: acima do limite mínimo de consumo diário (2.2 µg/d) preconizado pela Estimated Average Requirement (EAR) ou abaixo deste limite. Foi realizado teste de normalidade D'Agostino de Pearson e aplicado o teste de Mann Whitney para avaliar a diferença estatística na frequência de micronúcleos entre os grupos das variáveis do consumo, considerando um nível de significância de 5% ($p - valor < 0,05$).

Resultados

O n do estudo foi composto por 80 gestantes que foram entrevistadas e tiveram as células da mucosa oral colhidas. O consumo médio de cobalamina foi 3.64 ± 1.79 . 28% (n=22) das gestantes que apresentaram ingestão inferior ao recomendado, apresentaram uma média de consumo de cobalamina de 1.64 ± 0.4 . 72% (n=58) das mulheres apresentaram acima do valor da EAR (4.4 ± 1.8). Foi identificada diferença estatística entre os consumos (p -valor < 0.001). Verificou-se maior frequência de micronúcleos em gestantes com baixo consumo (0.7) quando comparado com gestantes com ingestão acima da EAR (0.4), (p -valor = 0.0429). Para avaliar melhor a influência do consumo de cobalamina na frequência de micronúcleo, o consumo foi subdividido em quartis (quartil 1: 0.71 a 2.19 µg/d; quartil 2: 2.2 a 2.7 µg/d; quartil 3: 2.71 a 4.46 µg/d; quartil 4: 4.47 a 10.77 µg/d). Maior frequência de micronúcleo (0.7) foi observada no quartil 1 (baixo consumo) comparado às gestantes com ingestão acima da EAR do quartil 2 (0.3), (p -valor = 0.0368). Não foi observada diferença entre o quartil 1 e os demais quartis de consumo acima da EAR.

Conclusão

Os resultados sugerem que o consumo insuficiente de cobalamina pode potencializar respostas que favorecem a aumento nos níveis de danos no DNA e, caracterizado neste estudo, pelo aumento da frequência de micronúcleos em gestantes com consumo deste micronutriente abaixo da EAR. Sendo assim, ressalta-se a importância de hábitos alimentares adequados e orientações nutricionais para uma melhor assistência durante o pré-natal, visando à garantia da saúde materna e fetal.

Referências

ALLENDE, Daniela Rojas; DIAZ, Francisca Figueras; AGUERO, Samuel Duran. Ventajas y desventajas nutricionales de ser vegano o vegetariano. Rev. chil. nutr., Santiago, v. 44, n. 3, p. 218-225, 2017.

BOLOGNESI, Claudia *et al.* The HUMN xlscoringcriteria for differentcelltypesand nuclear anomalies in thebuccal micronucleus cytome assay – An update and expanded photo gallery. Mutation Research/Reviews in Mutation Research, v. 753, n. 2, p. 100-113, 2013.

PADOVANI, Renata Maria *et al.* Dietary reference intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. Rev. Nutr., Campinas, 19(6):741-760, nov./dez., 2011.

THOMAS, Philip *et al.* Buccal micronucleus cytome assay. Nature protocols, v. 4, n. 6, p. 825-837, 2009.

THOMAS, Philip; FENECH, Michael. Buccal cytome biomarker sand their association with plasma folate, vitamin B12 and homocysteine in alzheimer's disease. Journal of nutrigenetics and nutrigenomics, v. 8, n. 2, p. 57-69, 2015.

Palavras-chave: Vitamina B12; Gestação; Genotoxicidade.

AVALIAÇÃO DO EFEITO DO CONSUMO DE ZINCO NA FREQUÊNCIA DE BIOMARCADORES GENOTÓXICOS EM GESTANTES E SEUS RECÉM NASCIDOS

FRANCIANE PEREIRA DA SILVA; ANNY CRISTINE DE ARAÚJO; HÉMYLLEN TAISA DINIZ DA SILVA; GRACIELLE RAISSA FERNANDES DAMASCENO; JUDICELE FONSECA VICTOR; JOANA CRISTINA MEDEIROS TAVARES MARQUES

¹ UFRN/FACISA - Universidade Federal do Rio Grande do Norte/Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí
franciane.ciane.fp@gmail.com

Introdução

A dieta é um importante preditor do estado de saúde materna e fetal durante a gestação. Dentre os micronutrientes importantes durante a gravidez, destaca-se o zinco, que atua no desenvolvimento neurológico do feto, transcrição do código genético e tem ação antioxidante contra agentes com efeitos danosos ao DNA. Em situações de sua deficiência tem sido relatado a indução da morte celular (EBISCH et al., 2006). O efeito de fatores nutricionais a nível genético pode ser avaliado pelo teste de Micronúcleo através da frequência dos marcadores de dano ao DNA: Micronúcleo (MN) e Broto nuclear (BN) (THOMAS et al., 2011).

Objetivos

Caracterizar o consumo alimentar de zinco em mulheres residentes no município de Santa Cruz-RN e avaliar seus efeitos sob a frequência de danos no DNA de gestantes e recém nascidos.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional realizado com mulheres acompanhadas durante o pré-natal no Hospital Universitário Ana Bezerra e Unidades Básicas de Saúde da cidade de Santa Cruz - RN. Foi aplicado um Questionário de Frequência Alimentar com gestantes no oitavo mês. Estas foram respaldadas com o Termo de Consentimento Livre Esclarecido, com de Certificado de Apresentação para Apreciação Ética 48359315.2.0000.5568. Em seguida foram coletadas amostras das células da mucosa bucal das gestantes e seus recém-nascidos, que seguiram para serem tratadas no laboratório da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí, conforme protocolo de Thomas et al (2009). Foram contadas duas mil células/individuo, em microscópio óptico Olympus CX21. Foram avaliados os biomarcadores genotóxicos de acordo com os parâmetros morfológicos determinados por Bolognesi (2013). Para avaliar o consumo de zinco, utilizou-se a Dietary Reference Intakes (2011) para gestante, de 19 a 30 anos: Estimated Average Requirements (EAR) 9,5 mg/d; Tolerable Upper Intake Levels (UL) 40 mg/d. Foi considerado "Ingestão provavelmente adequada" o consumo de zinco entre a EAR e UL. Ingestão inferior à EAR foi considerada "Baixo consumo". Foram realizados teste de normalidade D'Agostino-Pearson e o teste de diferença Mann Whitney, executado pelo software BioEstat 5.0, considerando significativa $p < 0.05$.

Resultados

Das 140 gestantes que participaram do estudo, a idade média foi 26 ± 5.3 e a ingestão média total de zinco foi 10.35 ± 5.3 . 53.6% (n=75), das quais apresentaram baixo consumo de zinco (6.5 ± 1.8) e 46.4% (n=65) consumo provavelmente adequado (14.7 ± 4.7). Observou-se diferença significativa (valor de $p < 0.0001$) entre a baixo consumo de zinco comparado à ingestão provavelmente adequada. Foi colhida amostra da mucosa oral de 77 gestantes. A frequência de MN para gestantes com baixo consumo (0.65) foi maior comparado à gestantes com ingestão provavelmente adequada (0.42), valor de $p = 0.0472$. Em gestante com baixa ingestão de zinco a frequência de BN foi maior (1.3) comparado à gestantes com ingestão provavelmente adequada (0.7), valor de $p = 0.0037$. Até o momento foram analisadas 33 mucosas de recém-nascidos, no entanto, não foram observadas diferenças significativas entre os recém-nascidos de mães com diferentes padrões de consumo.

Conclusão

Prevaleceram gestantes com baixo consumo de zinco. Este padrão de consumo foi associado ao aumento na frequência de marcadores genotóxicos em gestantes. Ainda se faz necessário finalizar a análise para observar o efeito na saúde do recém-nascido. Contudo, estes resultados atentam para a importância da alimentação adequada durante o período gestacional.

Referências

BOLOGNESI, Claudia et al. The HUMNxl scoring criteria for different cell types and nuclear anomalies in the buccal

micronucleus cytome assay – An update and expanded photogallery. Mutation Research/reviews In Mutation Research, [s.l.], v. 753, n. 2, p.100-113, out. 2013.

EBISCH, I.m.w. et al. The importance of folate, zinc and antioxidants in the pathogenesis and prevention of subfertility. Human Reproduction Update, [s.l.], v. 13, n. 2, p.163-174, 11 nov. 2006.

PADOVANI, Renata Maria et al. Dietary reference intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. Rev. Nutr., Campinas, 19(6):741-760, nov./dez., 2006.

THOMAS, Philip et al. Buccal micronucleus cytome assay. Nature Protocols, [s.l.], v. 4, n. 6, p.825-837, maio 2009. Springer Nature.

THOMAS, P.; WU, J.; DHILLON, V.; FENECH, M. Effect of dietary intervention on human micronucleus frequency in lymphocytes and buccal cells. Mutagenesis, v. 26, n. 1, p. 69–76, 2011.

Palavras-chave: Estado Nutricional ; Gestação; Zinco; Testes para Micronúcleo.

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES CRÍTICOS INTERNADOS EM UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA

MARCIELE ESTELA FACHINELLO; MIRIAN COZER; GREICY PERETTI POFFO

¹ UNIPAR - Universidade Paranaense

miriancozer@prof.unipar.br

Introdução

A prevalência de desnutrição em pacientes hospitalizados não é um dado recente, acometendo entre 19 a 80% dos indivíduos hospitalizados, sua incidência aumenta conforme o tempo de hospitalização (CUPPARI, 2014). Estudos mostraram que durante a admissão hospitalar 40% dos pacientes já estão em estado de desnutrição e 75% perdem peso durante a internação, sendo importante o diagnóstico precoce do estado nutricional do paciente (FERREIRA, 2007).

Objetivos

Determinar o estado nutricional, bem como a prevalência de desnutrição em pacientes críticos. Associar taxa de prevalência com tempo de internação e mortalidade hospitalar.

Metodologia

Estudo do tipo transversal retrospectivo, com análise de dados em prontuários de um hospital público do Estado do Paraná. A amostra foi composta por indivíduos do sexo masculino e feminino com idade entre 18 e 60 anos, que passaram pela Unidade de Terapia Intensiva, durante os anos de 2015 e 2016. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos da Universidade Paranaense – Unipar sob o parecer consubstanciado nº 2.087.386. Os dados coletados foram analisados por meio do pacote estatístico Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 1.8, sendo aplicado o coeficiente de Correlação de Pearson com nível de significância estabelecido em $p < 0,05$. A taxa de prevalência foi obtida a partir da fórmula precionizadada por MEDRONHO (2009).

Resultados

A amostra totalizou 156 prontuários, destes apenas 11 foram reavaliados durante o período de internação. Do total da amostra 23 evoluíram a óbito, representando 14,7% da amostra total. Por meio da classificação do estado nutricional segundo o índice de massa corporal obteve-se uma prevalência de 10,9% do público avaliado em magreza, 46,2% de eutrofia e 42,9% de sobrepeso, já a prevalência de desnutrição segundo a circunferência do braço foi de 33,3%, enquanto que 59% dos avaliados encontravam-se em eutrofia e 7,7% em sobrepeso. Entre as variáveis que obtiveram correlações estatisticamente significante, destacam-se a idade e tempo de hospitalização com $p = 0,011$, circunferência do braço e índice de massa corporal tendo um $p = 0,000$.

Conclusão

Observa-se que a prevalência de desnutrição pelo parâmetro determinado pela circunferência do braço foi maior se comparado ao índice de massa corporal, isto devido à intercorrências ligadas ao uso do índice de massa corporal em pacientes críticos, pois as alterações fisiopatológicas podem superestimar os dados antropométricos e por não levar em consideração características físicas do indivíduo. A medida mais utilizada em pacientes críticos é a circunferência do braço por apresentar resultados mais fidedignos, com representações mais reais da depleção muscular ou presença de edema. Avaliou-se também a variável tempo de hospitalização associada a prevalência de desnutrição, onde desnutriram mais os pacientes que permaneceram por maior período internados. A variável idade influenciou no tempo de internação, os pacientes com idade superior a 40 anos permaneceram por maior tempo hospitalizados. A maioria dos pacientes avaliados encontravam-se eutróficos em ambos os parâmetros avaliativos. Resultados diferentes poderiam ser encontrados se houvesse reavaliação antropométrica durante o período de hospitalização, podendo observar mudanças do estado nutricional, evitando agravos clínicos.

Referências

- CUPPARI, Lílian. Nutrição Clínica no Adulto. 3ed. São Paulo: Manole, 2014.
- FERREIRA, Iára Kallyanna Cavalcante. Terapia nutricional em unidade de terapia intensiva. Rev. bras. ter. intensiva, v. 19, 2007.
- MEDRONHO, Roberto; [et al.]. Epidemiologia. 2ª Edição. São Paulo: Editora Atheneu, 2009

Palavras-chave: Desnutrição; Prevalência; Nutrição; Paciente crítico

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE INDIVÍDUOS COM DOENÇA CELÍACA

AMANDA BAGOLIN DO NASCIMENTO; MARIA ALICE DA SILVEIRA; ILSE LISIANE VIERTEL VIEIRA

¹ UNISUL - Universidade do Sul de Santa Catarina

amandabagolin@hotmail.com

Introdução

O único tratamento para a Doença Celíaca é a exclusão vitalícia do glúten da dieta. Embora o tratamento seja eficaz, pode ser dificultado pela contaminação dos alimentos com o glúten, elevado custo, restrita disponibilidade e baixa palatabilidade dos alimentos. Além das dificuldades com a adesão, a literatura científica aponta para o fato de que estes indivíduos estão expostos à ingestão insuficiente de vitaminas e minerais, e excessiva de gordura saturada e de alimentos com alto índice glicêmico, o que os coloca em situação de risco para desenvolvimento de obesidade.

Objetivos

Investigar a adesão à dieta sem glúten e o estado nutricional de indivíduos com Doença Celíaca.

Metodologia

Pesquisa quantitativa, transversal e descritiva, conduzida com amostra de conveniência formada por indivíduos adultos e idosos com Doença Celíaca. Utilizou-se questionário validado, aplicado durante reuniões da Associação de Celíaco do Brasil do Estado de Santa Catarina e também disponibilizado em versão eletrônica nas páginas da Associação e da Federação Nacional dos Celíacos. Para a avaliação do estado nutricional, foi aferido peso, altura e circunferência da cintura. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade do Sul de Santa Catarina (Parecer 1.864.185) e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Realizou-se análise descritiva, teste de qui-quadrado e análise de regressão logística multinomial. Considerou-se nível de significância de 5%.

Resultados

Foram validados 374 questionários, respondidos predominantemente por mulheres (94%), com idade entre 31 a 40 anos (39%) e com pós-graduação (48%). O tempo de diagnóstico de 90% dos participantes era de até 12 anos. A ingestão de glúten foi negada por 81% por participantes. Para os 19% que ingeriam glúten, os principais motivos foram: inadvertência ou contaminação cruzada (42%), falta de alternativas (18%), escolha própria (13%) e elevado custo dos produtos sem glúten (12%). A análise de Regressão Logística Multinomial identificou relação positiva significativa entre a ingestão de glúten e dificuldade de obedecer à dieta ($p < 0,01$). A maioria dos participantes afirmou ingerir duas ou mais porções diárias de frutas e hortaliças (72%) e de carnes e ovos (56%). Em relação ao leite e derivados 37% e 32% afirmaram que consumia “menos de 2 porções/dia” ou “não consumiam”, respectivamente. As principais matérias-primas utilizadas para elaborar preparações sem glúten são a farinha de arroz (57%), farinha de tapioca (54%) e polvilho (43%). A maioria afirmou que nunca ou raramente utiliza farinha de soja, trigo sarraceno, araruta, grão-de-bico e semolina de milho. A avaliação antropométrica foi realizada com uma subamostra de 28 participantes (21 mulheres e 7 homens) e identificou que 57% de eutrofia e 43% de excesso de peso (32% de sobrepeso e 11 % de obesidade grau I). Em relação à circunferência da cintura, 39% apresentavam risco aumentado para desenvolver complicações metabólicas.

Conclusão

A pesquisa destaca a necessidade de acompanhamento nutricional para indivíduos celíacos, dado o fato de que quase 1/5 dos participantes consumiam glúten, a maioria utilizava matérias-primas refinadas, o que pode predispor a inadequações no consumo de micronutrientes, e ainda há elevado percentual de participantes com excesso de peso e com risco elevado para o desenvolvimento de complicações metabólicas.

Referências

- ARAÚJO, H. M. C.; ARAÚJO, W. M. C. Coeliac disease. Following the diet and eating habits of participating individuals in the Federal District, Brazil. *Appetite*, v. 57, n. 1, p. 105–109, 2011.
- DO NASCIMENTO, A. B. et al. Gluten-free is not enough – perception and suggestions of celiac consumers. *International Journal of Food Science and Nutrition*, v 65, n. 4, p. 394-398, 2014.
- VICI, G. et al. Gluten free diet and nutrient deficiencies: a review. *Clinical Nutrition*, v. 35, p. 1236-1241, 2016.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Dieta sem glúten; Glúten; Obesidade; Restrição Alimentar

AVALIAÇÃO DO GRAU DE OBESIDADE SEGUNDO SEXO E NÍVEIS SÉRICOS DE SEROTONINA EM PACIENTES ADULTOS OBESOS

BRENDA LUDMILLA BRAGA VIEIRA; ROSILENE REIS DELLA NOCE; LEILIANE CRUZ REIS; RAÍSSA SANTANA DE ARAÚJO

¹ UFPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, ² HUBFS - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO BETTINA FERRO DE SOUSA
brendaludmilla@gmail.com

Introdução

A serotonina ou 5-hidroxitriptamina (5HT) é um neurotransmissor amina serotoninérgico que atua em múltiplas funções no sistema nervoso (FEIJÓ, BERTOLUCI, REIS, 2011). Nos últimos anos, estudos mostram crescente aumento da população obesa no Brasil (IBGE, 2011), dentre os possíveis fatores está a questão neurológica e alimentar (ROSSI, TIRAPEGUI, 2005). Evidências científicas mostram o importante papel da 5HT no quadro da obesidade, por meio dos sistemas encefálicos na regulação do apetite, humor, comportamento emocional e o sono. O descompasso na função da 5HT no sangue reflete no aumento do apetite e depressão, influencia no ganho de peso, e como consequência favorece o estado patológico da obesidade (ROSMOND, BOUCHARD, BJÖRNTORP, 2002; FERNANDES, 2012).

Objetivos

Avaliar o grau de obesidade segundo o sexo e os níveis séricos de serotonina em pacientes adultos obesos do Centro de Referência em Obesidade do Hospital Universitário Bettina Ferro de Sousa.

Metodologia

Estudo descritivo-retrospectivo de análise de prontuário, com 18 adultos de ambos os sexos, na faixa etária de 24 a 61 anos. Para obter a avaliação do estado nutricional, foi utilizado o aparelho de Bioimpedância Elétrica *InBody 230*, e a aferição da estatura pelo Estadiômetro compacto *Seca*. Após aferição das medidas e realizado o cálculo do IMC, os mesmos foram diagnosticados de acordo com a classificação da Organização Mundial da Saúde (1997) em diferentes níveis de obesidade: grau I (IMC 30- 34,9 kg/m²), grau II (IMC 35- 39,9 kg/m²), e grau III (IMC ≥ 40 kg/m²). Para avaliar os níveis séricos de serotonina, os pacientes foram encaminhados a um laboratório conveniado, onde havia orientações em relação a dieta para realização do exame. Este trabalho foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, parecer nº 825.074/2014 conforme resolução nº 466/12, onde todos os voluntários assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Participaram do estudo 18 pacientes, sendo 10 (55,56%) homens com média de idade de 39 anos e 8 (44,4%) mulheres com idade média de 43 anos. Observou-se a prevalência de 4 (40%) pacientes masculinos com obesidade grau III, e entre as mulheres 4 (50%) pacientes predominaram com obesidade grau I. Ao analisar o grau de obesidade e níveis de serotonina, foi observado que a média de 5HT aumenta com o grau de obesidade nas mulheres (grau I:104,2ng/mL; grau II: 136,1 ng/mL; grau III:148,2 ng/mL) e nos homens apresenta aumento no grau I (156,9ng/mL), reduzindo nos graus II (91,6ng/mL) e III (101,8ng/mL).

Conclusão

Constatou-se a prevalência de obesidade grau III entre os participantes do sexo masculino e predominância de obesidade grau I em participantes do sexo feminino. Os níveis séricos de serotonina em pacientes do sexo feminino tendem a aumentar com o grau de obesidade e no sexo masculino o comportamento foi inverso. Contudo, é necessário aumentar o tamanho amostral para uma maior clareza dos resultados e continuar a investigar o comportamento do sistema serotoninérgico diferenciado entre os sexos na obesidade.

Referências

- FEIJÓ, Fernanda M; BERTOLUCI Marcelo C; REIS Cintia. Serotonin and hypothalamic control of hunger: a review. **Rev. Assoc. Med. Bras.** São Paulo. v. 57, n. 1, p. Fev/ 2011.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009**: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro, 2011.
- ROSSI, L.; TIRAPEGUI, J. Serotonina e a neuromodulação alimentar. **Revista Nutrição em Pauta**, ano XIII, n. 72, p. 38-40, 2005.
- ROSMOND M.D., BOUCHARD C; BJÖRNTORP P. 5-HT_{2A} Receptor Gene Promoter Polymorphism in Relation to

Abdominal Obesity and Cortisol. **Obesity Research**, n. 10, p. 585-589. 2002.

FERNANDES, F.B. **Obesidade: impacto nos sistemas renina angiotensina aldosterona, caliceína cininas e no sistema nervoso simpático**. São Paulo. Tese de doutorado, Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), 2012.

Palavras-chave: Serotonina; Obesidade; Índice de Massa Corporal

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE GLICÊMICO E CARGA GLICÊMICA DE PREPARAÇÕES TÍPICAS DA REGIÃO SUL BRASILEIRA

DANIELA DE ARAÚJO MEDEIROS DIAS; ALINE SOARES DE ANDRADE; BEATRIZ CARVALHO DE CASTRO;
GUILHERME FALCÃO MENDES

¹ UNIEURO - Centro universitário Unieuro
danielamedeiros@gmail.com

Introdução

O índice glicêmico (IG) é definido como o efeito sobre a glicemia de uma quantidade fixa de carboidrato disponível de um determinado alimento, a carga glicêmica (CG) é um produto do IG e da quantidade de carboidrato presente na porção de alimento consumido, comparado com o alimento padrão. O conhecimento do IG e CG é importante para a recomendação nutricional quanto as escolhas de alimentos para indivíduos com diabetes como um meio de melhorar a glicemia pós-prandial e o controle de peso.

Objetivos

Determinar os valores de Índice glicêmico e carga glicêmica de preparações típicas brasileiras da região Sul.

Metodologia

Trata-se de um estudo experimental, quantitativo, descritivo e analítico. O tamanho amostral foi de seis voluntários. Para critério de inclusão foram considerados adultos entre (19 a 59 anos), com índice de massa corporal de eutrófico, de ambos os sexos e que concordaram e assinaram o TCLE, além disso foi autorizado pelo comitê de ética e pesquisa da instituição, com o seguinte número de protocolo 1.760.211. Foram excluídos os que relataram um histórico de distúrbios gastrointestinais, diabetes, uso de medicação, doenças crônicas, grávidas, lactentes ou intolerantes ou alérgicos a qualquer um dos ingredientes das preparações. As preparações foram retiradas do Guia de alimentos regionais brasileiros sendo o Cuca de banana, bolo de tangerina e pão de batata doce. Para determinação do IG, seguiu-se o protocolo proposto pela Food and Agriculture Organization/World Health Organization. Os valores foram categorizados como baixo, médio ou alto, baseado na classificação de Brand-Miller; Foster-Powell e Colagiuri (2003). A carga glicêmica foi calculada por meio do produto do carboidrato glicêmico de cada alimento ou preparação, em gramas, pelo IG determinado, dividido por 100. A CG da preparação foi categorizada como baixa, moderada ou alta.

Resultados

Foram demonstrados o índice da área abaixo da curva, índice glicêmico e carga glicêmica dos alimentos regionais do sul comparado à referência com 50g de carboidrato proveniente do pão branco. Os alimentos analisados obtiveram os seguintes resultados, cuca de banana, índice glicêmico: 104,7; carga glicêmica: 52,3; bolo de tangerina, índice glicêmico: 103,7; carga glicêmica: 51,8; pão de batata doce, índice glicêmico: 100,7; carga glicêmica: 50,3.

Conclusão

A partir da busca literária este é um estudo pioneiro em calcular o índice glicêmico e a carga glicêmica de preparações tipicamente brasileiras. O objetivo do trabalho foi alcançado em poder evidenciar a CG e IG do Cuca de banana, bolo de tangerina e pão de batata doce. As preparações tipicamente brasileiras testadas que tinham seu índice glicêmico desconhecido, foi relevante devido à importância do consumo para a população brasileira em geral, principalmente o pão de queijo por ser uma preparação muito consumida pelos brasileiros. Todas as preparações testadas foram retiradas do guia de alimentos regionais brasileiros do Ministério da Saúde, objetivando apoiar a ideia de educação alimentar e nutricionais e incentivar a alimentação adequada e saudável.

Referências

World Health Organization. "Carbohydrates in human nutrition: report of a joint FAO/WHO expert consultation, Rome, 14-18 April 1997." Carbohydrates in human nutrition: report of a joint FAO/WHO expert consultation, Rome, 14-18 April 1997. 1998.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BURANI, J; LONGO, P.J. Carboidratos de baixo índice glicêmico: uma mudança comportamental eficaz para o controle

da glicemia e controle de peso em pacientes com diabetes tipo 1 e 2. *Diabetes Educ.* v. 31, n. 1, p. 78 - 88, 2006.

Palavras-chave: Índice glicêmico ; Carga glicêmica; Alimentos

AVALIAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM DOIS SERVIÇOS DE HEMODIÁLISE NO RECIFE - PE

FABIANA DE ARRUDA LUCCHESI; CAMILLA MARIA COSTA SOARES DA SILVA; MARIA DA CONCEIÇÃO CHAVES DE LEMOS

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
fabianalucchesi@hotmail.com

Introdução

As dislipidemias são uma característica comum entre os pacientes com DRC e podem ser descritas pelo excesso de lipídeos circulantes na corrente sanguínea ou alterações em qualquer etapa do metabolismo lipídico (SBC, 2013). O tipo de dislipidemia predominante nos pacientes com DRC é a hipertrigliceridemia mista. O paciente portador de DRC, devido às alterações próprias do catabolismo da doença e em conjunto com os fatores clássicos de desenvolvimento de DCV como dislipidemia, tabagismo, diabetes mellitus, obesidade, hipertensão, idade avançada e sexo masculino tem o risco de morbidade e mortalidade elevado, entretanto esse risco aumentado é proporcional ao grau da disfunção renal e etiologia da doença (MARQUES; SILVA; COUTO, 2014).

Objetivos

Avaliar o perfil lipídico de pacientes nefropatas em HD e comparar os resultados entre os gêneros da amostra

Metodologia

Desenvolvido no período de janeiro a outubro de 2016, delineamento observacional do tipo série de casos, em dois centros hemodialíticos da cidade do Recife - PE: Serviço de HD do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Pernambuco (HC – UFPE) e no Nefrocentro, envolvendo pacientes adultos e idosos portadores de DRC em terapia hemodialítica. Foram incluídos portadores de DRC em HD há no mínimo 6 meses, de ambos os gêneros, com idade superior a 18 anos, e excluídos pacientes em pós-operatório imediato (7 dias) de cirurgia de grande porte, pacientes que apresentassem anasarca ou edema de membros inferiores, com história de fratura recente (último 2 meses) e portadores de doença hepática e/ou infecciosa. Os dados bioquímicos foram coletados do prontuário dos pacientes. O banco de dados foi realizado no Excel 2010 e a análise estatística realizada no programa SPSS versão 21. Para verificação da normalidade das variáveis foi realizado o teste de Kolmogorov-Smirnov. Utilizou-se a correlação de Spearman, pois algumas variáveis apresentaram distribuição não normal mesmo após as transformações logarítmicas. Foram utilizados os testes t-Student pareado e o teste de Mann-Whitney, para as variáveis normais e não normais respectivamente. Esta pesquisa foi realizada após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco, de acordo com a Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde sob o CAEE: 51359415.8.0000.5208. Apenas foram incluídos aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Foram avaliados 109 pacientes, 89 na Nefrocentro (81,7%) e 20 no HC/UFPE (18,3%). A maioria eram adultos não idosos (60,6%), com idade média de 51 anos, sendo 55 pacientes (50,4%) do gênero masculino. Com relação ao HDL, foi encontrada uma média de 44,38mg/dL ($\pm 8,43$) em mulheres e 45,04 ($\pm 10,62$) nos homens ($p= 0,717$). O LDL sérico foi estatisticamente maior, com diferença significativa para as mulheres em comparação aos homens ($p= 0,001^*$), com valores respectivos de 85,7mg/dL ($\pm 34,84$) e 64,11mg/dL ($\pm 29,79$). O valor de TG ($p=0,698$) foi de 200,97mg/dL ($\pm 124,84$) para as mulheres e 192,41mg/dL ($\pm 103,62$) para os homens, enquanto os valores de VLDL encontrados foram de 36,24mg/dL ($\pm 14,86$) para mulheres e 36,1mg/dL ($\pm 17,07$) para os homens ($p=0,964$).

Conclusão

Os resultados encontrados apontam para necessidade de avaliação individualizada e cautelosa do perfil lipídico desses pacientes, para que medidas nutricionais possam ser adotadas, além do comprometimento institucional na atenção e cuidado a esse público.

Referências

SBC-Sociedade Brasileira de Cardiologia. V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**. São Paulo, v.101, n. 4, supl.1 p. 1-22, 2013

MARQUES, F. S.; SILVA, A. L. M.; COUTO, R. D. Dislipidemia associada à doença renal crônica – Revisão de literatura. **Revista de Ciências Médica e Biológica**. Salvador, v. 13, n. 2, p. 220-225, 2014.

Palavras-chave: Doença Renal Crônica; Dislipidemia; Bioquímica; Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DO RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE ORTOREXIA NERVOSA EM UNIVERSITÁRIOS DO SUL DE MINAS

GABRIELA VENTURATO OSSANI; ERIKA APARECIDA AZEVEDO PEREIRA; MARCO ANTÔNIO OLAVO PEREIRA; DANIELE CAROLINE FARIA MOREIRA; RITA DE CÁSSIA REIS CARVALHO; BRUNNA SULLARA VILELA RODRIGUES

¹ UNIS - Centro Universitário do Sul de Minas
brunna_vilela@yahoo.com.br

Introdução

A busca incessante por alimentação e corpos perfeitos tem gerado graves desdobramentos na saúde humana. A procura por alimentos livre de agrotóxicos, sem aditivos e os in natura. Na ortorexia nervosa, ocorre a exclusão de alimentos que apresentem corantes, conservantes, pesticidas, ingredientes geneticamente modificados, gorduras, sal e açúcar, levando alguns indivíduos a consumirem dietas restritivas, impactando no seu estado nutricional. Estudos mostram que estudantes e profissionais da área da saúde são mais propensos a desenvolverem a ortorexia nervosa.

Objetivos

Identificar comportamento de risco para o desenvolvimento de ortorexia nervosa em estudantes dos cursos da área da saúde do Centro Universitário do Sul de Minas – UNIS.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa de campo quantitativo, do tipo descritivo e transversal, desenvolvida no período de agosto de 2015 a outubro de 2017, com alunos de ambos os gêneros, dos cursos de nutrição, enfermagem, estética e biomedicina do Centro Universitário do Sul de Minas/ UNIS – MG. O presente estudo foi aceito pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o parecer nº 2.263.322. Para a participação foi solicitada assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os voluntários foram convidados a responder o questionário Orto-15 para a avaliação do comportamento de risco para desenvolver a ortorexia nervosa. Os resultados do Orto-15 foram contabilizados e classificados a partir do quadro elaborado por Donini et al. (2005). Para avaliar a percepção da imagem corporal será aplicada da Escala de Silhuetas, desenvolvida por Thompson e Gray (1995) para adultos.

Resultados

Foram avaliados 71 estudantes, com idade média de $\pm 27,9$ anos, sendo 15,5% do sexo masculino e 84,5% do sexo feminino. Destes, 33,8% eram do curso de nutrição, 22,5% enfermagem, 19,7% biomedicina e 23,9% do curso de estética. Foi possível observar que 62% (n = 44) dos alunos apresentaram risco para o desenvolvimento de ortorexia nervosa, sendo 40,9% (n = 18) do curso de nutrição. Quando avaliada a percepção da imagem corporal, 73,2% (n = 52) dos alunos da área da saúde se mostraram insatisfeitos com o corpo. Dos 52 indivíduos que apresentaram insatisfação corporal, 30 deles apresentaram risco para o desenvolvimento de ortorexia nervosa. verificou-se que não houve associação estatisticamente significativa entre as variáveis ($p > 0,05$).

Conclusão

O presente estudo revelou que a maioria dos estudantes dos cursos da área da saúde apresentou risco para o desenvolvimento de ortorexia nervosa, especialmente alunos do curso de Nutrição. Associado a este risco, a insatisfação com a imagem corporal mostrou-se presente em grande parte desses alunos. Portanto, faz-se necessária abordagem acerca do tema com indivíduos que lidam com a promoção da saúde, por atuarem com possíveis grupos de risco.

Referências

- Bundros J, et al. Prevalência de Orthorexia nervosa entre estudantes universitários com base Teste de Bratman e tendências associadas. Departamento de Nutrição e Ciência de Alimentos, Universidade Estadual da Califórnia, Chico, CA 95929-0002, EUA. *Jornal Elsevier*, 2016.
- Coelho G.C, et al. As consequências físicas, psiquiátricas e sociais em indivíduos com ortorexia nervosa. *Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, São Paulo. v.10. n.57. p.160-168. Maio/Jun. 2016. ISSN 1981-9919. 2016.
- Donini L.M, et al. Ortorexia nervosa: Validação de um Questionário de diagnóstico. *Eating Weight Disord*. 10: e28-e32, 2005.

Palavras-chave: transtorno alimentar; percepção da imagem corporal; ortorexia nervosa; nutrição

AVALIAÇÃO DO TRANSTORNO DA COMPULSÃO ALIMENTAR PERIÓDICA E VÍCIO ALIMENTAR EM PACIENTES PÓS CIRURGIA BARIÁTRICA.

NATALIA NEVES ARANHA; SARA DE SOUZA MARTINS DUARTE; FABIANA SANCHES DA MOTA RIBEIRO

¹ UNISANTOS - Universidade Católica de Santos

natitaa_aranha@hotmail.com

Introdução

Um dos efeitos negativos observados no pós-operatório da cirurgia bariátrica são as alterações psíquicas, podendo ocasionar casos de depressão, bulimia, compulsões, tentativas de suicídio e distorções de imagem. O Transtorno da Compulsão Alimentar Periódica é frequente em aproximadamente 30% da população que se submete a cirurgia bariátrica e a presença deste transtorno pode afetar diretamente os resultados do procedimento e estudos realizados anteriormente relatam que 56, 8% dos pacientes que apresentam compulsão alimentar também apresentam vício alimentar.

Objetivos

Avaliar a presença de Compulsão Alimentar Periódica e Vício Alimentar em pacientes pós cirurgia bariátrica.

Metodologia

Foi realizado um estudo do tipo transversal, em uma clínica particular na cidade de Santos/SP, especializada em cirurgia bariátrica, com a participação de 59 pessoas. Os pacientes que aceitaram participar da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e receberam os questionários impressos. Os questionários aplicados, afim de avaliar o comportamento alimentar dos participantes foram: Escala de Compulsão Alimentar Periódica (ECAP) e Escala de Vício Alimentar Yale (YFAS). O estudo cumpre a Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, sendo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Católica de sob o número 1.458.912.

Resultados

A partir da avaliação dos questionários observou-se que 3,3% (2) dos participantes apresentaram compulsão alimentar e 49,1% (29) apresentaram vício alimentar. Em relação as características gerais dos participantes, a média de idade foi de 40 anos \pm 8 anos. Em média, o tempo de cirurgia de cada paciente foi de 40 meses, sendo que o tempo mínimo foi de 6 meses e o tempo máximo de 144 meses. Em relação ao IMC dos integrantes da pesquisa, a média encontrada antes da realização da cirurgia foi de 43 kg/m² \pm 4 kg/m² (42,5 kg/m²). A média de IMC encontrado após a cirurgia foi de 27,4 kg/m² \pm 3,6 kg/m². Foi realizada a diferença da perda de peso que os participantes obtiveram com a realização da cirurgia, e esta diferença apresentou uma média de 42,2 kg \pm 8,2 kg (40,5 kg) e o peso mínimo perdido foi 18 kg e o máximo foi 62 kg. Os pacientes que destacaram 3 ou mais alimentos ricos em açúcares e gorduras, também apresentaram pior desempenho em relação a perda de peso após a Cirurgia bariátrica. Além disso, os pacientes que apresentaram dependência na escala de vício alimentar, também demonstraram uma média de perda de peso inferior àqueles que conseguiram uma perda de peso satisfatória (21,7 vs 45,2 kg; p<0,01). Foi observado um número maior de pacientes com sobrepeso e obesidade com dependência em relação ao grupo que foi classificado como eutrofia (6 vs 23, eutrofia e sobrepeso + obesidade; respectivamente, p<0,05).

Conclusão

A partir dos dados obtidos, os candidatos a cirurgia bariátrica devem realizar um acompanhamento adequado com a equipe multidisciplinar, principalmente com o nutricionista e psicólogo durante o pré e pós cirúrgico afim de diagnosticar e tratar as alterações do comportamento alimentar para que estas não interfiram no sucesso da cirurgia, além de minimizar os riscos do desenvolvimento de alterações psíquicas como depressão e ansiedade.

Referências

LUIZ, Luciano Billodre. Evolução dos sintomas de compulsão alimentar um ano após cirurgia bariátrica e sua correlação com a perda de peso, 2016. 68 f. Dissertação (Mestrado de Medicina) – Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

MARCHIOLLI, et. al. As Consequências psicossociais da cirurgia de redução de estômago. Mudanças- Psicologia da Saúde, 13(1) 175-214. 2005.

PEDRAM, P. et. al. Food Addiction: Its Prevalence and Significant Association with Obesity in the General Population. PLOS ONE 8 (9): 2013.

Palavras-chave: Vício Alimentar; Obesidade; Cirurgia Bariátrica; Transtorno Alimentar

AVALIAÇÃO DOS NÍVEIS SÉRICOS DE VITAMINA D E SUA RELAÇÃO COM A EXPOSIÇÃO SOLAR E O USO DE FILTROS SOLARES EM MULHERES MENOPAUSADAS.

LUISA AMABILE WOLPE SIMAS; CESAR LUIZ BOGUSZEWSKI; LEILA CAROLINE BIANCHET ZANATTA

¹ CIA - Centro Internacional de Aprimoramento e Pesquisas Científica, ² UFPR - Universidade Federal do Paraná
luisa.fies@hotmail.com

Introdução

A vitamina D é um hormônio esteroide reconhecido pela sua importância na saúde óssea, homeostase de fosfato de cálcio, para o bom funcionamento de tecidos e órgãos e estabilidade metabólica e cardiovascular. Sua principal fonte de absorção é realizada e sintetizada através da exposição à radiação solar UVB e convertida no fígado em 25-hidroxivitamina (25(OH)D) pela enzima D-25-hidroxilase (25-OHase). Desempenha um papel fundamental no desenvolvimento e manutenção do esqueleto ao longo da vida e seus níveis séricos podem ser afetados por fotoproteção. A deficiência de vitamina D está associada à síndrome metabólica, menopausa, diabetes, obesidade, doenças que reduzem a síntese de 25-hidroxivitamina D, condições hereditárias e clínicas relacionado ao metabolismo de vitamina D. A menopausa é um fator determinante para a deficiência de vitamina D, uma vez que neste período a mulher fica susceptível às quedas de estrogênio, resultando em uma reabsorção óssea. O uso de protetor solar ou fotoproteção, bloqueia a síntese de vitamina D e é recomendado para a prevenção da carcinogênese cutânea, entretanto, pode estar causando um impacto negativo e resultando em consequências preocupantes relacionados a deficiência nos níveis circulantes de vitamina D 25 (OH) D3 na população, dentro disso, o presente trabalho tem como objetivo avaliar através de um estudo transversal a relevância do consumo de vitamina D oral, exposição solar, fotoproteção a curto e longo prazo, como um fator de deficiências, prevenção ou predisposição à doenças.

Objetivos

Relacionar os níveis séricos de vitamina D com a exposição solar e uso de protetor solar em mulheres menopausadas.

Metodologia

Foi realizado um estudo descritivo transversal, onde 106 mulheres entre 40 e 70 anos na pós-menopausa foram selecionados e avaliados os níveis séricos de vitamina D e um questionário de exposição solar. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos número CAAE: 11023813.9.0000.0096.

Resultados

Os resultados do questionário de exposição solar mostram que o grupo suficiente (≥ 30 ng/mL) em vitamina D relatou maior exposição ao sol e menor uso de protetor solar do que os demais grupos ($p < 0,001$). O grupo deficiente (≤ 20 ng/mL), por sua vez, apresentou uma frequência significativamente menor ($p < 0,001$) de exposição ao sol e maior uso de protetor solar em comparação ao grupo insuficiente. A ingestão de vitamina D foi maior nas mulheres insuficientes, embora a exposição solar tenha sido maior e o uso de protetor solar menor nesse grupo do que nas com deficiência de vitamina D.

Conclusão

Observamos alta prevalência de hipovitaminose D, correspondendo a 90% da amostra. Os níveis séricos de vitamina D foram influenciados pela exposição solar e o uso do fotoprotetor solar em mulheres menopausadas.

Referências

- DIJK, A.V., OUTER, P.D. et al. The Action Spectrum for Vitamin D3: Initial Skin Reaction and Prolonged Exposure. *Photochemical & Photobiological Sciences*, v.7, 2016.
- HERZOG, B., OSTERWALDER, U. Sun protection factors: world wide confusion. *BJD British Journal of Dermatology*. v. 161, 2009.
- HOLICK, M.F, et al. Evaluation, treatment, and prevention of vitamin D deficiency: an endocrine society clinical practice guideline. *J Clin Endocrinol Metab*, 2011.
- LIBON, F., COURTOIS, J. et al. Sunscreens block cutaneous vitamin D production with only a minimal effect on circulating 25-hydroxyvitamin D. *BJD British Journal of Dermatology*, 2017.

Palavras-chave: Vitamina D; Menopausa; Fotoproteção

AVALIAÇÃO E INTERVENÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES INTERNADOS NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO PIAUI

ANITA MOREIRA RAMOS; MARIA DA CRUZ MOURA E SILVA; REGINA CARVALHO DE SOUSA GONÇALVES;
JORDANA RAYANNE SOUSA AGUIAR; THALINE MILANY DA SILVA DIAS; MAÍSA GUIMARÃES DA SILVA PRIMO

¹ HU -UFPI - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO PIAUI

anitamos4@hotmail.com

Introdução

A desnutrição hospitalar é um problema que afeta negativamente a condição clínica do paciente, favorecendo à ocorrência de diversas complicações, tais como infecções, aumento do tempo de internação, redução da qualidade de vida, o que resulta em taxas elevadas de mortalidade. Dessa forma, torna-se imprescindível a avaliação do estado nutricional do paciente, na perspectiva de introduzir a terapia nutricional adequada e favorecer a recuperação desses indivíduos. Um dos métodos para fazer essa avaliação é a antropometria, visto que é simples, fácil, prático, não invasivo, de baixo custo e com possibilidade de utilização de equipamentos portáteis e duráveis sendo constituída de coleta, verificação e interpretação de dados para tomada de decisões referentes à natureza e à causa de problemas relacionados à nutrição.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional de indivíduos internados em um hospital universitário, por meio da antropometria e posterior intervenção nutricional.

Metodologia

Estudo transversal, envolvendo 47 indivíduos, de ambos os sexos, com idade de 19 a 81 anos internados em um Hospital Universitário, no período de janeiro a agosto de 2017. Para avaliação do estado nutricional, aferiu-se o peso e estatura, utilizando-se balança digital portátil Techline® e estadiômetro Balmack®, para cálculo de Índice de Massa Corporal. Prega Cutânea Tricipital, Circunferência da Cintura, Circunferência do Braço, utilizando-se fita métrica inextensível. A intervenção nutricional foi realizada após os resultados da avaliação nutricional através da Prescrição Dietética e Orientação Nutricional Individualizada. Os dados foram analisados por estatística descritiva para determinação de média e frequências. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 59439616.9.0000.8050), e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A média de idade foi de 48anos, 25 (53,20%) era do sexo masculino e 22 (46,80%) do sexo feminino. Verificou-se que 55,31% dos pacientes encontravam-se eutróficos, 23,40% com excesso de peso e 8,51% com obesidade, 12,76% estavam com desnutrição. A média de Índice de Massa Corporal foi de 23,99kg/M² variando de 15,20kg/M² á 42,00 kg/M²

Conclusão

A média de idade foi de 48anos, 25 (53,20%) era do sexo masculino e 22 (46,80%) do sexo feminino. Verificou-se que 55,31% dos pacientes encontravam-se eutróficos, 23,40% com excesso de peso e 8,51% com obesidade, 12,76% estavam com desnutrição. A média de Índice de Massa Corporal foi de 23,99kg/M² variando de 15,20kg/M² á 42,00 kg/M²

Referências

- .ROSA,C.O.B;SILVA,B.P;BALBINO,K.P;RIBEIRO,S.M.R;RIBEIRO,A.Q;FIRMINO,H.H.Avaliação Nutricional de indivíduos internados em um hospital geral.O Mundo da Saúde. São Paulo. v.38, n.4, 2014.
.SILVA,D.M;SANTOS,C.M;MOREIRA,M.A.Perfil Nutricional de pacientes internados em um hospital publico.Recife-PE.Revista Destaque Acadêmicos. Lajeados. v.8, n.3, 2016

Palavras-chave: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL; ESTADO NUTRICIONAL; ÍNDICE DE MASSA CORPORAL; PESO CORPORAL

ÁCIDO GRAXO OMEGA-3 DOCOSAHEXAENÓICO INDUZ MORTE CELULAR POR PIROPTOSE EM LINHAGEM DE CÉLULAS DE CÂNCER DE MAMA TRIPLO-NEGATIVAS

NATHALIA MARCOLINI PELUCIO PIZATO; BEATRIZ CHRISTINA LUZETE; LARISSA FERNANDA MELO VASCONCELOS KIFFER; LUIS HENRIQUE COSTA CORRÊA NETO; IGOR DE OLIVEIRA SANTOS; KELLY GRACE MAGALHÃES

¹ UNB - Universidade de Brasília
nathaliapizato@gmail.com

Introdução

O ácido graxo ômega-3 Docosahexaenóico possui efeito antitumoral em células de câncer de mama pela diminuição da proliferação celular e pelo aumento da morte por apoptose. Já o ácido graxo ômega-6 Araquidônico está relacionado ao crescimento e à progressão tumoral. A piroptose é uma nova via de morte celular relacionada à inflamação onde apresenta a secreção de caspase 1 e interleucina 1 β , além da ativação do inflamassoma. Ainda não há dados na literatura até o momento indicando a indução de morte por piroptose pelo ácido graxo Docosahexaenóico em células de linhagem de câncer de mama.

Objetivos

O presente estudo buscou avaliar o efeito do tratamento com os ácidos graxos ômega-3 Docosahexaenóico e ômega-6 Araquidônico na indução de morte por apoptose e piroptose em células de câncer de mama triplo-negativo MDA-MB-231.

Metodologia

As células MDA-MB-231 foram tratadas com diferentes concentrações de Docosahexaenóico ou Araquidônico. A quantificação da morte por apoptose foi feita por marcação com Anexina-V/Iodeto de propídio. Foram analisadas a integridade da membrana, a expressão de caspase 1 ativa e clivada, a secreção de interleucina 1 β , a translocação do fator nuclear kB e do high mobility group box 1.

Resultados

O tratamento com Docosahexaenóico ou Araquidônico não foi citotóxico para células mononucleares sanguíneas, usadas como controle, somente ocorreu morte celular na concentração máxima de 200 μ M. O Docosahexaenóico levou ao aumento da morte por apoptose em 50, 100 e 200 μ M e o Araquidônico, apenas em 200 μ M mostrando um efeito citotóxico mais efetivo do Docosahexaenóico. O Docosahexaenóico aumentou a perda da integridade da membrana a partir de 50 μ M, assim como a ativação e a clivagem de caspase 1 e a secreção de interleucina 1 β . A translocação do fator nuclear kB ocorreu a partir da concentração de 100 μ M em ambos os tratamentos, e a translocação de high mobility group box 1 foi reduzida no tratamento com Araquidônico. Apesar do ácido graxo Araquidônico ter ativado o fator nuclear kB, ele não foi capaz de ativar outros parâmetros associados a piroptose como a ativação de caspase 1 e interleucina 1 β nas mesmas concentrações.

Conclusão

Este estudo demonstra que o ácido graxo Docosahexaenóico pode desencadear a piroptose em células de câncer de mama triplo-negativas MDA-MB-231 quando comparado ao tratamento com Araquidônico. Esta nova e proeminente via de morte celular induzida por Docosahexaenóico em linhagens de câncer de mama pode ser um novo alvo para o desenvolvimento de tratamentos contra o câncer de mama, especialmente nos da linhagem triplo-negativa que não respondem a terapia hormonal.

Referências

Xiong A, Yu W, Tiwary R, Sanders BG, Kline K. Distinct roles of different forms of vitamin E in DHA-induced apoptosis in triple-negative breast cancer cells. *Mol Nutr Food Res* 56, 923-34, 2012.

Bergsbaken T, Fink SL, Cookson BT. Pyroptosis: host cell death and inflammation. *Nat Rev Microbiol* 7, 99-109, 2009.

Williams-Bey Y, Boularan C, Vural A, Huang N, Hwan I, et al.: Omega-3 Free Fatty Acids Suppress Macrophage Inflammasome Activation by Inhibiting NF-kB Activation and Enhancing Autophagy. *PLoS One* 9, 2014.

Yan Y, Jiang W, Spinetti T, Tardivel A, Castillo R, et al.: Omega-3 fatty acids prevent inflammation and metabolic disorder through inhibition of NLRP3 inflammasome activation. *Immunity* 38, 1154-63, 2013

Palavras-chave: cancer de mama; omega 3; docosahexaenoico; morte celular

ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 (C18:3) REVERTEM OS MARCADORES DA DOENÇA DE ALZHEIMER NO HIPOCAMPO DE ANIMAIS OBESOS E DIABÉTICOS TIPO 2.

MARCELLA RAMOS SANT'ANA; MARCELLA DATILO; PATRÍCIA BRITO; CAMILLA VEIGA; ANDRE VASCONCELLOS COSTA; DENNYS ESPER CINTRA

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas
marcellarsantana@gmail.com

Introdução

Os principais marcadores para a Doença de Alzheimer é o acúmulo anormal de proteína beta-amilóide e hiperfosforilação da proteína tau. Embora não se tenha descoberto a gênese da Doença de Alzheimer, evidências apontam que o acúmulo destas proteínas está relacionado ao aumento da resistência à insulina no hipocampo.

Objetivos

Devido ao fato da obesidade ser um dos principais fatores indutores da resistência à insulina, o objetivo deste trabalho foi avaliar se o consumo de fontes de ômega 3 seria capaz de retardar o surgimento de marcadores da Doença de Alzheimer no hipocampo de animais obesos e diabéticos tipo 2.

Metodologia

Camundongos Swiss (n=30) foram separados em 3 grupos com 10 animais cada, sendo: 1) Grupo controle, alimentados com ração comercial por 16 semanas; 2) Grupo obeso, alimentados com dieta hiperlipídica (31% de gordura suína) por 16 semanas e 3) Grupo obeso tratado com óleo de linhaça, que receberam inicialmente a dieta hiperlipídica por 8 semanas e, posteriormente, dieta hiperlipídica substituída em 10% da gordura suína por óleo de linhaça (rico em ω 3 – C18:3) por mais 8 semanas. Ao final do período experimental foi testada a sensibilidade à insulina e glicose, perfil cromatográfico das dietas e do tecido hipocampal, análises do conteúdo gênico e de proteínas envolvidas no desenvolvimento da Doença de Alzheimer, através das técnicas de RT-qPCR e imunoblot, e análises histológicas variadas.

Resultados

O consumo de dieta hiperlipídica foi efetivo em induzir intolerância sistêmica à glicose e resistência à insulina. Os animais obesos apresentaram aumento na expressão gênica e conteúdo de proteínas envolvidas com inflamação (IL-1 β e p-JNK), estresse de retículo endoplasmático (p-eIF2 α), formação de emaranhados neurofibrilares e placas senis (p-tau e β -amilóide) e apoptose (BAX). O consumo crônico de óleo de linhaça foi capaz de reverter todo esse panorama anteriormente descrito. Além disso, aumentou o conteúdo protéico da proteína anti-apoptótica Bcl-2, e a proteína degradadora de insulina e beta amiloide, IDE. Esse trabalho ainda identificou, de forma inédita, a presença dos genes e também proteínas GPR120 e GPR40 no tecido hipocampal. Esses são os receptores responsáveis pela transdução de sinais antiinflamatórios dos ácidos graxos ômega-3.

Conclusão

Acredita-se que, mesmo com a manutenção da alta ingestão de gorduras, a simples substituição de 10% da fração saturada da dieta por ácidos graxos insaturados, como o alfa-linolênico presente no óleo de linhaça, seja capaz de proteger do agravamento da doença e até mesmo reverter o estado inflamatório e degenerativo induzido pelo estado obesogênico, que acelera o surgimento da Doença de Alzheimer.

Referências

Palavras-chave: Omega 3; Alzheimer; Obesidade; Diabetes

ÂNGULO DE FASE DA BIOIMPEDÂNCIA COMO MARCADOR DE ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES RENAIIS CRÔNICOS EM HEMODIÁLISE

JÉSSICA FERREIRA MAYRINK IVO; MARIA DO ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO; JESSICA FERREIRA MAYRINK IVO;
CLARA SANDRA DE ARAUJO SUGIZAKI; KATIUSSE RODRIGUES ROMEIRO; CLARICE CARNEIRO BRAGA

¹ UFG - Universidade Federal de Goiás

jfmivo@gmail.com

Introdução

A avaliação antropométrica associada aos exames bioquímicos é utilizada para acompanhar o estado nutricional de pacientes em hemodiálise. Entretanto, apesar da fácil execução e baixo custo, tais métodos são limitados pela retenção hídrica, condição frequente no tratamento dialítico (SILVA et al., 2014). Nesse contexto, a bioimpedância elétrica reflete a composição corporal com a distribuição de água nos espaços intra e extracelular por meio da resistência, capacitância e ângulo de fase. Por isso, é considerada uma ferramenta promissora para avaliar e monitorar o estado nutricional (NORMAN et al., 2012; MADDOCKS et al., 2014). Estudos demonstraram que os valores baixos de ângulo de fase se relacionaram com menores índices de massa livre de gordura e níveis de albumina. Contudo, não foi encontrada relação significativa destes índices com peso corporal, massa gorda ou massa magra (JOHANSEN et al, 2003, KYLE et al, 2013). Deste modo, há necessidade de realizar estudos que contribuam para elucidar a relação entre índices antropométricos e bioquímicos com o ângulo de fase em pacientes em hemodiálise.

Objetivos

Avaliar a prevalência do baixo ângulo de fase e a correlação desse indicador com parâmetros antropométricos e albumina de pacientes em hemodiálise.

Metodologia

Estudo transversal, com amostra composta por 101 pacientes de um centro de hemodiálise da cidade de Goiânia. Foram incluídos pacientes de ambos os sexos, com idade entre 20 e 79 anos. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, os voluntários foram avaliados por meio de coleta de sangue, testes antropométricos, avaliação subjetiva global e exame de bioimpedância. As variáveis contínuas (albumina, peso, índice de massa corporal, massa magra, massa gorda, circunferência do braço, dobra cutânea tricipital e ângulo de fase) foram testadas quanto à normalidade com o teste Shapiro Wilk. O baixo ângulo de fase foi definido por valores de <5 para mulheres e <4,6 para homens (KYLE, GENTON, PICHARD, 2012). Para avaliar a correlação entre as variáveis foi utilizado o teste de correlação de Pearson ou Spearman. Para associação entre as variáveis categóricas foi aplicado teste do qui-quadrado de Pearson. Foi considerando nível de significância de 5%. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (protocolo 1.568.783).

Resultados

A distribuição da amostra foi homogênea por sexo e a média de idade foi de 51,7±15,1 anos. O baixo ângulo de fase foi observado para 20,4% dos homens e 8% das mulheres, sem diferença significativa. A prevalência de desnutrição pela Avaliação Subjetiva Global foi de 19, 23%, enquanto que a prevalência de magreza avaliada pelo Índice de Massa Corporal foi de 5,6%, ambos sem diferença entre os sexos ($p > 0,05$). A média do ângulo de fase da amostra foi de 6,1±1,3, com maior valor entre os homens ($p = 0,0153$). O ângulo de fase apresentou correlação direta com a idade, albumina, peso e circunferência do braço ($p < 0,05$), e não apresentou correlação significativa com o Índice de Massa Corporal, massa gorda e dobra cutânea.

Conclusão

O ângulo de fase teve correlação direta com indicadores de massa magra em pacientes em hemodiálise e a prevalência de indivíduos com baixo ângulo de fase foi semelhante ao observado para o percentual de desnutrição avaliado pela Avaliação Subjetiva Global. Estes resultados sugerem que o ângulo de fase pode ser utilizado como indicador da massa magra para esta população.

Referências

JOHANSEN, K. L.; KAYSEN, G. A.; YOUNG, B. S.; HUNG, A. M.; DA SILVA, M.; CHERTOW, G. M. Longitudinal study of nutritional status, body composition, and physical function in hemodialysis patients. The American journal of clinical nutrition, Bethesda, v. 77, n. 4, p. 842-846, 2003.

KYLE, U. G.; GENTON, L.; PICHARD, C. Low phase angle determined by bioelectrical impedance analysis is associated with malnutrition and nutritional risk at hospital admission. *Clinical Nutrition*, Geneva, v.32, p.294-299, 2012.

MADDOCKS, M.; KON, S. S.; JONES, S. E.; CANAVAN, J. L.; NOLAN, C. M.; HIGGINSON, I. J.; GAO, W.; POLKEY, M. I.; MAN, W. D. Bioelectrical impedance phase angle relates to function, disease severity and prognosis in stable chronic obstructive pulmonary disease. *Clinical Nutrition*, Londres, v. 34, n. 6, p. 1245-1250, 2015.

NORMAN, K.; STOBÄUS, N.; PIRLICH, M.; BOSY-WESTPHAL, A. A Bioelectrical phase angle and impedance vector analysis - Clinical relevance and applicability of impedance parameters. *Clinical Nutrition*, Londres, v. 31, n. 6, p. 854-861, 2012.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. *Tratado de alimentação nutrição e dietoterapia*, ROCA, São Paulo, ed. 2, v. 3, 2014.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; diálise renal; composição corporal; antropometria; desnutrição proteico-calórica.

ÂNGULO DE FASE DERIVADO DE BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA COMO INDICADOR PROGNÓSTICO EM PACIENTES COM CÂNCER

NYKHOLLE BEZERRA ALMEIDA; ANDRÉ EDUARDO DA SILVA JÚNIOR; EDUARDO FIREMAN BARROS JÚNIOR

¹ UFAL - UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, ² CESMAC - CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC

nykhollebezerraalmeida@gmail.com

Introdução

A incidência de câncer vem crescendo nas últimas décadas possivelmente como consequência de alterações nos padrões de vida e consumo alimentar da população. Os indivíduos com essa patologia, frequentemente apresentam perda involuntária de peso, anorexia, enfraquecimento da força muscular e perda de massa muscular que estão associados com um mau prognóstico e maior risco de mortalidade (LEE, 2014). A bioimpedância elétrica é uma técnica simples, segura, prática, rápida, não invasiva e que pode ser realizado em indivíduos enfermos e saudáveis para avaliação de composição corporal. Esse método é caracterizado pela passagem de uma corrente elétrica de alta frequência e baixa amplitude que determina os valores de resistência e reactância (BERBIGIER, 2013). Além disso, é possível calcular o valor do ângulo de fase através da seguinte fórmula, $\text{ângulo de fase} = \text{reactância/resistência} \times 180^\circ/\pi$. O ângulo de fase parece ser capaz de evidenciar o prognóstico de indivíduos doentes, tendo em vista que este é dependente da capacitância dos tecidos e está associado à integridade celular e, conseqüentemente, com a capacidade de resposta a agressão promovida pela patologia (EICKEMBERG, 2011).

Objetivos

Verificar a aplicação do ângulo de fase como indicador prognóstico em portadores de câncer.

Metodologia

Este estudo trata-se de uma revisão narrativa da literatura. A busca dos artigos ocorreu em outubro de 2017, no PubMed utilizando os seguintes descritores: phase angle; cancer or neoplasms; prognosis. Foram incluídos os artigos que abordaram a temática do estudo, em língua portuguesa, inglesa ou espanhola.

Resultados

A princípio foram encontrados 58 artigos, destes, 45 foram excluídos restando 13 para constituir este trabalho. Dentre os estudos encontrados foi possível observar que estes avaliaram pacientes com câncer de diversos tipos como pulmão, mama, pâncreas, colorretal, cabeça e pescoço, de ambos os sexos. Em todos os artigos selecionados foi verificado a associação entre o valor de ângulo de fase e o tempo de sobrevivência dos pacientes oncológicos. Um trabalho realizado nos Estados Unidos da América com pacientes em estágios avançados de câncer, publicado em 2014, observou que a medida que o ângulo de fase aumentava o tempo de sobrevivência também aumentou, estes resultados corroboram aos encontrados por outro estudo com pacientes portadores de câncer no pâncreas, ambos com associação positiva e significativa. Um estudo conduzido no Brasil, publicado em 2017, avaliou pacientes com câncer colorretal e concluiu que o ângulo de fase menores estavam associados a maior risco relativo de morte nesta população. De forma geral, os estudos apontam que valores de ângulo de fase menores que 5° estão associados à menor tempo de sobrevivência, enquanto que valores maiores que 5° estão associados a melhor prognóstico.

Conclusão

O ângulo de fase derivado da bioimpedância elétrica parece ser um bom indicador prognóstico independente em pacientes com câncer. A bioimpedância é um exame simples e que pode ser realizado na beira do leito, dessa forma, a sua realização para obtenção do ângulo de fase pode ser utilizado na prática clínica como ferramenta de avaliação e monitoramento em portadores de diversos tipos de câncer.

Referências

BARAO, K. et al. Association Between Nutrition Status and Survival in Elderly Patients With Colorectal Cancer. **Nutr Clin Pract**, v. 32, n. 5, p. 658-663, 2017.

BERBIGIER, M. C. et al. ngulo de fase derivado de bioimpedância elétrica em pacientes sépticos internados em unidade de terapia intensiva. **Rev Bras Ter Intensiva**, v. 25, n. 1, p. 25-31, 2013.

EICKEMBERG, M. et al. Bioimpedância elétrica e sua aplicação em avaliação nutricional. **Rev Nutr**, v. 24, n. 6, p. 883-

893, 2011.

GUPTA, D. et al. Bioelectrical impedance phase angle as a prognostic indicator in advanced pancreatic cancer. **Br J Nutr**, v. 92, n. 6, p. 957-962, 2004.

LEE, S. Y. et al. The association between phase angle of bioelectrical impedance analysis and survival time in advanced cancer patients: preliminary study. **Korean J Fam Med**, v. 35, n. 5, p. 251-256, 2014.

Palavras-chave: Fatores prognósticos; Impedância bioelétrica; Neoplasias

CARACTERIZAÇÃO DA INGESTÃO NUTRICIONAL DURANTE OS EPISÓDIOS DE COMPULSÃO ALIMENTAR: REVISÃO SISTEMÁTICA DE LITERATURA

CARLA LOUREIRO MOURILHE SILVA; CARLOS EDUARDO FERREIRA DE MORAES; AMANDA POMPEU TRINDADE; PHILLIPA HAY; JOSÉ CARLOS APPOLINARIO; GLORIA VALERIA DA VEIGA

¹ IPUB/UFRJ - Instituto de Psiquiatria da Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² INJC/UFRJ - Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, ³ WESTERN SYDNEY - Western Sydney University School of Medicine
mourilhecarla@gmail.com

Introdução

Os episódios de compulsão alimentar caracterizam-se pelo consumo de uma quantidade exagerada de alimentos em um curto intervalo de tempo, associado ao sentimento de perda de controle. A definição do que é uma quantidade exagerada de alimentos consumidos é controversa. A composição nutricional dos episódios de compulsão alimentar apresenta grande variação entre os estudos e é feita de modo subjetivo pelos clínicos.

Objetivos

Caracterizar o teor energético e de macronutrientes dos episódios de compulsão alimentar em pacientes com bulimia nervosa e transtorno da compulsão alimentar com base em uma revisão sistemática de literatura.

Metodologia

A elaboração do protocolo desta revisão sistemática seguiu as orientações do PRISMA (Preferred Reporting Items of Systematic reviews and Meta-Analyses). Foi realizada uma busca eletrônica da literatura nas bases de dados PubMed, PsycINFO, Scopus e SciELO, sem limitações de datas e idiomas. Foram considerados estudos epidemiológicos, clínicos e/ou laboratoriais, de corte transversal e longitudinal, que avaliaram a composição nutricional dos episódios de compulsão alimentar em pacientes com bulimia nervosa e transtorno da compulsão alimentar. Considerou-se estudos em amostras clínicas ou populacionais de pacientes diagnosticados segundo critérios clínicos estabelecidos. Nos estudos selecionados foram utilizados dados relacionados a composição nutricional (calorias totais, teor de proteínas, carboidratos e lipídeos – em gramas ou percentual do valor energético total da dieta), o tempo de duração (em horas ou minutos) e o período de ocorrência dos episódios de compulsão alimentar. Os resultados dos estudos foram avaliados com base na análise descritiva dos dados por meio de médias, frequências e desvio padrão.

Resultados

Foram identificados 5030 títulos, destes, 1385 encontravam-se em duplicata. Após a exclusão por títulos e resumos restaram 132 artigos. Por fim, foram incluídos 43 estudos, dos quais 20 foram realizados em laboratório e 23 avaliaram amostras clínicas. Dos artigos selecionados 26 foram realizados com pacientes com bulimia nervosa (episódio de compulsão alimentar: 2394 (\pm 2174) calorias, 14,8% proteínas, 46,9% carboidratos e 38,2% lipídios) e 17 com diagnóstico de transtorno da compulsão alimentar (episódio de compulsão alimentar: 2645 (\pm 1404) calorias, 12,3% proteínas, 48,1% carboidratos e 39,5% lipídios). O tempo de duração dos episódios de compulsão variaram entre 30 a 190 minutos e duraram, em média, 40 minutos. O período do dia de maior ocorrência destes episódios foi no final da tarde.

Conclusão

Os episódios de compulsão alimentar ocorreram com maior frequência ao final do dia. Os estudos avaliados mostraram uma média de consumo calórico um pouco maior na bulimia nervosa e uma alta ingestão de lipídios, com grande variação nos valores encontrados. Estas informações podem auxiliar na maior compreensão das características nutricionais dos episódios de compulsão alimentar nestes diagnósticos.

Referências

- AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION. Diagnostic and Statistical Manual of Mental Disorders. 2013.
- LIBERATI, A.; ALTMAN, D. G.; TETZLAFF, J.; et al. The PRISMA statement for reporting systematic reviews and meta-analyses of studies that evaluate health care interventions: Explanation and elaboration. *Annals of Internal Medicine*, v. 151, n. 4, 2009.
- MITCHELL, J. E.; KARR, T. M.; PEAT, C.; et al. A fine-grained analysis of eating behavior in women with bulimia nervosa. *International Journal of Eating Disorders*, v. 45, n. 3, p. 400–406, 2012.

- SEGURA-GARCÍA, C.; FAZIO, P. DE; SINOPOLI, F.; MASI, R. DE; BRAMBILLA, F. Food choice in disorders of eating behavior: Correlations with the psychopathological aspects of the diseases. *Comprehensive Psychiatry*, v. 55, n. 5, p. 1203–1211, 2014. Elsevier B.V. Disponível em: .
- WOLFE, B. E.; BAKER, C. W.; SMITH, A. T.; KELLY-WEEDER, S. Validity and utility of the current definition of binge eating. *International Journal of Eating Disorders*, v. 42, n. 8, p. 674–685, 2009.

Palavras-chave: Bulimia nervosa; Consumo alimentar; Macronutrientes; Transtorno da Compulsão Alimentar

CARACTERIZAÇÃO DE INGESTÃO ALIMENTAR DE PACIENTES RENAI CRÔNICOS EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO

RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA; CARINA LUISA ALVES; ALINE CORADO GOMES; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL; JOÃO FELIPE MOTA

¹ UFG - Universidade Federal de Goiás

raquelms@outlook.com

Introdução

A ingestão excessiva de alguns tipos de alimentos pode agravar o estado da saúde do paciente renal crônico em tratamento hemodialítico.

Objetivos

Assim, essa pesquisa objetivou caracterizar a ingestão alimentar desses pacientes, descrevendo o consumo de alimentos in natura/minimamente processados, processados e ultraprocessados e os fatores relacionados ao consumo destes.

Metodologia

Estudo transversal com caracterização de ingestão alimentar de pacientes renais crônicos em hemodiálise do sexo feminino e masculino. Foram analisadas variáveis sociodemográficas, clínicas, antropométricas, comportamentais e bioquímicas. Além dessas, foi investigado o consumo de alimentos in natura/minimamente processados, in natura/minimamente processados fritos, processados e ultraprocessados por recordatórios de 24h. Foram utilizados os testes de Shapiro-wilk, Kruskal-wallis e de diferenciação post-hoc, todos com 5% de nível de significância. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás pelo protocolo 1.007.104/2015 e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi assinado por todos os participantes.

Resultados

Foram investigados 102 pacientes em maior parte adultos (70,59%) e do sexo masculino (58,82%). As principais causas do desenvolvimento da doença renal crônica foram a hipertensão (36,27%) e diabetes (23,53%). Quanto ao estado nutricional, 18,28% apresentava excesso de peso e 8,60% desnutrição; e em relação à circunferência da cintura aproximadamente 41% dos pacientes possuía risco muito elevado de desenvolver doenças cardiovasculares. Ainda nessa amostra, foi possível identificar que a maioria dos pacientes tinha nível de atividade física classificado como leve (65,69%) e passava mais de 6 horas diárias sentados (73,27%). Foi observado um alto consumo de alimentos processados e ultraprocessados, aproximadamente 40% do total de alimentos consumidos diariamente. Na comparação de consumo dos grupos alimentares entre os dias com, sem hemodiálise e final de semana de modo que não houve diferenças nos alimentos in natura/minimamente processados fritos, processados e ultraprocessados. No entanto, houve diferenças para o consumo de alimentos in natura/minimamente processados ($p=0,005$) no final de semana e nos dias com hemodiálise ($60,58\% \pm 17,79$ vs. $52,19 \pm 16,27$, $p=0,048$) e nos dias sem hemodiálise e com hemodiálise ($57,58\% \pm 15,77$ vs. $52,19 \pm 16,27$, $p=0,001$). Houve também diferenças na ingestão do grupo de óleos ($p=0,019$) nos dias com hemodiálise e de final de semana ($1,32\% \pm 3,63$ vs. $0,63\% \pm 3,59$, $p=0,049$). Ademais, observou-se que adultos ingerem mais alimentos processados que idosos ($p=0,038$) e que desnutridos consomem mais in natura/minimamente processados ($p=0,002$) e menos processados que eutróficos ($p=0,003$). Os indivíduos com circunferência da cintura elevada consumiam mais processados que os adequados ($p=0,041$); e os pacientes com fósforo sérico adequado consumiam maior quantidade de alimentos in natura/minimamente processados fritos ($p=0,047$).

Conclusão

Os pacientes hemodialíticos ingerem alimentos processado e ultraprocessados em excesso e o consumo alimentar está relacionado ao seu estado nutricional e idade. Dessa forma, tornam-se essenciais estratégias de educação nutricional para uma mudança efetiva dos hábitos alimentares destes pacientes.

Referências

Foundation NK. KDOQI Clinical Practice Guidelines and Clinical Practice Recommendations for 2006 Updates: Hemodialysis Adequacy, Peritoneal Dialysis Adequacy and Vascular Access. Am J kidney Dis 48S1-S322.

Lohmann T g., Roche A f., Martorell R. Anthropometric standardization reference manual. Champaign, IL: Human

Kinetics Books; 1988.

Ministério da saúde. Guia Alimentar para População Brasileira. 2o. Brasília: Eduardo Alves Melo; 2014.

Palavras-chave: Insuficiência renal crônica; Diálise; Dieta saudável; Guias alimentares; Estudos transversais

CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ENERGÉTICO E ADEQUAÇÃO DOS MACRONUTRIENTES DA DIETA DE PACIENTES COM TRANSTORNOS ALIMENTARES

CARLA LOUREIRO MOURILHE SILVA; CARLOS EDUARDO FERREIRA DE MORAES; AMANDA RODRIGUES DE SOUZA; JOSÉ CARLOS APPOLINARIO; GLÓRIA VALÉRIA DA VEIGA

¹ IPUB/UFRJ - Instituto de Psiquiatria da Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² INJC/UFRJ - Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro
mourilhecarla@gmail.com

Introdução

Os transtornos alimentares são doenças psiquiátricas caracterizadas por distúrbios no comportamento alimentar. É importante conhecer o consumo calórico e a adequação dos macronutrientes da dieta dos pacientes diagnosticados com esses transtornos.

Objetivos

Caracterizar o consumo energético e de macronutrientes de pacientes com transtornos alimentares em tratamento ambulatorial.

Metodologia

Trinta e dois pacientes com diagnóstico de Anorexia Nervosa, Bulimia Nervosa ou Transtorno da Compulsão Alimentar de acordo com a *Diagnostic Statistical Manual of Mental Disorders 5* e atendidos no Instituto de Psiquiatria da Universidade Federal do Rio de Janeiro preencheram formulários de diário alimentar por 7 dias. A avaliação do consumo alimentar (calorias totais consumidas e o teor de proteínas, lipídeos e carboidratos em percentual) foi realizada pelo Programa *Diet-Pro Clínico 5.8*. Foram calculados a média e o desvio-padrão dos 7 dias de consumo. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética do Instituto de Psiquiatria da Universidade Federal do Rio de Janeiro por meio do Parecer número 65842817.9.0000.5263. Ressaltamos que o anonimato e a privacidade dos pacientes foram resguardados.

Resultados

A amostra foi composta por 93,7% (n=30) de pacientes do sexo feminino e 6,3% (n=2) dos pacientes do sexo masculino. Quanto ao diagnóstico, 50% (n=16) apresentavam Bulimia Nervosa, 37,5% (n=12) tinham Transtorno da Compulsão Alimentar e 12,5% (n=4) foram diagnosticados com Anorexia Nervosa. Entre os pacientes com Bulimia Nervosa, o consumo calórico médio de 7 dias foi de 2380,3 kcal (± 2271), com uma ingestão de carboidratos de 50,7% ($\pm 7,7$), 30,8% ($\pm 5,6$) de lipídeos e 18,8% ($\pm 5,9$) de proteínas. Nos pacientes com Transtorno da Compulsão Alimentar a média calórica foi de 1952,3 kcal (± 615), com ingestão de 49,6% ($\pm 7,4$) de carboidratos, 31,1% ($\pm 4,7$) de lipídeos e 19,2% ($\pm 4,3$) de proteínas. No grupo de pacientes com Anorexia Nervosa a média de calorias consumidas foi de 934,1 kcal ($\pm 548,8$), com ingestão de carboidratos de 56,5% ($\pm 6,1$), 22,7% ($\pm 4,8$) de lipídeos e 20,8% ($\pm 7,6$) de proteínas.

Conclusão

Os pacientes bulímicos apresentaram a maior média de consumo de calorias e os pacientes com Anorexia Nervosa obtiveram a menor média de consumo calórico. Quanto a ingestão de macronutrientes, os pacientes com Bulimia Nervosa e Transtorno da Compulsão Alimentar apresentaram perfil de consumo normoglicídico, normolipídico e normoprotéico. Na Anorexia Nervosa, o consumo alimentar foi caracterizado como normoglicídico, hipolipídico e ligeiramente hiperprotéico.

Referências

AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION. **Diagnostic and Statistical Manual of Mental Disorders, Fifth Edition (DSM-V)**. Arlington, VA: American Psychiatric Association, 2013.

Palavras-chave: Anorexia Nervosa; Bulimia Nervosa; Ingestão Alimentar; Macronutrientes; Transtorno da Compulsão Alimentar

CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES HOSPITALIZADOS COM SÍNDROME DA IMUNODEFICIÊNCIA ADQUIRIDA EM USO REGULAR OU NÃO DE TERAPIA ANTIRRETROVIRAL

MIRIAM KLOC BARCHA; ROBERTA NEMER CAMARGO; ANDREA ZUMBINI PAULO; CAETANO SORAGGI NETO; SAMIRA GLÓRIA SANTOS ALENCAR; MARIANA SACONATO

¹ IIER - Instituto de Infectologia Emilio Ribas
miminutri@terra.com.br

Introdução

A desnutrição hospitalar é a doença que mais acomete pacientes, sendo um problema de Saúde Pública mundial por elevada prevalência¹. O estado nutricional dos portadores com Síndrome de Imunodeficiência Adquirida tornou-se um aspecto preocupante, pois apresentam apetite diminuído e ingestão energética insuficiente associada a um gasto energético de repouso aumentado, tornando a desnutrição uma das consequências dessa imunossupressão². Com o advento das terapias antirretrovirais, a sobrevivência dessa população aumentou significativamente, o que determinou uma mudança no perfil das comorbidades e causas de óbito³.

Objetivos

Demonstrar o estado nutricional de pacientes hospitalizados com Síndrome da Imunodeficiência Adquirida em uso regular ou não de terapia antirretroviral.

Metodologia

Trata-se de um estudo retrospectivo em um Hospital Público Terciário em São Paulo, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa sob o nº 2.319.880, baseado em informações coletadas em prontuários de adultos de ambos os gêneros, com Síndrome da Imunodeficiência Adquirida. Os pacientes foram avaliados de acordo com protocolo do Serviço de Nutrição sendo: Índice de Massa Corporal, % de Adequação da Circunferência de Braço, % de Perda Ponderal e classificados de acordo com a aderência ou não à terapia antirretroviral. O estado nutricional foi verificado na admissão hospitalar.

Resultados

Foram analisados 141 prontuários, sendo 99 do gênero masculino (70,3%) e 42 do feminino (29,7%), com média de idade de 39 anos. Quando avaliada a aderência, 38,3% (n=54) faziam uso regular da terapia antirretroviral e 61,7% (n=87) em uso irregular. Quanto ao estado nutricional, observou-se que 75 pacientes (53,3%) apresentaram desnutrição; 37 (26,2%) eutrofia com risco nutricional; 13(9,2%) eutrofia e 16(11,3%) sobrepeso e obesidade. Ao relacionar a aderência medicamentosa e estado nutricional, pacientes em uso regular da terapia antirretroviral apresentaram: 50% (n=27) desnutrição; 22,2% (n=12) eutrofia com risco nutricional; 12,9% (n=7) eutrofia e 14,9% (n=8) sobrepeso e obesidade. Para pacientes em uso irregular, observou-se: 55% (n=48) desnutrição; 28,9% (n=25) eutrofia com risco; 6,9% (n=6) eutrofia e 9,2% (n=8) sobrepeso e obesidade.

Conclusão

Houve maior número de desnutridos e eutróficos com risco nutricional no grupo não aderente à terapia antirretroviral. Por outro lado, os pacientes que apresentaram eutrofia, sobrepeso e obesidade prevaleceram no grupo aderente ao tratamento. Conclui-se, portanto, que a aderência ao tratamento medicamentoso da doença está intimamente relacionada ao bom estado nutricional.

Referências

- 1 - PIOVACARI, S M F; TOLEDO, D O; FIGUEIREDO, E J A. Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional. Albert Einstein, Sociedade Beneficente Israelita Brasileira. Atheneu, 2017.
- 2 - FROTA MA, RAMOS RP, MOURÃO SJG, VASCONCELOS VM, MARTINS MC, ARAÚJO MAL. Cuidado à criança com HIV: percepção do cuidador. Acta Sci Health Sci. 2012 jan-jun;34(1):39-45.
- 3 - ALELLA FJ, BAKER RK, MOORMAN AC, CHMIEL JS, WOOD KC, BROOKS JT, et al. Mortality in the highly active antiretroviral therapy era: changing causes of death and disease in the HIV outpatient study. J Acquir Immune Defic Syndr. 2006.

Palavras-chave: Aderência a terapia medicamentosa; Desnutrição; Risco nutricional; Síndrome da Imunodeficiência Adquirida

CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS, CLÍNICAS E NUTRICIONAIS DE GESTANTES ATENDIDAS EM AMBULATÓRIO EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

RHAISSA FERNANDES CALAZANS OURO ALVES; RAYANE CARVALHO REINOSO; LILIANE CRISTINA DE MATOS SECUNHA; VALÉRIA CRISTINA SOARES FURTADO BOTELHO; REGINA ROCCO

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
rhacalazans@gmail.com

Introdução

Má nutrição e ganho de peso inadequado na gestação são fatores de risco para resultados adversos da gravidez. Mas o ganho excessivo de peso também é relacionado a maior risco para complicações na gestação. Assim, inadequado estado nutricional materno constitui problema de saúde pública, favorecendo o desenvolvimento de intercorrências gestacionais e influenciando as condições de saúde materna e do feto. Portanto, a assistência pré-natal interdisciplinar objetiva assistir de forma integral às necessidades clínicas e nutricionais das gestantes, evitando o acometimento negativo da mãe e do feto.

Objetivos

Avaliar características sociodemográficas, clínicas e nutricionais de gestantes acompanhadas em consultas pré-natais em Ambulatório de Obstetrícia de um Hospital Universitário na cidade do Rio de Janeiro.

Metodologia

Trata-se de estudo clínico, implantado em atuação interdisciplinar de forma pioneira no referido hospital. Avaliou-se 40 gestantes (5 adolescentes e 35 adultas), com idade média de $29,9 \pm 7,4$ anos, em consultas ambulatoriais individuais entre agosto de 2016 a agosto de 2017. Utilizou-se protocolo de coleta de dados que incluiu características sociodemográficas (etnia, situação conjugal, renda, escolaridade e atividade profissional), avaliação clínica (diagnóstico clínico e história da gestação), estilo de vida (tabagismo, etilismo e atividade física), hábitos alimentares (número de refeições, consumo de água, hábito de trocar refeições por lanches) e avaliação antropométrica (peso, estatura e índice de massa corporal [kg/m²], que determinou o estado nutricional). Apresentaram-se os dados de forma descritiva (média, desvio-padrão e/ou porcentagem).

Resultados

Das gestantes avaliadas, 10% começaram acompanhamento nutricional no primeiro trimestre, 42,5% no segundo e 47,5% no terceiro, sendo 7 infectadas pelo vírus da imunodeficiência humana (HIV). A maioria era casada (77,5%), de etnia negra (40%) ou parda (35%), possuindo mais de 8 anos de estudo (60%), com inserção no mercado de trabalho (62,5%), com renda familiar ≤ 2 salários-mínimos (75%). A maioria não era primípara (62,5%), apresentava alguma doença pregressa à gravidez (62,5%) como hipertensão, diabetes e doenças sexualmente transmissíveis (HIV, sífilis, herpes) e tinham sintomas gastrointestinais (77,5%), como náuseas, vômitos e constipação intestinal. Ressalta-se que 27,5% das gestantes consumiam bebida alcoólica, 97,5% relatou não fumar e apenas 10% realizava atividade física. Verificou-se que 35% das gestantes realizavam até 3 refeições/dia, apenas 25% relatou não trocar almoço ou jantar por lanches e 72,5% relataram ingestão de mais de 1,5 litros de água/dia. A maioria das gestantes (72,5%) apresentou estado nutricional pré-gestacional de sobrepeso/obesidade, sendo que 7,5% apresentou baixo peso.

Conclusão

Apenas 10% das gestantes iniciaram consulta no primeiro trimestre da gravidez, contudo verificou-se que o atendimento individualizado e interdisciplinar das áreas envolvidas (medicina, nutrição, enfermagem, psicologia e fisioterapia) demonstrou ser eficaz para o diagnóstico, acompanhamento e tratamento destas, sendo processo inovador neste campo no Hospital Universitário. Cerca de 30% das gestantes ingeriam bebida alcoólica, o que representa risco à saúde do feto. Mais de 70% das gestantes apresentou excesso de peso corporal, que pode estar relacionado às complicações como diabetes e hipertensão maternas, sofrimento fetal, parto cirúrgico e prematuridade.

Referências

- ASSUNÇÃO, P. L. et al. Ganho ponderal e desfechos gestacionais em mulheres atendidas no Programa de Saúde da Família em Campina Grande, PB (Brasil). **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 10, n. 3, p. 352-60. 2007.
- ATALAH, E. et al. Proposal of a new standard for the nutritional assessment of pregnant women. **Revista Medica**

de Chile, v. 125, n. 12, p. 1429-36. 1997.

CRANE, J. M. et al. The effect of gestational weight gain by body mass index on maternal and neonatal outcomes. *Journal of Obstetrics and Gynaecology Canada*, v. 31, n. 1, p. 8-35. 2009.

FREDERICK, I. O. et al. Pre-pregnancy body mass index, gestational weight gain, and other maternal characteristics in relation to infant birth weight. *Maternal and Child Health Journal*, v. 12, n. 5, p. 557-67. 2008.

PADILHA, P. C. et al. Associação entre o estado nutricional pré-gestacional e a predição do risco de intercorrências gestacionais. *Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia*, v. 29, n. 10, p. 511-8. 2007.

Palavras-chave: Gestação ; Pré-natal; Avaliação nutricional ; Estado nutricional ; Obesidade

CARACTERÍSTICAS SÓCIODEMOGRÁFICAS E GEOGRÁFICAS INFLUENCIAM O CONSUMO ALIMENTAR DE INDIVÍDUOS COM DOENÇA RENAL CRÔNICA: DADOS PESQUISA NACIONAL DE SAÚDE, 2013.

FERNANDA GALVÃO DE OLIVEIRA SANTIN; DANIELA SILVA CANELLA; CARLA MARIA AVESANI

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

nandagpo@gmail.com

Introdução

A doença renal crônica (DRC) é um importante problema de saúde pública com aumento considerável em sua prevalência¹. A alimentação é um fator de risco modificável que pode alterar sua progressão ou incidência². Portanto, é relevante conhecer o consumo alimentar nessa população.

Objetivos

Descrever o consumo alimentar de indivíduos que declaram ter DRC de acordo com características sociodemográficas e geográficas.

Metodologia

Estudo transversal, com dados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS), realizada em 2013, envolvendo amostra representativa da população brasileira ≥ 18 anos³. Da amostra total ($n=60.202$), 839 relataram DRC. O consumo alimentar foi avaliado por meio de marcadores saudáveis: consumo regular (≥ 5 dias/semana) de feijão, frutas, hortaliças, consumo semanal (≥ 1 dia/semana) de peixe; e não saudáveis: consumo regular de bebidas açucaradas e alimentos doces, consumo (sim/não) de carne com excesso de gordura e excesso de sal. Prevalências e IC95% desses marcadores foram estimados para amostra total e de acordo com características sociodemográficas (sexo, idade e nível de instrução) e geográficas (área urbana ou rural e região geográfica brasileira). Diferenças significativas foram identificadas a partir da comparação dos IC95%. A PNS foi aprovada pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa do Conselho Nacional de Saúde, sob o Parecer no 328.159 de 26 de junho de 2013.

Resultados

Do total de indivíduos que relataram DRC, mais da metade apresentaram consumo regular dos marcadores saudáveis e entre 14% a 33% relataram consumo regular dos marcadores não saudáveis. Idade, nível de instrução e região geográfica foram as variáveis que influenciaram o consumo de alimentos. Indivíduos com idade ≥ 60 anos apresentaram um consumo regular de hortaliças significativamente maior (82,5% [IC95%: 75,2;87,9] vs 57,7% [47,3;67,5]) e um menor consumo regular de doces (13,9% [8,9;21,2] vs 30,1% [21,7;40,0]) e de excesso de sal (8,1% [4,4;14,7] vs 24,4% [16,4;34,5]) quando comparados aos indivíduos com faixa etária entre 18 a 39 anos. Para o nível de instrução, o consumo regular de feijão foi significativamente menor em indivíduos com ensino superior incompleto ou completo quando comparado aos indivíduos com ensino fundamental incompleto (47,4% [32,6;62,7] vs 73,1% [64,8;80,0]). Por outro lado, os indivíduos com ensino superior incompleto ou completo mostraram um consumo significativamente maior de doces do que aqueles com ensino fundamental incompleto ou sem instrução (41,6% [27,0;57,9] vs 10,6% [7,1;15,7] e 16,4% [9,5;26,7] respectivamente). Já para a região geográfica, apenas o consumo de bebidas açucaradas e de doces não diferiu entre as regiões do país.

Conclusão

Mais da metade dos indivíduos brasileiros que relataram DRC consome regularmente alimentos saudáveis, entretanto apresentam alta prevalência de consumo de alimentos não saudáveis. O consumo alimentar mostrou-se ser influenciado por características sociodemográficas e geográficas.

Referências

- 1 ECKARDT, K. U. et al. Evolving importance of kidney disease: from subspecialty to global health burden. **Lancet**, v. 382, n. 9887, p. 158-69, Jul 2013.
- 2 ANDERSON, C. A.; NGUYEN, H. A.; RIFKIN, D. E. Nutrition Interventions in Chronic Kidney Disease. **Med Clin North Am**, v. 100, n. 6, p. 1265-1283, Nov 2016.
- 3 SZWARCOWALD, C. L. et al. National Health Survey in Brazil: design and methodology of application. **Cien Saude Colet**, v. 19, n. 2, p. 333-42, Feb 2014.

Palavras-chave: Consumo de alimentos; Doença renal crônica; Inquéritos Epidemiológicos

CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS E CLÍNICAS DE PACIENTES DE CÂNCER DIFERENCIADO DE TIREÓIDE DE BAIXO RISCO ATENDIDOS EM HOSPITAL REFERÊNCIA DO NORDESTE

PAULA ROBERTA DANTAS CHAGAS; BRUNA NASCIMENTO DA SILVA; MIRELLA GONDIM OZIAS AQUINO DE OLIVEIRA; MARIA CECÍLIA MARTINS DA SILVA; DANIELLE ERILANE SILVA PEREIRA; PAOLA FRASSINETTE DE OLIVEIRA ALBUQUERQUE SILVA

¹ IMIP - Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira- IMIP, Recife, Pernambuco, Brasil.
ceciliamartins.nutri@hotmail.com

Introdução

O câncer diferenciado de tireóide é a neoplasia mais comum que acomete o sistema endócrino, sendo também a mais frequente em todo mundo. Nos últimos cinco anos houve o registro de que mais de 1.206.075 pessoas vivem com a doença. Este número Representa 6,1% dos casos de câncer que acometem o sexo feminino e 1,9% do sexo masculino de acordo com WHO, 2012. Apesar de a maioria dos nódulos tireoidianos serem benignos, é sempre necessária a realização de uma propedêutica diagnóstica, em busca de um possível nódulo maligno, onde devem ser levados em conta os fatores de risco como: gênero masculino, idade menor que 20 anos e maior que 70 anos, história de exposição à radiação ionizante, renda e escolaridade.

Objetivos

O objetivo do estudo foi caracterizar os aspectos socioeconômicos e clínicos de pacientes com câncer de tireóide de baixo risco submetidos a radioiodoterapia.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional retrospectivo, composto por pacientes maiores de 18 anos, do sexo masculino e feminino, com diagnóstico confirmado de câncer diferenciado de tireóide de baixo risco atendidos pelo serviço de radioiodoterapia de um hospital referência do Nordeste. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da instituição sob o CAAE 51869315.7.00005201. Foi aplicado um questionário estruturado em 59 pacientes com CDT com dados socioeconômicos e clínicos (idade, sexo, procedência, escolaridade, renda e tipo histológico do tumor). Os dados foram digitados no programa EXCEL para Windows, versão 2013 e a análise estatística foi feita no programa SPSS, versão 21.0. Foi adotado nível de significância de $p < 0,05$.

Resultados

De acordo com o levantamento dos dados a idade média da população do estudo foi $48,6 \pm 13,0$ anos. 57 pacientes eram do sexo feminino, o que correspondeu a 96,6% da amostra. Com relação a procedência, a maior prevalência foi de pessoas do interior do estado de Pernambuco (66,1%), seguido por região metropolitana (18,6%) e Recife (15,3%). O tipo de câncer mais prevalente foi o CDT papilífero, 93,2% e somente duas pessoas com câncer diferenciado de tireóide folicular. Quanto a renda a mediana foi de R\$1800,00 (R\$937,00 - R\$2342,50). Em relação ao tempo de estudo (em anos) a média foi $8,3 \pm 4,8$ anos, correspondente ao ensino fundamental completo.

Conclusão

A partir do conhecimento de características sociodemográficas e clínicas é possível conhecer melhor o perfil dos pacientes que apresentam este tipo de neoplasia e identificar fatores de risco, com o intuito de conduzir da melhor maneira possível medidas tanto de prevenção como de tratamento para os mesmos.

Referências

- 1-WHO. GLOBOCAN 2012: Estimated Cancer Incidence Mortality and Prevalence Worldwide in 2012. http://globocan.iarc.fr/Pages/fact_sheets_population.aspx. Published 2012. Accessed September 22, 2016.
- 2- Rosário PW, Ward LS, Carvalho GA, Graf H, Maciel RMB, Maciel LMZ, Maia AL, Vaisman M. Nódulo de Tireóide e Câncer Diferenciado de Tireóide: atualização do Consenso Brasileiro. *Arq Bras Endocrinol Metab.* 2013; 57(4):240-264.

Palavras-chave: Neoplasia; Glândula tireoide; Grupos de risco

CÂNCER COLORRETAL: AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL APÓS COLOSTOMIA

KARINE DE ALMEIDA SILVA; ARENAMOLINE XAVIER DUARTE; AMANDA RODRIGUES CRUZ; LETÍCIA OLIVEIRA CARDOSO; THATTY CHRISTINA MORAIS SANTOS; GEÓRGIA DAS GRAÇAS PENA

¹ UFU - UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

amandinharodriguescruz@gmail.com

Introdução

De acordo com estimativa do Instituto Nacional do Câncer, para o Brasil, no biênio 2016-2017, ocorrerão 600mil novos casos de câncer. Desses, o câncer colorretal aparece como o terceiro mais incidente nos homens e o segundo nas mulheres (INCA, 2015). Como consequência do tratamento cirúrgico, alguns pacientes precisam da realização de uma colostomia, o que resulta em várias mudanças físicas, emocionais, sociais e alimentares. Esta última ocorre em decorrência de uma tentativa do paciente de reduzir ou acabar com problemas embaraçosos como: diarreias, flatos excessivos, constipação e odor desagradável das fezes (SILVA et al., 2010). Para isso, normalmente, esses indivíduos acabam realizando jejum de longas horas, restringem alimentos fundamentais para manter um adequado aporte de nutrientes e fazem lavagem intestinal, situações que podem afetar seu estado nutricional (LUZ et al., 2009).

Objetivos

Avaliar o estado nutricional em pacientes com câncer colorretal estomizados atendidos em um Hospital Universitário.

Metodologia

Foi realizado estudo transversal realizado com pacientes maiores de 18 anos, colostomizados por câncer colorretal, atendidos no Ambulatório de um Hospital universitário. Foram aferidas as variáveis antropométricas: peso, altura, dobra cutânea tricipital, dobra cutânea subescapular e circunferência do braço. Ainda, os pacientes informaram os dados de peso mínimo atingido após o diagnóstico e peso habitual antes do diagnóstico. A análise dos dados foi realizada através de estatística descritiva a análise realizada por teste t de student ou qui-quadrado. O presente projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética (CAAE: 65975817.6.0000.5152).

Resultados

Foram avaliados até o presente momento 38 pacientes, com idade média de 62,2 anos (29 a 82 anos), sendo 55,3% do sexo feminino e 44,7% do sexo masculino. O peso médio habitual foi de 73,59kg e o peso mínimo após o diagnóstico foi de 60,15kg. O IMC médio foi de 25,58kg/m² e gordura corporal média de 33,65%. Quanto ao estado nutricional atual, quando observado o IMC, foi observada frequência de 15,8% para sobrepeso e 15,8% para obesidade e 13,2% de baixo peso. Em relação à gordura corporal 84,2% (n=32) apresentavam níveis adequados e 7,9% (n=3) foram classificados como sobrepeso.

Conclusão

Considerando estes resultados parciais, a frequência de desvios nutricionais nessa população é importante uma vez que um terço da população, aproximadamente, apresenta excesso de peso. É necessária atenção especial e acompanhamento nutricional para esses pacientes uma vez que é observada na prática que realizam alterações normalmente voltadas à uma dieta monótona e hipocalórica. Este projeto terá continuidade avaliando o consumo alimentar e composição corporal ao longo do tempo.

Referências

INCA. Ministério da Saúde. Estimativa 2016: Incidência de Câncer no Brasil. Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva – Rio de Janeiro: INCA, 2015.

SILVA, D. G.; BEZERRA, A. L. Q.; SIQUEIRA, R. M.; PARANAGUA, T. T. B.; BARBOSA, M. A. Influência dos hábitos alimentares na reinserção social de um grupo de estomizado. Ver. Eletr. Enf., v. 12, n. 1, p. 56-62, 2010.

LUZ, M. H. B. A.; ANDRADE, D. S.; AMARAL, H. O.; BEZERRA, S. M. G.; BENÍCIO, C. D. A. V.; LEAL, A. C. A. Caracterização dos pacientes submetidos a estomas intestinais em um hospital público de Teresina – PI. Texto Contexto-enferm., v. 18, n. 1, p. 140-146, 2009.

Palavras-chave: Câncer colorretal; Colostomia; Indicadores antropométricos

CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO: MAIS UMA FERRAMENTA DE FÁCIL APLICAÇÃO PARA RASTREIO DE SÍNDROME METABÓLICA EM PACIENTES DA LIGA DE HIPERTENSÃO

ÉRIKA RIBEIRO CARNEIRO; LUANA ANAISSE AZOUBEL; RAIMUNDA SHEYLA CARNEIRO DIAS; ANTÔNIO PEDRO LEITE LEMOS; CLEODICE ALVES MARTINS; HEULENMACYA RODRIGUES DE MATOS

¹ CPDR/HUUFMA - Centro de Prevenção de Doenças Renais/Universidade Federal do Maranhão
antoniopedro-lemos@hotmail.com

Introdução

As medidas de circunferências corporais são de fácil execução na prática clínica e auxiliam no diagnóstico do padrão da distribuição corporal de gordura e suas implicações, sendo a circunferência da cintura (CC) uma das medidas mais utilizáveis, inclusive fazendo parte dos critérios diagnósticos de Síndrome metabólica (SM), porém alguns estudos sugerem o potencial uso da circunferência do pescoço (CP) como medida antropométrica para estimar o risco cardiometabólico e sua associação independente com resistência insulínica e diabetes.

Objetivos

Verificar se a circunferência do pescoço é uma medida antropométrica capaz de rastrear e confirmar o risco cardiometabólico relacionando ao diagnóstico de síndrome metabólica.

Metodologia

A coleta de dados foi realizada nos dias de atendimento da liga de hipertensão no período de 7 meses de janeiro 2017 a julho 2017. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, parecer nº 2.015.866. Sendo avaliados 60 pacientes de ambos sexos com idade média de 62,6 \pm 11,7 anos, matriculados na liga de hipertensão com tempo médio de hipertensão de 15,8 \pm 8,8 anos. Os dados foram catalogados e analisados em programa estatístico graphpad utilizando os testes Shapiro-Wilk, teste t não-pareado, Mann-Whitney ($p < 0.05$) e as correlações de Pearson and Spearman.

Resultados

Os resultados deste estudo confirmam os achados de outros estudos que apontam que o sexo feminino procura mais os serviços de saúde correspondendo a 83,6% da amostra, 25,4% de diabéticos, 58,1% com síndrome metabólica. Verificou-se que as médias dos valores de índice de massa corpórea (IMC) para homens (25,2 \pm 3,56) e mulheres (27,3 \pm 4,7), circunferência do pescoço (CP) para homens (37,1 \pm 3 cm) e mulheres (33,1 \pm 2,49 cm) e circunferência da cintura (CC) em homens (95,3 \pm 0,69 cm) e mulheres (91,3 \pm 9,61 cm), estavam acima dos valores preconizados principalmente para indivíduos com hipertensão arterial. Quando analisamos a circunferência do pescoço verificou-se que em mulheres a circunferência do pescoço foi maior naquelas com síndrome metabólica (32 \pm 2,8 cm 33,8 \pm 2,5cm $p = 0,02$). Verificou-se também após análise de correlações que a circunferência do pescoço correlaciona-se positivamente com a circunferência da cintura ($r = 0,46$ $p = 0,001$ para mulheres) e ($r = 0,67$ $p = 0,04$ para homens) e com o índice de massa corpórea (0,73 $p = 0,02$ para mulheres) e ($r = 0,40$ $p = 0,01$ para homens), confirmando diversos estudos que sugerem o uso cada vez mais frequente da circunferência do pescoço como importante marcador antropométrico de síndrome metabólica, refletindo acúmulo na parte superior do corpo de gordura visceral, e ratificando o risco cardiovascular aumentado para estes pacientes. Em mulheres a circunferência do pescoço mostrou alta área sob a curva na análise Receiver Operating Characteristic Curve (ROC) (0,688 intervalo confiança 0,526 a 0,850 $p = 0,03$).

Conclusão

A circunferência do pescoço mostrou-se nesse grupo de pacientes ser um marcador antropométrico útil na ratificação da síndrome metabólica e possivelmente pode ser utilizado como outra ferramenta para rastreamento desta condição em populações semelhantes.

Referências

MADDALONI, E. et al. Relation of body circumferences to cardiometabolic disease in overweight –obese subjects. The American Journal of Cardiology, v. 118, p. 822-827, 2016.

SAAD, M.A.N. et al. Can neck circumference predict insulin resistance in older people? A cross-sectional study at primary care in Brazil. Cadernos de Saúde Pública, v, 8, p. 1-8, 2017.

STABE, C. et al. Neck circumference as a simple tool for identifying the metabolic syndrome and insulin resistance: results from the Brazilian Metabolic Syndrome Study. *Clinical Endocrinology*, v. 78, p. 874-881, 2013.

Palavras-chave: Distribuição da gordura corporal; Estado nutricional; Risco cardiovascular

CITOCINAS INFLAMATÓRIAS E SÍNDROME METABÓLICA ASSOCIADAS A EXCESSO DE PESO EM PACIENTES COM HEPATITE C CRÔNICA

KIARA GONÇALVES DIAS DINIZ KIARA DINIZ; TATIANA BERING; DIEGO ALVES VIEIRA; MARTA PAULA PEREIRA COELHO; MARIA ISABEL TOULSON DAVISSON CORREIA; LUCIANA DINIZ SILVA

¹ UFMG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

kiaraddiniz@hotmail.com

Introdução

A obesidade em conjunto com a hepatite C crônica (HCC) têm sido associadas ao aumento dos níveis de citocinas pró-inflamatórias. A interleucina 6 (IL-6) é um mediador inflamatório que está implicado em uma variedade de processos metabólicos, incluindo a função dos adipócitos. Baixos níveis de IL-10 têm sido relacionados à obesidade e à síndrome metabólica (SM). Os polimorfismos de nucleotídeo único (*Single Nucleotide Polymorphisms – SNPs*) nos genes das citocinas podem afetar a regulação do sistema imunológico e os processos inflamatórios e, conseqüentemente, ocasionar o desenvolvimento de doenças.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi investigar a associação entre os polimorfismos IL10-1082A/G e IL6-174G/C e excesso de peso (sobrepeso e/ou obesidade) nos pacientes com HCC.

Metodologia

Pacientes com HCC (n=121) foram incluídos de forma consecutiva e prospectiva [66 (54,5%) com sobrepeso/obesidade; 69 (57,0%) homens; média de idade 51 ± 11,5 anos; 42 (34,7%) SM; 43 (35,5%) com cirrose; 78 (64,5%) sem cirrose]. O grupo controle foi constituído por 163 doadores de sangue [(65,0%) sobrepeso/obesidade; 86 (52,8%) homens; média de idade 39,5 ± 10,3 anos]. O sobrepeso foi classificado pelo Índice de Massa Corporal (IMC) com valores entre 25kg/m² e 29,9kg/m² e obesidade foi definida como IMC ≥ 30kg/m². O diagnóstico e o estadiamento da doença hepática foram baseados em parâmetros clínicos, bioquímicos, sorológicos, radiológicos e histológicos. A síndrome metabólica (SM) foi diagnosticada de acordo com os critérios da Federação Internacional de Diabetes. A genotipagem de citocinas foi realizada por PCR em tempo real e confirmada por sequenciamento. Modelos de regressão logística foram usados (SPSS 17,0; p < 0,05). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da UFMG (ETIC 0404.0.203.000-10).

Resultados

Os polimorfismos IL6-174G/C (p=0,88) e IL10-1082A/G (p=0,76) estavam em equilíbrio de Hardy Weinberg. Na análise multivariada, ajustada por sexo, idade e estágio da doença hepática, sobrepeso associou-se ao genótipo homozigoto IL10-1082AA (RC=2,48; IC95% 1,14-5,36; p=0,02) e à SM (RC=2,74; IC95% 1,22-6,15; p=0,02). O genótipo homozigoto IL6-174GG (RC=3,80; IC95% 1,14-12,67; p=0,03), na análise multivariada ajustada por sexo, idade, SM e estágio da doença hepática, associou-se independentemente à obesidade.

Conclusão

Este estudo demonstra que o genótipo homozigoto IL10-1082AA e a SM estão associados ao sobrepeso em pacientes com HCC. Ainda, o genótipo homozigoto IL6-174GG se associa à presença de obesidade nessa população.

Referências

Woo P, Humphries SE. IL-6 polymorphisms: a useful genetic tool for inflammation research?. J Clin Invest. 2013;123(4):1413-4.

Turner DM, Williams DM, Sankaran D, Lazarus M, Sinnott PJ, Hutchinson IV. An investigation of polymorphism in the interleukin-10 gene promoter. Eur J Immunogenet. 1997; 24(1):1-8.

Palavras-chave: HEPATITE C CRÔNICA; PESO CORPORAL; CITOCINAS; POLIMORFISMO GENÉTICO; SÍNDROME METABÓLICA

COACHING NUTRICIONAL: ANÁLISE DAS PERCEPÇÕES DOS NUTRICIONISTAS QUANTO À EFETIVIDADE DESTAS TÉCNICAS NAS DIETAS DE EMAGRECIMENTO E MANUTENÇÃO DE PESO CORPORAL

MICHÈLE DA SILVA CORRÊA; MAGDA AMBROS CAMMERER

¹ IPA - Centro Universitário Metodista

magda.ambros@hotmail.com

Introdução

O coaching nutricional ou, *coaching de emagrecimento*, traz uma nova abordagem para a perda e manutenção de peso. As técnicas tradicionais de intervenção nutricional abrangem superficialmente o estado psicológico e o comportamento alimentar individual de cada paciente. Esses fatores são imprescindíveis na adesão da dieta, assim como a motivação do paciente e o acompanhamento após o recebimento do plano alimentar. As dietas propostas em consultórios, normalmente, já têm um modelo adotado pelos profissionais, que muitas vezes, não adequam a cada paciente. E, quando adequam, pouco se conhece do processo de emagrecimento e a mudança de comportamento eficiente, ao ponto de que esse paciente não recupere o peso perdido.

Objetivos

O objetivo desse estudo foi comparar a abordagem tradicional feita pelos profissionais de nutrição para emagrecimento e manutenção do peso corporal, com a abordagem feita pela metodologia coaching quanto à percepção da sua efetividade.

Metodologia

Estudo observacional transversal com a aplicação de uma entrevista semiestruturada através do Survey Monkey – ferramenta eletrônica de pesquisas on line, com perguntas abertas e fechadas. Foram convidados a participar da pesquisa todos os profissionais nutricionistas, que participaram dos cursos de atualização em Nutrição, ministrados em um Instituto de Pesquisa, cadastrados no banco de dados e que trabalham com a metodologia coaching na sua atuação profissional. O participante da pesquisa respondeu as perguntas do instrumento, que foi enviado por e-mail, não necessitando da presença do entrevistador. Considera-se o aceite em participar da pesquisa, o envio do instrumento respondido. Este trabalho apresentou um tamanho amostral de 15 indivíduos levando-se em consideração apenas uma análise inferencial da amostra. Para a análise qualitativa, foram listadas as respostas e agrupadas dentro do número de vezes que apareceram respostas idênticas. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Metodista IPA, sob o número de protocolo 1.638.604.

Resultados

A metodologia coaching foi considerada a que possui maior adesão no tratamento dos pacientes que querem emagrecer ou manter o peso, por 93% (n=14) dos profissionais entrevistados e 67% (n=10) dos nutricionistas consideram que a metodologia coaching é efetiva em mais de 50% dos pacientes. Apenas 33% (n=4) dos entrevistados acredita que a metodologia coaching é efetiva em menos de 50% dos pacientes.

Conclusão

Todos os profissionais entrevistados consideram que o coaching é uma ferramenta que apresenta efetividade no tratamento da obesidade. Portanto, a utilização da metodologia coaching é uma ferramenta coadjuvante no tratamento nutricional de pacientes obesos.

Referências

- FLETA, Yolanda; GIMÉNEZ, Jaime. **Coaching Nutricional, haz que tu dieta funcione**. Barcelona: CEDRO, 2015.
- KNAPP, Paul et al. **Terapia cognitivo comportamental na prática psiquiátrica**. Porto Alegre: Artmed, 2004.
- LOTZ, Érika G; GRAMMS, Lorena. **Coaching e Mentoring**. Curitiba: Intersaberes, 2014.
- MILLER, Willian R.; ROLLNICK, Sephen. **Entrevista motivacional: preparando as pessoas para mudança de comportamento adictivos**. Porto Alegre: Artmed, 2001.
- OLIVEIRA, Rita de K. M. **Life coaching em uma abordagem de três inteligências: potencializando as relações interpessoais**. Rio de Janeiro: Qualitymark Editora, 2013.

Palavras-chave: *Coaching; Dieta; Intervenção nutricional*

COMPARAÇÃO DE EQUAÇÕES PREDITIVAS DE GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO EM HOMENS SAUDÁVEIS

FLÁVIA MOURE SIMÕES DE BRANCO; KELY RASPANTE TEIXEIRA; THULIO MARQUEZ CUNHA; CIBELE APARECIDA CRISPIM; ERICK PRADO DE OLIVEIRA

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia

fla-msb@hotmail.com

Introdução

O cálculo do gasto energético de repouso é essencial para uma prescrição eficiente de um plano alimentar. Na prática clínica, não é comum a disponibilidade de métodos padrão-ouro, como a calorimetria indireta, para a mensuração do gasto energético de repouso. Dessa forma, é necessário o uso de equações para estimar o gasto energético de repouso dos pacientes.

Objetivos

Avaliar qual equação estima de forma fidedigna o gasto energético de repouso de homens saudáveis.

Metodologia

Foram avaliados 62 homens saudáveis com idade de 21 a 62 anos, peso de $82,6 \pm 11,71$ kg e índice de massa corporal $26,9$ [25.01-28.64] kg/m², trabalhadores do Hospital de Clínicas da Universidade Federal de Uberlândia. O gasto energético de repouso foi mensurado por calorimetria indireta pelo equipamento Ultima™ CardiO2® gas exchange analysis system. Os voluntários iniciaram o teste após jejum de 12 horas, seis a oito horas de sono e sem atividade física intensa nas 24h precedentes ao exame. O teste transcorreu em ambiente silencioso, com pouca iluminação e temperatura controlada. O período de mensuração foi de 30 minutos, sendo que os primeiros 10 minutos foram utilizados para estabilização do aparelho e do paciente e os últimos 20 minutos foram considerados para as análises. A média de VO₂ e VCO₂ foi calculada e posteriormente inserida na equação de Weir para o cálculo do gasto energético de repouso. As equações utilizadas para estimar o gasto energético de repouso foram: Owen, Mifflin, Harris & Benedict, FAO (Organização Mundial da Saúde) I e II, e de Oliveira. Foi realizada a análise de Bland-Altman para avaliar a subestimação e superestimação do gasto energético de repouso estimado pelas equações em relação à calorimetria indireta. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em humanos da Universidade Federal Uberlândia CAAE:2.173.920/2016.

Resultados

De acordo com a análise de Bland-Altman, observou-se que as equações FAO I e II, e de Oliveira superestimaram o gasto energético em 55,29 (415,3; -304,7) kcal, 80,2 (440,1; -279,7) kcal e 159 (522,7; -203,8) kcal, respectivamente. Já as equações de Owen, Mifflin e Harris & Benedict subestimaram o gasto em -60,3 (302,8; -423,5) kcal, -82,05 (285,8; -449,9) kcal e -11,7 (415,3; -304,7) kcal, respectivamente.

Conclusão

De forma geral, as equações testadas no presente estudo apresentaram valores aceitáveis para estimar o gasto energético de homens. Adicionalmente, a equação de Harris & Benedict apresentou o menor erro de estimação do gasto energético de repouso, entretanto, esta equação deve ser utilizada com cautela na prática clínica, pois apresentou elevado intervalo de confiança, o que pode gerar erros importantes para alguns indivíduos.

Referências

- 1.FRANKENFIELD, D.M.S.; ROTH-YOUSEY, L.; COMPTON, C. Comparison of predictive equations for resting metabolic rate in healthy nonobese and obese adults: a systematic review. J Am Diet Assoc 105: 775–789, 2005.
- 2.HARRIS, J. A.; BENEDICT, F. G., A Biometric Study of Basal Metabolism in Man, Carnegie Institute of Washington, Washington, DC, USA, 1919.
- 3.MIFFLIN M. D. et al. "A new predictive equation for resting energy expenditure in healthy individuals," American Journal of Clinical Nutrition, vol. 51, no. 2, pp. 241–247, 1990.
4. DE OLIVEIRA, E. P. et al., Comparison of Predictive Equations for Resting Energy Expenditure in Overweight and Obese Adults. Journal of Obesity, vol. 11, 2011.

Palavras-chave: calorimetria indireta; equações; gasto energético de repouso

COMPARAÇÃO DE EQUAÇÕES PREDITIVAS DE GORDURA CORPORAL EM MULHERES JOVENS E PÓS-MENOPAUSADAS

FLÁVIA MOURE SIMÕES DE BRANCO; JORDANA DE ALMEIDA ANDRADE; LUANA THOMAZETTO ROSSATO; PAULA CÂNDIDO NAHAS; FÁBIO LERA ORSATTI; ERICK PRADO DE OLIVEIRA

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia, ² UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro

fla-msb@hotmail.com

Introdução

A gordura corporal é um importante componente da composição corporal, pois está associada com doenças cardiovasculares. O padrão ouro para a determinação de gordura corporal é o DEXA (densitometria com emissão de raios-X de dupla energia), porém é um método com elevado custo e são necessários métodos mais simples e baratos para a avaliação do percentual de gordura na prática clínica, como a antropometria. Entretanto, não está bem estabelecido qual equação é a melhor para estimar a gordura corporal de mulheres.

Objetivos

Avaliar qual equação preditiva de gordura corporal estima de forma fidedigna o percentual de gordura de mulheres jovens e na pós-menopausa.

Metodologia

Foram recrutadas 52 mulheres na pós-menopausa com idade de 43 a 81 anos e 30 mulheres jovens com idade de 19 a 34 anos. As variáveis antropométricas avaliadas foram: peso, estatura, circunferência da cintura e dobras cutâneas (bicipital, tricipital, suprailíaca, subescapular, coxa e panturrilha). O percentual de gordura foi avaliado por meio do DEXA e também foi estimado utilizando as equações preditivas de Visser et al; Deurenberg et al; Movsesyan et al; Lean et al I e II; Jackson & Pollock e Durning & Womersley. Utilizou-se ANOVA one-way para comparar as equações preditivas com o DEXA. A correlação de Pearson foi realizada para verificar a associação das fórmulas com o DEXA e a análise de Bland-Altman utilizada para avaliar subestimação e superestimação da porcentagem de gordura estimada por equações em relação ao DEXA. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em humanos da Universidade Federal do Triângulo Mineiro CAAE: 45108115.8.0000.5154.

Resultados

Todas as equações apresentaram valores médios iguais comparados ao DEXA. Além disso, observou-se correlação significativa do percentual de gordura das equações com o DEXA (Visser et al $r=0,87$; Deurenberg et al $r=0,81$; Movsesyan et al $r=0,86$; Lean et al I e II $r=0,80$ e $0,79$; Jackson & Pollock $r=0,68$ e Durning & Womersley $r=0,78$; $p<0,05$ para todas as correlações). Após análise de Bland-Altman, observou-se que as equações de Visser et al e Lean et al II superestimaram o % de gordura em 3,6 (11; -3,6) % e 0,6 (12,5; -10,8) %, respectivamente, enquanto que as equações de Deurenberg et al, Movsesyan et al, Lean et al I, Jackson & Pollock e Durning & Womersley subestimaram o % de gordura em -2,8 (8,9; -14,5) %, -4,1 (7,8; -16,1) %, -2,3 (10,4; -15,1) %, -1,4 (11,2; -14) %, -0,7 (8,9; -10,3) %, respectivamente.

Conclusão

Todas as equações avaliadas no presente estudo mostraram bom poder de predição do percentual de gordura corporal, porém, pelo fato de apresentarem elevada variação na predição da gordura corporal, devem ser utilizadas com cautela na prática clínica.

Referências

- CERCATO, C., MANCINI, M.C., ARGUELLO, A.M.C., PASSOS, V.Q., VILLARES S.M.F., HALPERN, A. Systemic hypertension, diabetes mellitus, and dyslipidemia in relation to body mass index: evaluation of a Brazilian population. *Rev Hosp Clin Fac Med Sao Paulo*. 2004; 59(3):113-8.
- TOOMBS, R.J., DUCHER, G., SHEPHERD, J.A., DE SOUZA, M.J. The impact of recent technological advances on the trueness and precision of DXA to assess body composition. *Obesity (Silver Spring)*. 2012;20:30-9.
- LOHMAN, A. F. & MARTORELL, R. Anthropometric Standardization Reference Manual. (pp. 3-8). Champaign, Illinois: Human Kinetics Books, 1988. 177p.

Palavras-chave: composição corporal; equações; gordura

COMPARAÇÃO DOS PERFIS DO CONSUMO DE ANTIOXIDANTES DE HIPERTENSOS DA CIDADE DE MACEIÓ - AL

MARIA BÁRBARA GALDINO SILVA; KARINE MARIA MOREIRA ALMEIDA; PATRÍCIA BARBOSA FIRMO; ROSIELLE BATISTA FERREIRA; RAPHAELA COSTA FERREIRA; SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas
pattybarbosa37@hotmail.com

Introdução

A hipertensão arterial é um grande problema de saúde pública no Brasil e no mundo (BLOCH et al, 2016). O estresse oxidativo é resultado do aumento de espécies reativas de oxigênio e nitrogênio e/ou da diminuição da defesa antioxidante e constitui uma via crítica na patogênese da hipertensão arterial (OLIVEIRA et al, 2016). Para isso, diferentes nutrientes são estudados por possuírem potencial efeito antioxidante, tais como Vitamina C e E, e os minerais Cobre e Zinco.

Objetivos

Comparar e avaliar o consumo de alimentos fontes em antioxidantes de uma amostra de hipertensos que participaram de um projeto de pesquisa de 2007-2009 com 2013-2015.

Metodologia

Estudo transversal, com amostra de duas pesquisas com indivíduos hipertensos, de ambos os sexos, usuários de Unidades Básicas de Saúde do município de Maceió divididas em grupo 1 que participaram da PPSUS (2007-2009), intitulada "Hábitos alimentares, ingestão de nutrientes e consumo de alimentos relacionados à proteção e risco cardiovascular em uma população de hipertensos do município de Maceió", foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (nº 004135/2007-70 de 09/05/2007) e grupo 2 da PPSUS "Consumo e práticas alimentares, fatores de risco modificáveis para doenças crônicas e prognóstico de hipertensão do Estado de Alagoas", no período de setembro de 2013 a dezembro de 2015, aprovada pelo mesmo Comitê de Ética em Pesquisa (nº 355.103 de 09/08/2013), e os voluntários foram incluídos mediante assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. Foram coletados dados de sexo, idade, peso, altura e os inquéritos dietéticos recordatórios de 24 horas, dos quais foi avaliado o consumo das vitaminas C e E, cobre e zinco com referência segundo as DRIs 2006.

Resultados

As duas amostras foram caracterizadas pelo predomínio do sexo feminino, a primeira com 75% da amostra (n=36/48) e a segunda com 88,5% (n=177/200), idade média 63,02 ± 12,59 e 48,64 ± 7,88 anos, respectivamente e índices de massa corporal 27,9 e de 30,6 kg/m², da mesma forma, caracterizando uma amostra com excesso de peso. Quanto ao consumo dos antioxidantes, de acordo com a necessidade média estimada, o consumo de vitamina C (média do grupo 1: 378,9 mg e 134,8 mg; grupo 2: 90,1 mg e 126,9 mg - para mulheres e homens, respectivamente) e vitamina E (grupo 1: 2,91 mg e grupo 2: 32,1 mg) se mostraram adequados para ambos os sexos e nos dois grupos estudados, porém notou-se que houve um decréscimo no consumo em relação a vitamina C e um aumento quanto a vitamina E nos últimos anos. O mineral cobre (média do grupo 1: 1,36 mg; grupo 2: 2,2 mg) também se revelou adequado em ambos os grupos e com consumo crescente. Porém, o zinco (média do grupo 1: 13,1 mg e 11,39 mg; grupo 2: 6,1 mg e 7,0 mg - para mulheres e homens, respectivamente) mostrou-se insuficiente no grupo 2 com uma redução bastante notória comparada ao grupo 1, que teve consumo suficientemente adequado, para ambos os sexos. Baixos níveis séricos de zinco estão associados a maior concentração de agentes pró-inflamatórios e menor capacidade de defesa (FOOD INGREDIENTS BRASIL, 2015).

Conclusão

Os resultados revelaram que, durante os últimos anos, o consumo de antioxidantes por hipertensos tem oscilado bastante. Esses nutrientes são importantes antioxidantes, que auxiliam na prevenção de doenças crônicas, portanto, deve-se ter uma atenção especial na oferta destes quando feito o aconselhamento dietético aos hipertensos.

Referências

BLOCH K.V.; KLEIN C.H.; SZKLO M.; KUSCHNIR M.C.C. ABREU G.A.; BARUFALDI L.A.; et al. ERICA: prevalências de hipertensão arterial e obesidade em adolescentes brasileiros. Revista de Saúde Pública, 2016.

FOOD INGREDIENTS BRASIL. Os minerais antioxidantes na fortificação de alimentos. Revista Food Ingredients, São Paulo n. 3, p. 21-22, 2015. Disponível em: .

OLIVEIRA A.C.M.; SANTOS A.A.; BEZERRA A.R.; TAVARES M.C.M.; BARROS A.M.R.; FERREIRA R.C. Ingestão e coeficiente de variabilidade de nutrientes antioxidantes por gestantes com pré-eclâmpsia. Revista Portuguesa de Cardiologia, Volume 35, Issue 9, P 469-476, Setembro 2016.

Palavras-chave: Ação antioxidante; Consumo de alimentos; Hipertensão Arterial; Micronutrientes

COMPARAÇÃO ENTRE INQUÉRITOS ALIMENTARES APLICADOS EM INDIVÍDUOS COM EXCESSO DE PESO INSERIDOS EM UM PROGRAMA PARA PERDA PONDERAL

CIBELLE FERREIRA DOS SANTOS; LUANA EDLA LIMA; VANESSA MENESES COSTA; BÁRBARA LÚCIA FONSECA CHAGAS; RAQUEL SIMÕES MENDES NETTO

¹ UFS - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

edlaluana@gmail.com

Introdução

A população obesa carece de melhorar o padrão alimentar para reduzir a incidência de doenças crônicas cujo está relacionado a ingestão alimentar habitual. Assim, faz-se necessário compreender os instrumentos de abordagem nutricional para análise dietética com sobrepesados, ou seja, estudar os inquéritos alimentares e observar a variabilidade apresentada nesse grupo.

Objetivos

Comparar a obtenção da ingestão de nutrientes de indivíduos com excesso de peso entre dois inquéritos alimentares.

Metodologia

Estudo clínico controlado e aleatorizado composto por 71 sobrepesados, idade entre 18-59 anos, concluintes de um programa para redução ponderal em 12 semanas, sob o parecer número 948.147. Os voluntários foram submetidos a treinamento físico 3x/semana e distribuídos em dois grupos de dieta que restringiam energia (1000 kcal dos obesos e 500 kcal dos sobrepesados) e variavam no perfil do carboidrato (55-60% do valor energético total no grupo normoglicídico e 25% no grupo de moderado carboidrato). Posteriormente, foram requeridos inquéritos alimentares por voluntário sendo, seis Registros Alimentares (n=379) e três Recordatórios de 24 horas (n=212). Em seguida, foi realizada a análise dos dados para calorias totais, carboidrato (g/dia), proteína (g/dia) e lipídio (g/dia) com auxílio do software Nutrition Data System for Research (NDSR®, versão 2011, Nutrition Coordinating Center, University of Minnesota). Após foi realizada o cálculo da ingestão habitual dos nutrientes por meio da plataforma online Multiple Source Method. Para a análise estatística foi determinada a normalidade das variáveis com o teste de Kolmogorov-Smirnov, obtida análise descritiva (média e desvio-padrão) e utilizado o Test T pareado para a comparação dos inquéritos. Tais estatísticas foram auxiliadas por software estatístico IBM Statistical Package for the Social Sciences (SPSS®, versão 22, SPSS Inc., Chicago). Em todas as análises estatísticas foi considerado valor significativo de $p < 0,05$.

Resultados

O programa foi constituído de 68% (n=48) dos voluntários do sexo feminino, e média de idade de $31,9 \pm 9,8$. Destes, ao iniciar o programa, 60,6% estavam obesos e 39,4% com sobrepeso. Quanto a comparação entre os dados do Recordatório de 24 horas e o Registro Alimentar, estes apresentaram, respectivamente, resultados diferentes ($p < 0,05$) para carboidrato ($155,6 \pm 41,7$ x $139,1 \pm 41,0$) e proteína ($82,3 \pm 21,5$ x $90,9 \pm 18,80$), todavia, foi verificada informações semelhantes para energia e lipídeo. No entanto, quando os inquéritos foram analisados por grupo de dieta, o de moderado carboidrato apresentou diferentes ($p < 0,05$) relatos de ingestão, também para carboidrato ($156,2 \pm 46,2$ x $136,6 \pm 44,2$) e proteína ($86,0 \pm 24,7$ x $93,8 \pm 22,9$) e dados semelhantes para energia e lipídeo, enquanto o grupo normoglicídico mostrou diferença apenas para proteína ($78,0 \pm 16,5$ x $87,5 \pm 15,1$).

Conclusão

Foi verificado que os inquéritos demonstraram dados diferentes para carboidrato e proteína. No qual o registro alimentar apresentou menores relatos na ingestão de carboidrato, principalmente quando analisado por grupo de dieta, e maior ingestão de proteína. Entretanto, é uma ferramenta auto referida e está sujeita ao viés do subrelato. Assim, fica preconizado que a utilização dessas ferramentas, com sobrepesados sob monitoramento alimentar, são complementares. E que o registro alimentar deve ser priorizado para auto monitoramento, e o recordatório de 24 horas como modelo padrão, se aplicado repetidas vezes.

Referências

ALBAR, S.A.; ALWAN, N.A.; EVANS, C.E.; GREENWOOD, D.C.; CADE, J.E. Agreement between an online dietary assessment tool (myfood24) and an interviewer-administered 24-h dietary recall in British adolescents aged 11-18 years. *British Journal of Nutrition*, v.115, n.9, p.1678-1686. 2016.
FRANKENFELD, C.L.; POUDRIER, J.K.; WATERS, N.M.; GILLEVET, P.M.; XU, Y. Dietary intake measured from a self-

administered, online 24-hour recall system compared with 4-day diet records in an adult us population. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, v.112, n.10, p.1642-1647. 2012.

JOHANSSON, K.; NEOVIUS, M.; HEMMINGSSON, E. Effects of anti-obesity drugs, diet, and exercise on weight-loss maintenance after a very-low-calorie diet or low-calorie diet: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *The American Journal of Clinical Nutrition*, v.99, n.1, p.14-23. 2014.

KEYZER, W.; BRACKE, T.; MCNAUGHTON, S.A.; PARNELL, W.; MOSHFEGH, A.J.; PEREIRA, R.A.; LEE, HAENG-SHIN; VEER, DE-HENAUW, S.; HUYBRECHTS, I. Cross-continental comparison of National food consumption survey methods – a narrative review. *Nutrients*, v.7, n.5, p.3587–3620. 2015.

PATTERSON, L.; KEE, F.; HUGHES, C.; O'REILLY, D. The relationship between BMI and the prescription of anti-obesity medication according to social factors: a population cross sectional study. *BMC Public Health*, v.14, n.87, p.2-7. 2014.

Palavras-chave: Inquéritos sobre dietas; Planejamento Alimentar; Obesidade

COMPARAÇÃO ENTRE MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL EM ADULTOS

RAFAEL DE SOUSA ARAÚJO; BÁRBARA VILAS BOAS CARVALHO; FERNANDO LAMARCA PARDO

¹ UNIEURO - Centro Universitário Unieuro

rafael.nutrifacul@gmail.com

Introdução

O monitoramento de diferentes métodos de avaliação da composição corporal tem despertado o interesse de pesquisadores e profissionais da área da saúde, contribuindo para o desenvolvimento de novos conceitos e tecnologias empregadas, favorecendo uma maior precisão para determinar a composição corporal. A bioimpedância é um bom método pois não depende muito do avaliador, porém não é um bom protocolo para mulheres em período menstrual, gestantes, pacientes com retenção de líquidos ou que tenham feito algum tipo de atividade física no dia do exame.

Objetivos

Avaliar a concordância entre diferentes aparelhos de bioimpedância elétrica com a absorciometria de dupla energia de raios x para a avaliação da composição corporal de adultos.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional, analítico, do tipo transversal, onde foram incluídos indivíduos adultos de ambos os sexos. Os dados foram coletados em dois momentos, o primeiro na clínica parceira do projeto onde foi realizado o exame de absorciometria de dupla energia de raios x (DEXA), e o segundo no ambulatório de nutrição do Centro Universitário Euro Americano, onde se realizou os exames das bioimpedâncias elétricas (BIA). No processo da coleta de dados foi utilizado os seguintes equipamentos, estadiômetro digital de parede (Charter HM-210D), DXA (Lunar DPX) e os modelos de BIA 1 (InBody120), BIA 2 (Omron HBF514), BIA 3 (Plenna TIN-00099), BIA 4 (Omron HBF-306C). Os exames de BIA foram conduzidos com o adequado preparo. Foi utilizado o teste de Shapiro-Wilk em todas as variáveis para o teste de normalidade. Coeficientes lineares de correlação de Pearson foram calculados para verificar a associação entre os parâmetros de composição corporal avaliados pelo DEXA e os métodos de bioimpedância elétrica alternativos. O valor de $p < 0,05$ foi usado para significância estatística. Todas as análises foram realizadas utilizando o pacote estatístico SPSS (versão 24,0; SPSS, Chicago, IL). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário UNIEURO de acordo com o parecer consubstanciado 2.155.234 e após plena concordância, todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Foram incluídos 19 adultos (26,4±8,8 anos; 68,4% de mulheres; IMC médio de 23,6±5,0 kg/m²). O percentual médio de gordura das mulheres pelo DEXA foi de 33,2±6,9%; já nos homens de 28,9±10,1%. A BIA 1 ($r=0,936$; $p<0,001$) e 2 ($r=0,906$; $p<0,001$) apresentaram associações fortes com o percentual de gordura corporal do DEXA, seguido pela BIA 3 ($r=0,794$; $p<0,001$) e BIA 4 ($r=0,470$; $p<0,05$). Para os valores de massa gorda, BIA 2 foi a que apresentou associação mais forte ($r=0,977$; $p<0,001$), semelhante a BIA 1 ($r=0,975$; $p<0,001$), seguida da BIA 3 ($r=0,955$; $p<0,001$) e BIA 4 ($r=0,877$; $p<0,001$). Para a massa livre de gordura, todas as avaliações por BIA demonstraram fortes associações com o DEXA (BIA 1: $r=0,982$; $p<0,001$; BIA 2: $r=0,988$; $p<0,001$; BIA 3: $r=0,957$; $p<0,001$ e BIA 4 ($r=0,938$; $p<0,001$).

Conclusão

Todos os aparelhos de BIA avaliados apresentaram associações moderadas a fortes para a avaliação da composição corporal quando comparado ao método de referência. Nesta amostra, a BIA 2 foi o aparelho que mais se assemelhou ao DEXA na avaliação da composição corporal em adultos.

Referências

- GUEDES, D.P. Procedimentos clínicos utilizados para análise da composição corporal. Revista Brasileira de Cineantropometria e Desempenho Humano, Londrina, v. 15, n. 1, p. 113-129, 2013.
- MARTINS, K.A.; MONEGOI, E.T.; PAULINELLI, R.R.; FREITAS-JUNIOR, R. Comparação de métodos de avaliação da gordura corporal total e sua distribuição. Revista Brasileira de Epidemiologia. v. 14, n. 4, p. 677-687, 2011.
- VERNEY, J. et al. Comparisons of a multi-frequency bioelectrical impedance analysis to be the dual-energy X-ray absorptiometry scan in healthy young adults depending on their physical activity level. Journal of human kinetics v. 47, p. 73-79, 2015.

Palavras-chave: Composição Corporal; Impedância Elétrica; Densitometria

COMPLICAÇÕES CLÍNICAS PÓS-OPERATÓRIAS EM PACIENTES COM MAIS DE 24 MESES DE CIRURGIA BARIÁTRICA

FÁDIA TUANNY DE MELO; AMANDA CHAVES MARCUARTÚ; STEPHANIE DIAS SOARES; NAIZA NAYLA BANDEIRA NAIZA SÁ; ADRIANA MOREIRA DE SOUSA; DANIELA LOPES GOMES

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
naizabandeira@gmail.com

Introdução

A obesidade é uma doença crônica não transmissível, de origem multifatorial, caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal com aumento significativo de prejuízos à saúde. Atualmente é considerada como um grave problema de saúde pública, atingindo proporções epidêmicas tanto em países desenvolvidos como em desenvolvimento. O tratamento cirúrgico é o meio mais eficaz para o controle da obesidade mórbida, pois possibilita perda de peso importante e sustentada. No entanto, em consequência do aumento do número de cirurgias bariátricas realizadas, as complicações ganharam evidência nos últimos anos, entre elas são comuns as intolerâncias alimentares e complicações gastrointestinais, podendo surgir por vários fatores, dentre eles, destacam-se as alterações ocorridas no sistema gastrointestinal e as lentas adaptações do organismo a todas as mudanças ocorridas (QUADROS, 2007; SILVA, 2014; MOREIRA, 2015).

Objetivos

Determinar a frequência de complicações clínicas pós-operatórias em pacientes com mais de 24 meses de cirurgia bariátrica.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal descritivo, realizado com 18 pacientes do sexo feminino, com idade de 23 a 63 anos e submetidas ao Bypass gástrico em Y-de-Roux ou Sleeve há 24 meses ou mais. Foi utilizado um questionário de avaliação de complicações presentes no período de pós-operatório da cirurgia. As pacientes eram acompanhadas no Projeto de Extensão “Acompanhamento Nutricional em Cirurgia Bariátrica – ANCIB” da Universidade Federal do Pará (UFPA). Os dados coletados foram analisados no programa SPSS (v. 21). Todas as pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da UFPA (CAAE 59781416.0.0000.0018), cumprindo as exigências legais da Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde.

Resultados

Das 18 pacientes avaliadas, 11 (61,1%) apresentavam alopecia, 13 (72,2%) intolerâncias alimentares, 10 (55,6%) Síndrome de Dumping, sendo 9 (50,0%) do tipo precoce e 1 (5,6%) do tipo tardia, 5 (27,8%) vômitos, 4 (22,2%) constipação intestinal, 2 (11,1%) diarreia/esteatorreia, 3 (16,7%) pirose, 3 (16,7%) engasgos, 2 (11,1%) disfagia, 4 (22,2%) astenia, 5 (27,8%) vômitos e 1 (5,6%) hérnia. Tais alterações são frequentes no período de pós-operatório, devido às adaptações metabólicas decorrentes da cirurgia e podem influenciar negativamente o estado nutricional.

Conclusão

Houve alta frequência de complicações clínicas pós-operatórias na amostra estudada, que podem ser decorrentes das adaptações do organismo a nova capacidade gástrica, às alterações gastrointestinais e à capacidade do indivíduo de adaptar-se a sua nova realidade. Desta forma, o acompanhamento nutricional e multidisciplinar no pós-operatório de cirurgia bariátrica é imprescindível, pois torna-se possível corrigir hábitos alimentares inadequados, permite o manejo apropriado de possíveis deficiências nutricionais, além de minimizar tais complicações provenientes do processo cirúrgico.

Referências

- MOREIRA, M.A; ESPÍNOLA, P.R.M; AZEVEDO, C.W; GUEDES, C.K.R.M. Intolerâncias alimentares e sintomas associados em pacientes submetidos à técnica de Fobi-Capella sem anel gástrico. ABCD Arquivo Brasileiro de Cirurgia Digestiva, 2015;28(1):36-39.
- QUADROS, A.R.R; SAVARIS, A.L; FERREIRA, M.V; FILHO, A.J.B. Intolerância alimentar no pós-operatório de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. Revista Brasileira de Nutrição Clínica, 2007;22(1):15-9.

SILVA, P.R.B; SOUZA, M.R; SILVA, E.M; SILVA, S.A. Estado nutricional e qualidade de vida em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. ABCD Arquivo Brasileiro de Cirurgia Digestiva, 2014;27(Suplemento 1):35-38.

Palavras-chave: Gastroplastia; Período Pós-Operatório; Morbidade

COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE HOMENS E MULHERES COM TRANSTORNOS ALIMENTARES

ALESSANDRA BRAGA ÚBIDA FERNANDES; CAROLINA HADDAD CUNHA; LÍVIA DAYANE SOUSA AZEVEDO; ROSANE PILOT PESSA; MARINA GARCIA MANOCHIO-PINA

¹ UNIFRAN - Universidade de Franca, ² GRATA - FMRP/USP - Grupo de Assistência em Transtornos Alimentares do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, ³ EERP-USP - Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo

liviaazevedo.nutri@gmail.com

Introdução

Os transtornos alimentares, entre eles a anorexia nervosa e a bulimia nervosa são caracterizados por uma perturbação persistente na alimentação ou no comportamento relacionado a ela. Embora haja um número crescente de estudos publicados sobre os transtornos alimentares nas três últimas décadas, esses quadros em homens continuam pouco compreendidos.

Objetivos

O objetivo desta pesquisa foi comparar o comportamento alimentar entre homens e mulheres com transtornos alimentares.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa transversal quantitativa com dados dos prontuários dos pacientes com transtornos alimentares atendidos em um serviço especializado do interior do estado de São Paulo. Após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (59673316.9.0000.5495) realizou-se o levantamento dos registros de todos os pacientes do Grupo de Assistência em Transtornos Alimentares do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto-USP desde sua fundação, em 1982 até maio de 2017, com um total de 243 pacientes atendidos. Foram incluídos os pacientes do sexo masculino independente da idade, com diagnóstico de anorexia e bulimia nervosa, e mulheres com características semelhantes. Excluiu-se as gestantes, prontuários incompletos e os pacientes com diferentes diagnósticos, totalizando 12 homens e 20 mulheres. Foram coletados dados referentes ao índice de massa corporal, tempo de tratamento, evolução da doença, comportamento alimentar e Recordatório de 24 horas analisado por meio do software Diet Pro 5i.

Resultados

Como resultados, não foi encontrada diferença estatisticamente significativa entre a idade (média de 16 anos; $p = 0,1198$) entre os grupos, nem entre os valores do índice de massa corporal, tanto no momento inicial (16,90 Kg/m²; $p = 0,068$) quanto no momento final (20,40 Kg/m²; $p = 0,4817$). Em ambos os grupos, o índice de massa corporal final foi significativamente superior ao inicial (homens: $p = 0,0096$; mulheres: $p = 0,0001$). A proporção de indivíduos que informou apresentar vômito é estatisticamente superior no grupo masculino, com 0,58 pessoas ($p = 0,0373$), assim como o uso de laxante/diurético (0,42 pessoas; $p = 0,0217$), uso de alimentos diet/light (0,50 pessoas; $p = 0,0400$) e realizar as refeições às escondidas (0,25 pessoas; $p = 0,0386$). Não houve diferença estatisticamente significativa entre os grupos quanto ao uso de adoçante ($p = 0,2233$), fazer as principais refeições ($p = 0,1478$), fazer refeições noturnas ($p = 0,1429$) e evitar alimentos gordurosos ($p = 0,4432$). O consumo alimentar dos pacientes do sexo masculino e feminino foi de 1.795,56 Kcal / 1.117,82 Kcal, com média de ingestão de 56% / 56,82% de carboidratos, 15,72% / 21,97% de proteínas e 27,64% / 28,52% de lipídios, respectivamente. Esses resultados revelam que a ingestão alimentar dos homens foi semelhante ao das mulheres, exceto para energia e proteína.

Conclusão

Concluiu-se que os homens do presente estudo apresentaram comportamentos alimentares inadequados e estatisticamente diferentes em relação às mulheres, contradizendo a maioria dos estudos existentes. Sugere-se que mais pesquisas sejam realizadas para melhor compreensão dessas doenças a fim de melhorar a assistência e o prognóstico.

Referências

Alvarenga M, Scagliusi FB, Philippi ST. Nutrição e transtornos alimentares. Barueri, SP: Manole, 2011.
American Psychiatric Association (APA). Diagnostic and Statistical Manual of Mental Disorders. 5th Ed. Arlington, VA:

American Psychiatric Association, 2013.

National Institute of Mental Health. Eating Disorders: About More Than Food. NIH Publication No. TR 14-4901 Revised, 2014.

Brownell KD, Hotelling KJ, Lowe MR, Rayfield GE. American Psychiatric Association. [recurso eletrônico]: 2011 [acesso em 24 dez 2016]. Disponível em: <http://www.apa.org/helpcenter/eating.aspx>.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Transtornos da alimentação; Anorexia Nervosa; Bulimia Nervosa

COMPORTAMENTO ALIMENTAR E ANTROPOMETRIA DE MULHERES APÓS 24 MESES DE BYPASS GÁSTRICO

LETÍCIA DOS SANTOS RODRIGUES; CAMILA NEGRÃO DA CONCEIÇÃO; ISABELA SILVA DE SOUSA; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ; LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO; DANIELA LOPES GOMES

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

isabela_sousa97@hotmail.com

Introdução

A obesidade tem alcançado números alarmantes em todo o mundo, além de estar associada a maior morbidade secundária e aumento da resistência à insulina, diabetes, hipertensão e dislipidemias. Em casos de obesidade mórbida, tem-se utilizado amplamente a técnica de bypass gástrico em Y de Roux, devido à segurança e eficácia. Entretanto, a dificuldade em aderir às mudanças alimentares no pós-cirúrgico induzem à recidiva de peso em longo prazo. Assim, conhecer o perfil antropométrico e comportamento alimentar desses pacientes é imprescindível para garantir bons resultados e direcionar o melhor tratamento nutricional (LIMA, 2012; ABESO, 2016).

Objetivos

Analisar a associação entre o perfil antropométrico e o comportamento alimentar em mulheres com mais de 24 meses de cirurgia bariátrica.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado com 18 pacientes do sexo feminino, de 18 a 59 anos, que realizaram bypass gástrico há mais de 24 meses. As pacientes participavam do Projeto de Extensão “Acompanhamento Nutricional em Cirurgia Bariátrica” da Universidade Federal do Pará (UFPA). O comportamento alimentar foi avaliado por meio do questionário dos três fatores alimentares que utiliza 21 questões para demonstrar a prevalência de uma das três dimensões alimentares: alimentação emocional, restrição alimentar e descontrole alimentar. O peso e a estatura corporal foram aferidos com balança do tipo plataforma, com estadiômetro acoplado, tendo capacidade de 200kg com precisão de 100g. O estadiômetro tinha 200cm, com precisão de 1cm. As pacientes ficavam descalças, em posição ereta e com o mínimo de roupa possível. Foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC) para determinar o estado nutricional por meio da utilização das faixas de classificação da Organização Mundial de Saúde (WHO, 2010). Todas as pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da UFPA (CAAE 59781416.0.0000.0018), cumprindo as exigências legais da Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde.

Resultados

As pacientes apresentavam média de Índice de Massa Corporal de 33,7 Kg/m², caracterizando obesidade grau I. O comportamento alimentar com maior frequência foi a restrição alimentar (69,8±29,7). As dimensões de alimentação emocional e descontrole alimentar estavam positivamente associadas ao índice de massa corporal ($r^2=0,545$; $p=0,019$ e $r^2=0,594$; $p=0,009$, respectivamente). Tais domínios estão associados ao comer em situações desafiadoras ou à perda do controle alimentar, o que pode favorecer o ganho de peso.

Conclusão

As participantes apresentavam obesidade grau I, logo, há necessidade de manter o acompanhamento multidisciplinar regular para prevenir complicações metabólicas associadas ao excesso de peso. Ao analisar o comportamento alimentar, os domínios de alimentação emocional e descontrole alimentar pareciam exercer efeitos negativos no estado nutricional, o que pode ter repercutido negativamente no peso corporal e sucesso da cirurgia. Diante disso, destaca-se a importância de conhecer o comportamento alimentar de pacientes bariátricos a fim de garantir uma adequada intervenção nutricional.

Referências

LIMA, L Silva. Comportamento alimentar e qualidade de vida após 24 meses de cirurgia bariátrica. 2012. 62 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana). Universidade de Brasília. Brasília - DF. 2012. Disponível em: . Acesso online: 15/08/2017.

Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica Diretrizes brasileiras de obesidade 2016 /

ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. – 4.ed. - São Paulo, SP. Disponível em: <http://www.abeso.org.br/>.

WHO - World Health Organization. Obesity and overweight. Geneva: 2010. Disponível em:
Acesso em: 20/07/2017.

Palavras-chave: Cirurgia Bariátrica; Índice de Massa Corporal; Padrão alimentar

COMPOSIÇÃO CORPORAL AVALIADA POR DIFERENTES PROTOCOLOS DE SOMATÓRIO DE DOBRAS CUTÂNEAS

BÁRBARA VILAS BOAS CARVALHO; RAFAEL DE SOUSA ARAÚJO; FERNANDO LAMARCA PARDO

¹ UNIEURO - Centro Universitário Unieuro

barbara.03carvalho@gmail.com

Introdução

Para a avaliação da composição corporal podem ser utilizados métodos indiretos como absorciometria de dupla energia de raios x (DEXA) e duplamente indiretos como o somatório de dobras cutâneas. Os métodos indiretos são mais sofisticados, possuem maior precisão, menor influência do avaliador, porém alto custo de aquisição e manutenção. Já os métodos duplamente indiretos são portáteis, de baixo custo, não invasivos, no entanto, requerem avaliador capacitado de forma a minimizar a interferência dos resultados.

Objetivos

Investigar a concordância entre diferentes protocolos de somatório de dobras cutâneas e o DEXA na avaliação da composição corporal.

Metodologia

Estudo observacional, analítico do tipo transversal, onde foram incluídos indivíduos adultos de ambos os sexos. Foram utilizados para a coleta de dados o adipômetro (Cescorf), estadiômetro digital (Charter HM-210D) e aparelho para o exame de DEXA (Lunnar DPX). As dobras cutâneas foram coletadas por dois avaliadores treinados. Foram utilizados os protocolos de Durnin & Womersley (1974), Guedes 3 dobras (1985) e Jackson & Pollock 3 e 7 dobras (1978) para o somatório das dobras cutâneas e posteriormente foi utilizado a fórmula de Siri (1961) afim de obter o percentual de gordura. Aplicou-se a correlação de Pearson para investigar associação entre os parâmetros de composição corporal avaliados pelo DEXA e os protocolos para somatório de dobras cutâneas. Todas as análises foram realizadas utilizando o pacote estatístico SPSS 24,0. Todos os voluntários assinaram o termo de livre e esclarecido, a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário UNIEURO sob o número de parecer 2.155.234.

Resultados

Foram incluídos 19 adultos (26,4±8,8 anos; 68,4% de mulheres; IMC médio de 23,6±5,0 kg/m²). O percentual médio de gordura das mulheres pelo DEXA foi de 33,2±6,9%; já nos homens de 28,9±10,1%. Dentre os protocolos de equações avaliados em concordância com o DEXA obteve-se os seguintes resultados para o percentual de gordura corporal: DEXA: 31,81±8%; Durnin e Womersley: 32,62±6,46% (r=0,792; p<0,001); Guedes 3 dobras: 28,17±5,1% (r=0,880; p<0,001); Jackson & Pollock 3 dobras: 30±7,7% (r=0,853; p<0,001); Jackson & Pollock 7 dobras: 28,84±7,4% (r=0,896; p<0,001). Em relação a massa gorda, DEXA apresentou 21,0±10,55kg; Durnin e Womersley: 21,52±8kg (r=0,953; p<0,001); Guedes 3 dobras: 18,63±7,11kg (r=0,980; p<0,001); Jackson & Pollock 3 dobras: 20,24±9,33kg (r=0,941; p<0,001); Jackson & Pollock 7 dobras: 19,38±9kg (r=0,968; p<0,001). E para massa livre de gordura em kg, DEXA: 43,2±12,1kg; Durnin e Womersley: 44,23±14,24kg (r=0,968; p<0,001); Guedes 3 dobras: 47,12±14,6kg (r=0,974; p<0,001); Jackson & Pollock 3 dobras: 45,51±13,21kg (r=0,957; p<0,001); Jackson & Pollock 7 dobras: 46,35±13,55kg (r=0,975; p<0,001).

Conclusão

Todos os protocolos tiveram associações fortes. Entretanto o protocolo de Durnin e Womersley e Guedes 3 dobras apresentou uma menor correlação com o DEXA, porém a média do percentual de gordura de ambos foram as que mais se aproximaram da média, mostrando que o procedimento de dobras cutâneas é um bom método a ser utilizado na prática clínica, além de ser um método de baixo custo.

Referências

MACHADO, A.F. Dobras cutâneas: Localização e procedimentos. Revista de Deporto e Saúde, Rio de Janeiro, v.4, n.2, p. 41-45, 2008.

NEVES, E.B.; RIPKA, W.L.; ULBRICHT, L.; STADNIK, A.M.W. Comparação do percentual de gordura obtido por bioimpedância, ultrassom e dobras cutâneas em adultos jovens. Revista Brasileira de Medicina do Esporte, Curitiba, v. 19, n. 5, p. 323-327, 2013.

VERNEY, J. et al. Comparisons of a multi-frequency bioelectrical impedance analysis to be the dual-energy X-ray

absorptiometry scan in healthy young adults depending on their physical activity level. Journal of human kinetics v. 47, p. 73-79, 2015.

Palavras-chave: Composição Corporal; Pregas Cutâneas; Densitometria

COMPOSIÇÃO CORPORAL E GASTO ENERGÉTICO BASAL DE PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIA BARIÁTRICA

ISABELA NOGUEIRA MARTINS SENA RIOS; FERNANDO LAMARCA; GABRIELA PAWLAK; NATHALIA MARCOLINI
PELUCIO PIZATO; ELIANE SAID DUTRA; KENIA MARA BAIOSCHI DE CARVALHO

¹ UNB - Universidade de Brasília

belanmsrios@gmail.com

Introdução

Pacientes submetidos a cirurgia bariátrica apresentam estabilização da perda do excesso de peso geralmente após 18 meses de pós-operatório. No entanto, após 24 meses de cirurgia pode haver alteração da composição corporal, com aumento de massa e gordura corporal, resultando em possíveis modificações do gasto energético basal (GEB) e risco de reganho de peso.

Objetivos

Analisar a relação entre o tempo de pós-operatório, composição corporal e o GEB de pacientes bariátricos com mais de 24 meses de pós-operatório.

Metodologia

Estudo observacional, analítico, do tipo transversal, no qual foram incluídos indivíduos entre 18 e 60 anos de idade, de ambos os sexos e que realizaram cirurgia bariátrica pelo método de bypass gástrico em Y-de-Roux (BGR) há pelo menos 24 meses. Investigou-se a prevalência de reganho de peso, definido como ganho ponderal superior a 10% do menor peso obtido no pós-operatório. A composição corporal foi avaliada a partir do exame de absorciometria de dupla energia de raios X (Lunar, modelo DPX-IQ). O gasto energético foi medido através da calorimetria indireta (InvoiceVmax29 Encore system) após 8 horas de jejum por 30 minutos, onde o consumo de oxigênio e produção de gás carbônico foram obtidos a partir dos últimos 20 minutos do exame. Os valores das variáveis contínuas foram apresentados como média \pm desvio padrão. Aplicou-se a correlação de Pearson para investigar associação entre as variáveis avaliadas. Todas as análises foram realizadas utilizando o pacote estatístico SPSS 24.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde da UnB de acordo com o parecer consubstanciado 2.052.734 e após plena concordância, todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Avaliou-se 22 voluntários (38,4 \pm 6,4 anos; 86,4% mulheres) com índice de massa corpórea (IMC) de 29,9 \pm 4,5kg/m² (21,26 a 39,47kg/m²) e 3,9 \pm 1,4 anos de pós-operatório (2,0 a 6,4 anos). No momento da avaliação, o percentual médio de perda de excesso de peso foi de 73,2%. Contudo, 54,5% dos participantes apresentaram reganho de peso. O percentual de gordura corporal (%GC) foi de 43,7 \pm 6,6%. O GEB absoluto foi de 1479 \pm 149kcal, equivalente a 18,6 \pm 2,7kcal/kg peso corporal e 33,3 \pm 3,2kcal/kg de massa livre de gordura (MLG). Foi observada associação negativa entre o tempo de pós-operatório e o GEB/kg de peso ($r=-0,46$ e $p=0,03$), e positiva para marcadores de adiposidade: IMC ($r=0,53$ e $p=0,01$), massa gorda (MG) ($r=0,64$ e $p=0,001$) e %GC ($r=0,65$ e $p=0,001$). O GEB/kg se associou negativamente com a MG ($r=-0,88$ e $p<0,001$) e MLG ($r=-0,49$ e $p=0,02$).

Conclusão

A cirurgia de BGR se mostrou efetiva para a perda de excesso de peso, apesar de mais da metade dos pacientes terem apresentado reganho de pelo menos 10% do menor peso corporal alcançado. O tempo de pós-operatório se associou com a piora da composição corporal e do GEB. Notou-se estreita relação entre os parâmetros de composição corporal e o GEB, o que pode refletir nos resultados metabólicos do pós-operatório tardio.

Referências

1. ODOM, J., ZALESIN, K. C., WASHINGTON, T. L. et al. Behavioral predictors of weight regain after bariatric surgery. *Obesity Surgery*. 2010; 20:349–356.
2. FREIRE, R. H., BORGES, M. C., ALVAREZ-LEITE, J. I., et al. Food quality, physical activity and nutritional follow-up as determinant of weight regain after Roux-en-Y gastric bypass. *Nutrition*. 2012; 28:53-58.
3. SILVA, F. B. L. da., GOMES, D. L., CARVALHO, K. M. B. Poor diet quality and postoperative time are independent risk factors for weight regain after Roux-en-Y gastric bypass. *Nutrition*. 2016; 32:1250–1253.
4. SHANTAVASINKUL, P. C., OMOTOSHO, P., CORSINO, L., PORTENIER, D., TORQUATI, A. Predictors of weight

regain in patients who underwent Roux-em-Y gastric bypass surgery. Surgery for obesity and related diseases. 2016; 12:1640-1645.

Palavras-chave: cirurgia bariátrica; gasto energético; composição corporal; metabolismo energético; obesidade

CONCENTRAÇÕES PLASMÁTICAS E ERITROCITÁRIAS DE COBRE EM MULHERES OBESAS

DILINA DO NASCIMENTO; VANESSA EVANGELISTA FREITAS TAJRA; LARISSA CRISTINA FONTENELLE; MAYARA MONTE FEITOSA; JULIANA SOARES SEVERO; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí, ² UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

dilina.marreiro@gmail.com

Introdução

A obesidade é uma doença crônica, caracterizada pelo acúmulo de gordura corporal, que possui etiologia complexa. Alguns estudos têm mostrado a importância dos nutrientes com ação antioxidante no controle de distúrbios bioquímicos e metabólicos envolvidas na patogênese da obesidade. Nesse sentido, destaca-se a atuação relevante de elementos traços, em particular o cobre, na proteção contra a produção excessiva de radicais livres, pois é cofator da enzima superóxido dismutase, e ainda atua como nutriente anti-inflamatório em indivíduos obesos. Além disso, o cobre está envolvido com o metabolismo esquelético, participando da produção da matriz óssea, bem como regula o sistema imune, influenciando a maturação dos tecidos linfóides. No entanto, os dados existentes na literatura sobre a situação nutricional relativa ao cobre nos indivíduos obesos ainda são bastante escassos.

Objetivos

O objetivo desse estudo foi de avaliar as concentrações plasmáticas e eritrocitárias de cobre em mulheres obesas.

Metodologia

Estudo de natureza transversal, analítico e experimental, desenvolvido a partir de banco de dados oriundo de um projeto macro intitulado "Influência de minerais na disfunção dos hormônios da tireóide e sua relação com marcadores de inflamação e do estresse oxidativo em mulheres obesas". O estudo envolveu 89 mulheres, com idade entre 20 e 50 anos, distribuídas em dois grupos: grupo controle (mulheres eutróficas, n=45) e grupo caso (obesas, n=44). Foram realizadas medidas do índice de massa corpórea e da circunferência da cintura. As concentrações plasmáticas e eritrocitárias do cobre foram determinadas por espectrometria de emissão óptica com plasma acoplado. Todas as mulheres que aceitaram participar do estudo assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa – Universidade Federal do Piauí com o número do parecer 2.085.404.

Resultados

Os resultados desse estudo mostram que houve diferença estatística para os parâmetros antropométricos: peso, índice de massa corpórea e circunferência da cintura ($p < 0,05$). As mulheres obesas apresentaram concentrações inferiores de cobre plasmático e eritrocitário ($p < 0,005$) quando comparado ao grupo controle. Ambos os grupos apresentaram concentrações adequadas de cobre eritrocitário segundo os valores de referência.

Conclusão

A partir dos resultados deste estudo, pôde-se concluir que as mulheres obesas apresentam concentrações plasmáticas e eritrocitárias de cobre inferiores quando comparado ao grupo controle, embora com os valores desses componentes sanguíneos atendendo ao padrão de normalidade para esse mineral.

Referências

CAYIR, A.; DONERAY, H.; KURT, N.; ORBAK, Z.; KAYA, A.; TURAN, M.I.; YILDIRIM, A. Thyroid functions and trace elements in pediatric patients with exogenous obesity. *Biological Trace Element Research*, v. 157, p. 95-100, 2014.

HABIB, S.A.; SAAD, E. A.; ELSHARKAWY, A. A., ATTIA, Z. R. Pro-inflammatory adipocytokines, oxidative stress, insulin, Zn and Cu: Interrelations with obesity in Egyptian non-diabetic obese children and adolescents. *Advances in Medical Sciences*, v. 60, p.179–185, 2015.

SÁNCHEZ, C.; LÓPEZ-JURADO, M.; ARANDA, P.; LLOPIS, J. Plasma levels of copper, manganese and selenium in an adult population in southern Spain: Influence of age, obesity and lifestyle factors. *Science of the Total Environment*, v.408, p.1014–20, 2010.

Palavras-chave: Cobre; Estado Nutricional; Obesidade

CONHECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM GRUPO DE IDOSOS DIABÉTICOS

CAMILA VILELA DA SILVA SIMÕES; ROBERTA DE CÁSSIA OLIVEIRA FERRER; PRISCILLA DA SILVA GOMES;
POLIANA COELHO CABRAL; MARIA GORETTI BURGOS

¹ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, ² UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, ³
UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, ⁴ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, ⁵
UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

robertaferrer.ufpe@gmail.com

Introdução

Dentre os problemas de saúde dos idosos, o diabetes mellitus tipo 2 tem um grande destaque, apresentando características específicas em pessoas acima de 65 anos. A partir de 30-40 anos, o homem pode apresentar uma diminuição na tolerância à glicose em jejum, especialmente após as refeições [2]. Deste modo, o diabetes mellitus é uma patologia considerada um problema de saúde pública no mundo. A falta de conhecimento acerca da doença, associada à inadequada capacitação e integração entre os profissionais de saúde, parecem relacionar-se diretamente ao problema da adesão ao tratamento, sendo de extrema relevância o entendimento da necessidade de se buscar mecanismos que sejam de consenso entre os usuários dos serviços e a equipe de saúde, evitando assim o abandono ao tratamento e o agravamento da enfermidade [1]. A educação alimentar e nutricional é um elemento crítico de cuidados para todas as pessoas com diabetes e com risco de desenvolver a doença. Ela é necessária, a fim de prevenir ou retardar as complicações da diabetes [2].

Objetivos

Avaliar o nível de conhecimento de diabéticos idosos (DMI) em alimentação e saúde, atendidos no NAI/PROISOSO-UFPE.

Metodologia

Estudo transversal do tipo pré-teste/pós-teste em 60 DMI tipo 2. Foi desenvolvido projeto de educação alimentar e nutricional em três cursos, com oficinas específicas de fisiopatologia DMI, tratamento alimentar, medicamentoso e importância da atividade física. A avaliação foi realizada através de notas (0 a 10) e, comparação dos grupos e, das oficinas de alimentação e nutrição, realizada por "t" de Student e qui-quadrado, com significância de 0,005. O projeto em questão foi aprovado pelo comitê de ética, (número do CAAE: 05628112.5.0000.5208), com número do parecer 81654.

Resultados

Na comparação através de perguntas no pós-teste de cada curso, não foi revelado aprendizado significativo; por outro lado quando se comparou as médias obtidas por cada paciente em cada curso, observou-se aprendizado significativo no 1º curso (maioria nível superior), ao mesmo tempo foi observado uma melhora nos níveis de conhecimento quando se avaliou o nível de aprendizado por nota nos 3 cursos, embora não tenha sido significativa ($p=0,096$). Na comparação de aprendizado nas oficinas de tratamento alimentar dos 3 cursos, denota-se aprendizado significativo em 50% nos temas abordados.

Conclusão

O estudo demonstrou que o nível de conhecimento nutricional aumentou, e que a educação nutricional poderá ser utilizada no atendimento a idosos diabéticos, como forma de adesão ao tratamento global que inclui a nutrição como foco principal.

Referências

SBD – Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2015-16. São Paulo: AC FARMACÊUTICA, 340p., 2015.

Tavares, DMS, Rodrigues, RAP. Educação Conscientizadora do Idoso Diabético: uma proposta de intervenção do enfermeiro, Rev Esc Enferm USP 36(1): 88-96, 2002.

AMERICAN DIABETES ASSOCIATION. National Standards for Diabetes Self-Management Education. Diabetes Care, v.36, suppl.1, p.100-108, 2017.

Linda Haas, et al, ADA- National Standards for Diabetes Self-Management Education and Support, Diabetes Care v 35 n 11, p 2393-2401, 2017

Russell E, et al, MD. Nutrition Education and Social Learning Interventions for Type II Diabetes, Diabetes Care, VOL. 12, NO. 2, 1989.

Palavras-chave: Diabetes; Idoso; Educação Alimentar e Nutricional; Educação em saúde; Saúde do Idoso

CONSEQUÊNCIAS E ENGANOS DA ADESÃO À DIETA ISENTA DE GLÚTEN POR INDIVÍDUOS SAUDÁVEIS

MARIA GABRIELA SOUSA PIRES; MARINA SOUSA DE JESUS; MARIA LUIZA SALVIANO BRITO; DANIELE VIEIRA ARAÚJO; LOUISE MELO DE SOUZA OLIVEIRA; CECILIA MARIA RESENDE GONÇALVES DE CARVALHO²

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí

louise_oliveira89@yahoo.com.br

Introdução

O glúten é uma proteína encontrada no trigo, centeio, cevada e seus produtos derivados, formado pela mistura da gliadina e glutenina, que conferem aos alimentos propriedades viscoelásticas. Existe uma variedade de patologias envolvidas na rejeição do organismo ao glúten (doença celíaca, sensibilidade ao glúten, alergia ou intolerância ao trigo) no qual o único tratamento é a adesão à dieta isenta de glúten ao longo da vida (GAESSER e ANGADI, 2012). Porém, estudos apontam que há um aumento nas vendas de produtos sem glúten que se deve, em sua maior parte, à consumidores que não apresentam nenhuma restrição à proteína do glúten, pois acredita-se que ajudam na perda de peso e são mais saudáveis (PEMBER e RUSH, 2016). Na verdade, a adesão ao “glúten-free” por esses indivíduos pode presumir em malefícios à saúde, principalmente, porque a maioria dos produtos isentos de glúten não cumprem as recomendações nutricionais atuais (WILD et al., 2010).

Objetivos

Apresentar as consequências e os enganos paralelos à adesão da dieta isenta de glúten por indivíduos saudáveis por meio de uma revisão de literatura.

Metodologia

Trata-se de uma revisão narrativa de natureza exploratória. No levantamento bibliográfico, incluiu-se artigos científicos encontrados nas bases de dados SciELO e Google Acadêmico, com os descritores: *gluten e gluten-free diet*. Priorizou-se artigos originais completos entre os anos 2010-2017.

Resultados

Ao contrário do que as revistas de estética propagam pessoas que seguem a dieta “glúten-free” tendem a ganhar peso, pois um estudo realizado com pacientes saudáveis, ambos os sexos que iniciaram a dieta isenta de glúten, indicaram aumento significativo da ingestão de gorduras e açúcares e redução no consumo de fibras, magnésio, ferro, zinco, manganês, selênio e folato. Dados recentes de estudos experimentais comprovaram que a dieta isenta de glúten contribui para a redução de contagens bacterianas benéficas e o aumento das contagens de enterobactérias, microrganismos associados a doenças e, portanto, não favorece completa normalização do ecossistema intestinal.

Conclusão

A dieta baseada em alimentos “glúten-free” contém elevada quantidade de energia e insuficiente no fornecimento de fibras, vitaminas e minerais, o que a qualifica como uma dieta anti emagrecedora e pouco saudável. Além disso, tal alimentação é capaz de modificar a composição da microbiota intestinal e alterar a atividade das vias microbianas. Portanto, a dieta isenta de glúten não deve ser adotada por indivíduos que não apresentam nenhuma intolerância à proteína, pois tal adesão pode acarretar uma série de malefícios à saúde.

Referências

GAESSER, G.A.; ANGADI, S.S. Gluten-free diet: imprudent dietary advice for the general population? **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, v. 112, p. 1330–33, 2012.

PEMBER, S. E.; RUSH, S. E. Motivation for gluten-free diet adherence among adults with and without a clinically diagnosed gluten-related illness. **Californian Journal of Health Promotion**, v. 2, n. 14, p. 68-73, 2016.

WILD, D; ROBINS, G. G.; BURLEY, V. J.; HOWDLE, P. D. Evidence of high sugar intake, and low fibre and mineral intake, in the gluten-free diet. **Alimentary Pharmacology and Therapeutics**, v. 32, n. 4, p.573-581, 2010.

Apoio: MEC/FND/PET Integração-UFPI – Curso de Nutrição, disciplina Bioquímica da Nutrição.

Palavras-chave: dieta livre de glúten; dietas da moda; perda de peso

CONSEQUÊNCIAS MOLECULARES EM CÉLULAS EPITELIAIS VISCERAIS RENAI APÓS SUPLEMENTAÇÃO PROTEICA

MARCELA LOPES DE SOUZA; MARINA FIGUEIREDO FONTANA; VERA MARIA SANTORO BELANGERO; GIL GUERRA JÚNIOR; MARICILDA PALANDI DE MELLO; MARA SANCHES GUARAGNA

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas, ² UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas, ³ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas, ⁴ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas

malopes.souza@gmail.com

Introdução

Consumo excessivo de proteínas na dieta é comum entre atletas e indivíduos em busca de perda rápida de peso, podendo causar consequências à saúde, principalmente no que diz respeito à função renal. Estudos com modelos animais demonstram que dieta hiperproteica promove aumento das taxas de filtração e pressão glomerulares, resultando em seu comprometimento e na progressão para insuficiência renal crônica. Para pacientes com essa condição, uma forma de retardar a progressão é a restrição ou redução de proteínas na dieta. Todavia, existem controvérsias com relação ao risco do desenvolvimento de dano renal em indivíduos saudáveis após o consumo de suplementos ou se os danos estariam somente em indivíduos portadores de afecção renal prévia. Ainda, não são bem compreendidas as consequências moleculares e seus mecanismos nas células epiteliais viscerais, os podócitos, após suplementação proteica. Estes fazem parte da barreira de filtração glomerular, que é composta por um endotélio fenestrado, uma membrana basal glomerular e pelos podócitos, recobrando os capilares glomerulares, que emitem prolongamentos (pedicelos) que interdigitam-se entre si formando os diafragmas de fenda. Diversas proteínas fazem parte deste complexo de filtração, entre elas, a podocalixina, codificada pelo gene *PODXL*, responsável pela regulação da adesão e da morfologia dos podócitos e essencial para a manutenção dos diafragmas de fenda.

Objetivos

Avaliar se há diferença na expressão do *PODXL* frente à suplementação progressiva de albumina, em grupos de podócitos com e sem dano.

Metodologia

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNICAMP (C.A.A.E. 55935116.6.0000.5404). Foi realizada cultura celular de podócitos diferenciados condicionais imortalizados (AB8/13), passagens 17 a 19. Foi realizado *time course* para viabilidade celular frente a exposição a albumina, por ensaios de MTT e calceína AM, e a exposição a droga puromicina aminoglicosídeo foi determinada por imunocitoquímica indireta e marcação com faloidina. Para exposição à albumina foram divididos dois grupos com relação ao tratamento com a droga: 1: sem tratamento; 2: com tratamento (15µg/ml por 12h) antecedido por exposição ao inibidor de apoptose ERK. Posteriormente os podócitos foram expostos a diferentes concentrações de albumina (0;3;6;9 e 18 mg/ml) durante 24h. Foi realizada a extração do RNA total com trizol, síntese de cDNA por RT-PCR e Real-Time PCRq para os genes *PODXL* e *RPLP0* (controle endógeno). Os resultados foram obtidos utilizando as condições sem albumina como controle em ambos os grupos, empregando teste t-Student, com $p \leq 0,05$ e também foram analisadas as taxas de expressão utilizando o mesmo padrão.

Resultados

Não houve alteração de expressão do *PODXL* no grupo 1: $p=0,525$; $p=0,443$; $p=0,365$; $p=0,609$ frente às concentrações progressivas de albumina, de 3;6;9 e 18 mg/ml, respectivamente. Já no caso do grupo 2 houve alteração: $p=0,013$; $p=0,013$; $p=0,003$; $p=0,001$, mostrando aumento de expressão nas diferentes concentrações de albumina: 1018,26%; 1122,31%; 962,10%; 365,01% respectivamente.

Conclusão

Os resultados indicam uma superexpressão do gene *PODXL* no grupo de células tratadas com puromicina aminoglicosídeo diante de suplementação progressiva de albumina, o que não se mostrou no grupo sem tratamento. Sendo portanto um passo inicial para melhor compreensão dos mecanismos moleculares que podem estar associados aos danos fisiológicos decorrentes de dietas hiperproteicas.

Referências

BRENNER B. M.; MEYER T. W.; HOSTETTER T. H. Dietary protein intake and the progressive nature of kidney disease: the role of hemodynamically mediated glomerular injury in the pathogenesis of progressive glomerular sclerosis in aging,

renal ablation, and intrinsic renal disease. *N Engl J Med.* v. 307, n. 11, p. 652-659, 1982.

NIELSEN J. S.; McMARGYT K. M. The Role of Podocalyxin in Health and Disease. *J Am Soc Nephrol.* v.20, p.1669 – 1676, 2009.

PAWLUCZYK IZA; PERVEZ A.; GHADERI NAJAFABADI M.; SALEEM M. A.; TOPHAM P. S. The effect of albumin on podocytes: the role of the fatty acid moiety and the potential role of CD36 scavenger receptor. *Exp Cell Res.* v. 326, n. 2, p. 251-258, 2014.

Palavras-chave: suplementação albumina; podócitos; dano renal

CONSUMO AGUDO DE GORDURA SATURADA PREJUDICA TECIDOS ADIPOSOS VISCERAIS, MAS ÔMEGA 3 PROTEGE DA ADIPOGÊNESE

SUSANA RAMOS NAKANDAKARI; PATRÍCIA BRITO; MARCELLA RAMOS SANT'ANA; RAFAEL CALAIS; VITOR MUÑOZ; DENNYS ESPER CINTRA

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas
susana.nakandakari@gmail.com

Introdução

O consumo exagerado de dietas ricas em gorduras saturadas, mesmo que durante curto período de tempo, é suficiente para alterar negativamente o metabolismo. Em decorrência disso, a hipertrofia do tecido adiposo e sua disfunção, representa fenômeno marcante para o risco cardiometabólico. Por outro lado, alimentos ricos em gorduras insaturadas do tipo ômega 3, como o óleo da semente de linhaça, parece proteger contra o excesso de adiposidade, inflamação e hiperfagia.

Objetivos

Avaliar os parâmetros fisiológicos, metabólicos e moleculares do tecido adiposo visceral de camundongos, expostos por curto tempo a dietas hiperlipídicas.

Metodologia

Aprovado pelo comitê de ética (nº4433-1), camundongos C57BL/6J (n=18), com 28 dias de idade, foram distribuídos em 3 grupos (n=6), e receberam diferentes dietas durante 3 dias: 1) Grupo Controle alimentado com ração comercial (Labina®); 2) Dieta Hiperlipídica, com 35% de gordura suína; e 3) Dieta Hiperlipídica substituída em 10% da gordura suína por óleo de linhaça (rico em ômega 3). Foram analisados o consumo alimentar, glicemia de jejum, evolução ponderal, perfil lipídico das dietas experimentais, histologia e lipidômica do tecido adiposo. Os dados foram analisados pelo teste Anova e posterior Bonferroni. Foram significantes quando $P < 0,05$.

Resultados

O conteúdo de ômega-3 na dieta contendo óleo de linhaça atingiu 52,3%, mostrando-se realmente rica em tal ácido. Em relação ao consumo alimentar, no 1º dia, animais sob dieta rica em gordura saturada consumiram mais em comparação ao controle ($P < 0,05$). No 2º dia, o consumo alimentar do grupo que recebeu óleo de linhaça consumiu mais do que o grupo rico em dieta rica em saturados. Entretanto, no 3º dia, o grupo tratado com óleo de linhaça apresentou queda extremamente significativa ($P < 0,0006$). Ao final do 3º dia de consumo das dietas, o grupo sob dieta rica em saturados apresentou aumento significativo no peso corporal, em relação ao grupo controle, mas não no grupo com óleo de linhaça. Apesar dessas alterações, não houve diferença entre os grupos no que tange a glicemia de jejum. Os tecidos adiposos retroperitoneal e epididimal mostraram aumento significativo no peso total ao final do tratamento comparados ao grupo controle, mas sem influência no grupo com óleo de linhaça. Já no tecido adiposo mesentérico, a presença do óleo de linhaça foi capaz de impactar negativamente no seu peso final em comparação ao grupo hiperlipídico. Ambas as dietas experimentais foram capazes de induzirem agudamente alterações na composição lipídica dos estoques adiposos. O tecido epididimal apresentou alta incorporação de ômega-3, confirmado pela lipidômica executada por espectrometria de massas. Não houve impacto das dietas no peso do fígado.

Conclusão

O consumo de dieta rica em gordura saturada, mesmo curto período de tempo, pode alterar acentuadamente o peso corporal total, com impacto no consumo alimentar e adiposidade visceral, independente da homeostase glicêmica. Por outro lado, o óleo de linhaça se incorpora e protege o tecido, ainda que de forma sutil, contra a iniciação de distúrbios metabólicos.

Referências

1. Coffey JC, O'Leary DP. The mesentery: structure, function, and role in disease. *Lancet Gastroenterol Hepatol* [Internet]. Elsevier Ltd; 2016;1(3):238–47. Available from: <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S2468125316300267>
2. Cianflone K. Adipocyte size as a determinant of metabolic disease and adipose tissue dysfunction. 2015;8363:1–13.
3. Luck H, Tsai S, Chung J, Clemente-Casares X, Ghazarian M, Revelo XS, et al. Regulation of obesity-related insulin resistance with gut anti-inflammatory agents. *Cell Metab* [Internet]. Elsevier Inc.; 2015;21(4):527–42. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.cmet.2015.03.001>

4. Thaler JP, Yi C-X, Schur EA, Guyenet SJ, Hwang BH, Dietrich MO, et al. Obesity is associated with hypothalamic injury in rodents and humans. *J Clin Invest* [Internet]. The American Society for Clinical Investigation; 2012;122(1):153–62. Available from: <https://doi.org/10.1172/JCI59660>
5. McDaniel J, Belury M, Ahijevych K, Blakely W. Omega-3 fatty acids effect on wound healing. *Wound Repair Regen* [Internet]. 2008;16(3):337–45. Available from: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1524-475X.2008.00388.x/full>

Palavras-chave: Obesidade; Ômega-3; Tecido Adiposo

CONSUMO ALIMENTAR DE OVOLACTOVEGETARIANOS, VEGETARIANOS ESTRITOS E ONÍVOROS

LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA; MARIA CRISTINA DE ALMEIDA GASPAR; RODRIGO ELIAS DE OLIVEIRA; LUCIANA SARAIVA; JÚLIO CÉSAR ACOSTA NAVARRO; KEZIA DE JESUS DA HORA

¹ UNIP - Universidade Paulista , ² FOU SP - Universidade de São Paulo - Faculdade de Odontologia , ³ USP-INCOR - Universidade de São Paulo – Instituto do Coração
crisgnutri@gmail.com

Introdução

O número de vegetarianos tem crescido bastante desde a década passada, sendo que muitas pessoas se tornam vegetarianas com o suposto objetivo de melhorar sua saúde. Porém, será que esse padrão alimentar pode ocasionar consumo alimentar de macro e micronutrientes inferior às recomendações nutricionais?

Objetivos

Verificar se existem diferenças no consumo alimentar entre ovolactovegetarianos, vegetarianos estritos e onívoros.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com coleta de dados prospectiva na Clínica de Periodontia da Faculdade de Odontologia da Universidade de São Paulo. Participaram do estudo, adultos, de ambos os sexos, divididos em três grupos, ovolactovegetariano (n=23), vegetariano estrito (n=12) e onívoro (n=31). Para a avaliação nutricional calculou-se o índice de massa corporal. O consumo alimentar foi avaliado pelo registro alimentar de 3 dias (55% da amostra), na ausência, realizou-se 2 recordatórios de 24 horas. Para os cálculos utilizou-se a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. A coleta de dados foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade de Odontologia da USP sob o número CAAE 44197115.1.1001.0075. Todos os indivíduos avaliados concordaram em participar e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. As variáveis contínuas foram apresentadas em médias e desvio padrão (+DP) (Teste ANOVA) e as variáveis categóricas em número absoluto e percentual (Teste Qui-quadrado). Utilizou-se o Software SPSS 20.0.

Resultados

A média da idade dos ovolactovegetarianos foi de 32,5 anos (+7,7), dos vegetarianos estritos 33,3 anos (+ 9,2) e dos onívoros 37,1 anos (+ 10,7;p=0,158). Não houve diferença entre os valores médios do índice de massa corporal (ovolactovegetarianos = 22,7kg/m²+4,2; vegetarianos estritos = 23,9kg/m²+3,1; onívoros=24,8 kg/m²+5,8;p=0,295). O valor calórico não diferiu estatisticamente entre os grupos (ovolactovegetarianos =2035,5calorias+807,8; vegetarianos estritos=1618,0 calorias +557,3; ONI=1975,9 calorias +568,6; p=0,190). O consumo de proteínas em percentual apresentado pelos onívoros (18,8% +7,4) foi maior que o dos ovolactovegetarianos (11,4% + 3,1, p<0,001) e que o dos vegetarianos estritos (11,9% + 4,2;p=0,002). O percentual de carboidrato consumido em relação ao valor energético total foi maior nos vegetarianos estritos do que nos onívoros (62,6% +12,2 e 49,8% + 14,6, respectivamente, p=0,012). O consumo de gordura saturada foi maior pelos onívoros (21,8g +13,4) do que pelos vegetarianos estritos (11,5g +9,3; p=0,031). Em relação aos micronutrientes, o consumo de fósforo foi maior pelos onívoros (1058,9 mg +356,5) do que pelos vegetarianos estritos (635,4mg +253,1; p=0,002). O consumo de sódio foi maior pelos onívoros (3232,8mg +1140,6) em relação aos vegetarianos estritos (2195,1mg +1089,1;p=0,030). O consumo de zinco foi maior pelos onívoros (9,9mg + 5,4) do que pelos ovolactovegetarianos (6,7mg+3,4;p=0,05) e pelos vegetarianos estritos (5,1mg+2,8;p=0,05).

Conclusão

Foi estatisticamente significativa o maior consumo de proteína pelos onívoros em comparação aos ovolactovegetarianos e vegetarianos estritos, sendo que, este último grupo mencionado apresentou maior consumo de carboidrato. O consumo de gordura saturada foi maior pelos onívoros em comparação aos vegetarianos estritos. O consumo de fósforo, sódio, zinco foi maior no grupo onívoro

Referências

Palavras-chave: consumo alimentar; macronutrientes; micronutrientes; vegetarianismo

CONSUMO DE *FROZEN YOGURT* ADICIONADO DE INULINA E SACIEDADE PÓS-PRANDIAL

ALINE CATTANI; ROCHELE CASSANTA ROSSI; BRUNA PONTIN

¹ UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos

line.ca@hotmail.com

Introdução

A ingestão de fibras prebióticas parece influenciar os sinais de fome e saciedade, aumentando a saciedade pós-prandial e diminuindo a sensação de fome, a ingestão alimentar subsequente e conseqüentemente a ingestão calórica.(1,2,3). Esses achados, comprovados por poucos ensaios clínicos publicados na literatura até o momento, podem ser úteis no manejo nutricional do excesso de peso que atinge grande parte da população mundial.

Objetivos

Avaliar se o consumo de um *frozen yogurt* adicionado de fibra prebiótica (inulina) impacta sobre os sinais subjetivos de fome e saciedade e reduz o consumo alimentar subsequente.

Metodologia

Para este ensaio clínico randomizado e cruzado, foram selecionadas 27 mulheres adultas e eutróficas que consentiram em participar do estudo, assinando o termo de consentimento livre e esclarecido. Foram realizadas duas coletas de dados com intervalo de 7 dias entre cada intervenção. De forma aleatória, as participantes consumiram um lanche da tarde composto de 100 gramas de *frozen yogurt* contendo 6 gramas de inulina ou sua versão isenta desta fibra. Todas foram orientadas a estar em jejum de 4 horas para o consumo deste lanche. Os sinais de fome e saciedade foram avaliados de forma subjetiva através da Escala Analógica Visual aplicada imediatamente antes do consumo de ambos os produtos e 30, 60, 120 e 180 minutos após e o consumo alimentar subsequente por meio de registro alimentar. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da instituição e está registrada sob o parecer de número 2.100.535. Para as comparações intragrupos, o modelo de equações de estimativas generalizadas com ajuste por Bonferroni foi aplicado. Em caso de assimetria, os testes de Friedman e Wilcoxon foram utilizados. O nível de significância adotado foi de 5% e as análises foram realizadas no programa SPSS versão 21.0.

Resultados

As participantes deste estudo eram jovens (idade média 24,9±6,2 anos) e a maioria (81,5%) apresentava Ensino Médio completo. Menor nível de fome e maior sensação de saciedade e plenitude foram relatados nos tempos 30, 120 e 180 minutos após o consumo do *frozen yogurt* enriquecido com inulina. Ainda, houve redução do desejo de consumir alimentos específicos em determinados tempos pós-prandiais com este produto. Contudo, na análise intergrupos, essas diferenças não foram significativas ($p>0,05$). Também não houve diferença entre a ingestão energética subsequente entre os grupos ($p=0,258$).

Conclusão

O efeito agudo do consumo de inulina tem papel limitado sobre os sinais subjetivos de fome e saciedade e sobre o consumo alimentar subsequente. Mais estudos são necessários para estabelecer seus efeitos a médio e longo prazo.

Referências

- 1-CANI, P. D. et al. Oligofructose promotes satiety in healthy human: a pilot study. **European Journal of Clinical Nutrition**, England, v. 60, n. 5, p. 567–572, 2006.
- 2-GIUNTINI, E. B. et al. Positive impact of a functional ingredient on hunger and satiety after ingestion of two meals with different characteristics. **Food Research International**, Canada, v. 76, p. 395-401, 2015.
- 3-HEAP, S. et al. Eight-day consumption of inulin added to a yogurt breakfast lowers postprandial appetite ratings but not energy intakes in young healthy females: a randomised controlled trial. **British Journal of Nutrition**, England, v. 115, n. 2, p. 262–270, 2016.

Palavras-chave: Fibras dietéticas; Prebióticos; Inulina; Resposta de Saciedade

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM PACIENTES COM CÂNCER DE ENDOMÉTRIO

LIDIANE ARAUJO CEZÁRIO; CAROLINE LARANJEIRA DA SILVA; GABRIELA VILLAÇA CHAVES; AMINE FARIAS COSTA

¹ INCA / HCII - Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva - Hospital do Câncer II
lidiane.araujo.cezario@gmail.com

Introdução

O câncer de endométrio representa o sexto tipo de câncer mais incidente na população brasileira entre mulheres, segundo as estimativas para 2016-2017. Por outro lado, a obesidade é uma doença crônica de causa multifatorial associada a uma alimentação inadequada e sedentarismo e representa fator de risco para esse câncer. O consumo de alimentos extensamente modificados pela indústria (ultraprocessados) está associado com excesso de peso e obesidade. No Brasil, o consumo desses alimentos pode chegar a 30% da ingestão energética diária entre adolescentes e adultos. Ainda não é conhecido o consumo de ultraprocessados entre mulheres com câncer de endométrio.

Objetivos

Descrever o consumo de alimentos ultraprocessados em mulheres com câncer de endométrio.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, onde foram selecionadas pacientes com diagnóstico de câncer de endométrio, pré-cirúrgicas, acompanhadas em hospital oncológico de referência. Os dados coletados foram peso, estatura, circunferência da cintura, Índice de Massa Corporal, comorbidades, idade, escolaridade e renda familiar. A avaliação do consumo alimentar foi realizada através de 3 Recordatórios de 24 horas, via contato telefônico, em dias não consecutivos, sendo um dia de fim de semana ou feriado. Os alimentos consumidos foram classificados em ultraprocessados e não ultraprocessados. A diferença entre as médias de frequência de alimentos ultraprocessados na alimentação dos indivíduos em diferentes grupos foi testada utilizando o teste de Mann-Whitney com nível de significância de 5%. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da instituição (CAAE: 55155116.9.0000.5274).

Resultados

A amostra foi de 34 pacientes, 82,4% com diagnóstico de câncer de endométrio subtipo endometrióide. A média de idade foi de 60 anos. Aproximadamente metade das pacientes possuíam até o ensino fundamental completo e 41,2% relataram renda familiar de até 2 salários mínimos. Das 76,8% que referiram algum tipo de comorbidade, 61,8% relataram Hipertensão Arterial Sistêmica e 23,5% Diabetes Mellitus. Com relação ao estado nutricional, 64,8% foram classificadas como pré-obesas ou obesas (segundo o Índice de Massa Corporal) e 58,8% possuíam circunferência da cintura maior ou igual a 88 centímetros. Em média, 16,8% de todos os alimentos ingeridos pelas pacientes, em um determinado dia, foram classificados como ultraprocessados, atingindo 37% no seu máximo. Os cinco alimentos ultraprocessados mais frequentemente ingeridos foram, em ordem decrescente, margarina, biscoito salgado, pão de forma industrializado, refrigerante e pó para preparo de refresco. A participação dos alimentos ultraprocessados na alimentação das pré-obesas e obesas (19,6%), nas pacientes com diabetes (22,8%) e naquelas com circunferência da cintura maior ou igual a 88 centímetros (20,6%) foi, significativamente maior ($p < 0,05$), que em pacientes eutróficas (11,8%), sem diabetes (15,0%) e com circunferência da cintura menor que 88 centímetros (10,9%), respectivamente.

Conclusão

A presença de alimentos ultraprocessados na dieta de pacientes com câncer de endométrio pode chegar até 37% dos alimentos consumidos em um dia. Aquelas com sobrepeso e obesidade, diabéticas e com circunferência de cintura elevada apresentaram consumo significativamente maior que as eutróficas e não diabéticas. Esses dados apontam que políticas públicas que regulem o consumo desses alimentos devem ser fortalecidas.

Referências

INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA (INCA). Coordenação de Prevenção e Vigilância. **Estimativa 2016: incidência de câncer no Brasil**. Rio de Janeiro: INCA, 2015.

LOUZADA, M.L.C. et al. Consumption of ultra-processed foods and obesity in Brazilian adolescents and adults. **Preventive Medicine**, v. 81, p. 9-15, 2015.

SICHERI, R.; PEREIRA, R. A. Métodos de Avaliação do Consumo de Alimentos. In: KAC, G.; SICHERI, R.; GIGANTE, D. P. (Org.). **Epidemiologia Nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2007.

WORLD CANCER RESEARCH FUND/AMERICAN INSTITUTE FOR CANCER RESEARCH (WCRF/AICR). Continuous Update Project Report. **Food, Nutrition, Physical Activity, and the Prevention of Endometrial Cancer**. WCRF/AICR, 2013.

Palavras-chave: Alimentos ultraprocessados; Câncer; Ingestão dietética; Obesidade

CONSUMO DE LÍQUIDOS POR PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DE HEMODIÁLISE

RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA; ANOELIA CRISTINA FONSECA ROSA AMARAL; ALINE CORADO GOMES;
GUSTAVO DUARTE PIMENTEL; JOÃO FELIPE MOTA

¹ UFG - Universidade Federal de Goiás

raquelms@outlook.com

Introdução

As recomendações hídricas e nutricionais podem exercer papel fundamental para o prognóstico do paciente renal crônico em tratamento hemodialítico. A recomendação da ingestão hídrica diária desses pacientes é de 500mL além da sua diurese.

Objetivos

Dessa forma, esse estudo objetivou avaliar o consumo e os tipos de líquidos em dias com e sem hemodiálise, além do final de semana, e os fatores associados a este consumo.

Metodologia

Estudo transversal com 55 pacientes do sexo masculino e feminino diagnosticados com doença renal crônica e em hemodiálise. As variáveis sociodemográficas, clínicas, antropométricas e comportamentais foram avaliadas. Além dessas, foi investigado o consumo de líquidos por recordatórios de 24h, tipos de líquidos consumidos (água, bebidas artificiais (refrigerantes e refrescos artificiais), naturais (sucos/refrescos naturais), proteicas (leite ou bebidas à base de leite) e alcólicas (fermentadas ou destiladas). A adequação do consumo foi feita considerando o volume residual (volume ingerido - diurese) e considerada inadequada quando maior que 500mL/dia. Foram utilizados os testes de Shapiro-wilk, Kruskal-wallis, qui-quadrado e todos com 5% de nível de significância. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás pelo protocolo 1.007.104/2015 e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, assinado por todos os participantes.

Resultados

A amostra estudada encontrava-se em idade adulta (74,55%), do sexo masculino (60,00%) e da raça parda e preta (76,36%). As maiores causas da doença renal crônica e comorbidades foram hipertensão arterial (56,36%) e diabetes mellitus (25,45%). A maior parte dos pacientes apresentava excesso de peso (43,54%) e circunferência da cintura acima do recomendado (50,98%). O nível de atividade física leve (70,91%) foi mais frequente entre a amostra observada, passando cerca de ≥ 6 h sentado por dia (60,00%). Desses pacientes, 58,18% nunca fumaram e 49,09% dos pacientes eram ex-alcoólistas. O consumo de líquidos foi inadequado em média para 32,7% dos pacientes. As bebidas mais consumidas em ordem decrescente foram água, bebidas naturais, artificiais, proteicas e alcoólicas. A ingestão dos subtipos e total de líquidos foi semelhante entre os dias avaliados, exceto para o consumo de bebidas artificiais que foi maior no final de semana ($p=0,024$). Com relação ao consumo de líquidos pelos pacientes renais foi observado que o consumo inadequado é mais comum no paciente adulto nos dias com, sem hemodiálise e dia de final de semana ($p<0,004$), mas não para o consumo médio ($p=0,081$). Uma proporção inversa do consumo de líquidos nos dias com hemodiálise foi notada, de modo que foi mais comum o consumo adequado pelo sexo masculino (66,67%) e inadequado no sexo feminino (63,64%) ($p=0,026$). Evidenciou-se que há um consumo inadequado por um maior número de pessoas das raças preta/parda enquanto os indivíduos da raça branca apresentavam um consumo mais adequado nos dias sem hemodiálise ($p=0,031$). Na amostra estudada foi identificada maior frequência de pessoas com consumo inadequado de líquidos, no grupo com circunferência da cintura adequada quando comparado aos indivíduos com a elevada ($p=0,031$).

Conclusão

O consumo de líquidos por pacientes em tratamento hemodialítico foi superior às recomendações. A água foi o líquido mais consumido e as bebidas artificiais são ingeridas com maior frequência aos finais de semana.

Referências

BASTOS, M. G.; KIRSZTAJN, G. M. Doença renal crônica: Importância do diagnóstico precoce, encaminhamento imediato e abordagem interdisciplinar estruturada para melhora do desfecho em pacientes ainda não submetidos a diálise. *Jornal Brasileiro de Nefrologia*, v. 33, p. 93–108, 2011.

CRUZ, M. C.; ANDRADE, C.; URRUTIA, M.; et al. Quality of life in patients with chronic kidney disease. *clinical science*,

v. 21, n. SUPPL. 13, p. 991–5, 2011.

K/DOQI, NATIONAL KIDNEY FOUNDATION. Practice guidelines for chronic kidney disease: evolution, classification and stratification. American journal kidney, v. 39, p. S1-266, 2002.

Palavras-chave: Insuficiência Renal Crônica; Diálise Renal; Ingestão de Líquidos; Estudo Transversal

CONSUMO DE MAGNÉSIO E CÁLCIO EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO; PRISCYLA MARIA VIEIRA MENDES; DAILA LEITE CHAVES BEZERRA; LOANNE ROCHA DOS SANTOS; STÉFANY RODRIGUES DE SOUSA MELO; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí, ² UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

dilina.marreiro@gmail.com

Introdução

O câncer de mama é uma doença crônica de prevalência elevada, com etiologia e fisiopatologia complexa. Existem diversos fatores considerados contribuintes para manifestação da doença. Assim, nas últimas décadas a literatura tem destacado o papel de alguns nutrientes em mecanismos envolvidos na carcinogênese, quer seja na indução do tumor ou na prevenção de seu desenvolvimento. Estudos atuais têm mostrado a importância da ingestão adequada de diversos nutrientes pela população feminina visando contribuir para a prevenção do câncer de mama. O magnésio e o cálcio, em particular, têm sido bastante investigados, pois o consumo inadequado desses minerais pode promover alterações bioquímicas e metabólicas importantes na indução da tumorigênese. O magnésio atua como cofator de enzimas que participam do sistema de defesa antioxidante, no metabolismo energético e na estabilidade genômica. Por outro lado, o cálcio parece comprometer a ação do magnésio por competir pelos canais de absorção do íon, aumentando sua excreção, além de induzir a inflamação e o estresse oxidativo, distúrbios metabólicos que participam da patogênese da neoplasia mamária.

Objetivos

Estimar o consumo de magnésio e cálcio em mulheres com câncer de mama e sem a doença.

Metodologia

Estudo transversal com 49 mulheres na faixa etária entre 29 e 65 anos, distribuídas em dois grupos: grupo caso (mulheres com câncer de mama, n=22) e grupo controle (mulheres sem câncer de mama, n=27). A avaliação da ingestão de magnésio e cálcio foi conduzida por meio do registro alimentar de três dias, sendo dois dias da semana e um dia do final de semana. A análise dos alimentos foi feita utilizando o programa Dietpro clínico, versão 5i. Foram adotados como referência os valores de necessidade média estimada propostos pelas Dietary Reference Intakes. Os dados obtidos foram analisados no programa estatístico GraphPadPrism®, versão 6.01. Todas as mulheres que aceitaram participar do estudo assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa – Universidade Federal do Piauí com o número do parecer 1.322.988.

Resultados

Os valores médios do teor dietético de magnésio e cálcio foram de 218,1±83,6 e 554,7±219,6 mg/dia no grupo caso e 188,9±34,9 e 519,6±203,9 mg/dia no grupo controle, respectivamente, sem diferença estatística entre os grupos.

Conclusão

As mulheres com câncer de mama consomem teor dietético de magnésio reduzido e elevado de cálcio, segundo os valores adotados para a recomendação do consumo destes nutrientes.

Referências

BAAIJ, J. H. F.; HOENDEROP, G. J. J.; BINDELS, R. J. M. Magnesium in man: implications for health and disease. **Physiological Reviews**, v. 95, p. 1-46, 2015.

FENG, J. F.; LU, L.; ZENG, Y. H.; LUO, J. YANG, Y. W. WANG, D. Serum total oxidant/antioxidant status and trace element levels in breast cancer patients. **International Journal of Clinical Oncology**, n. 17, p. 575-583, 2012.

NAITHANI, M.; BHARADWAJI, J.; DARBARI, A. Magnesium: the fifth electrolyte. **Journal of Medical Nutrition and Nutraceuticals**, v. 3, n. 2, p. 186-92, 2014.

TAO, M.H.; DAI, Q.; MILLEN, A.E.; NIE, J.; EDGE, S.B.; TREVISAN, M.; SHIELDS, P.G.; FREUDENHEIM, J.L. Associations of intakes of magnesium and calcium and survival among women with breast cancer: results from Western New York Exposures and breast cancer (WEB) Study. **American Journal of Cancer Research**, v. 6, n. 1, p. 105-13,

2015.

Palavras-chave: Magnésio; Cálcio; Câncer de Mama

CONSUMO DE VITAMINAS DO COMPLEXO B E FUNÇÃO COGNITIVA EM MULHERES: HÁ ASSOCIAÇÃO?

VITÓRIA FELÍCIO SOUTO; ÁLVARO NÓBREGA DE MELO MADUREIRA; JAKELINE OLINDINA FRANCELINO;
ANDRÉ DOS SANTOS COSTA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
vitoria_felicio@hotmail.com

Introdução

O aumento expressivo da expectativa de vida da população brasileira leva à necessidade de se entender melhor o processo de envelhecimento cognitivo, tendo como consequência direta uma maior ocorrência das doenças relacionadas à idade, entre elas a demência. Dentre as vitaminas do complexo B, destacam-se o ácido fólico e o ácido pantotênico como possíveis atenuantes em longo prazo para o desenvolvimento de demências, em especial a doença de Alzheimer. Essas vitaminas podem servir como marcadores substitutos dos níveis de homocisteína, que é um aminoácido associado ao estresse oxidativo, sendo um fator de risco para várias doenças cardiovasculares e neurodegenerativas. Estudos afirmam que possíveis níveis séricos reduzidos de ácido fólico e de ácido pantotênico se correlacionam significativamente com níveis mais elevados de homocisteína. Isto denota o papel desses componentes em alterações na função cognitiva.

Objetivos

correlacionar o consumo de ácido fólico e de ácido pantotênico sobre a função cognitiva de mulheres no processo de envelhecimento.

Metodologia

O estudo de delineamento transversal foi realizado com voluntárias participantes do projeto de extensão "Envelhecimento Saudável", Universidade Federal de Pernambuco, Recife-PE. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa, parecer número - 385.616 e todas as participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido antes de iniciar as avaliações. A amostra, determinada por conveniência, foi composta por 62 mulheres, faixa etária 68,13(5,44) anos, com controle de doenças metabólicas e livres de problemas osteomioarticulares. A avaliação global das funções cognitivas foi obtida por meio do Mini Exame do Estado Mental e o teste de extensão de dígitos (ordem direta e inversa) que avaliam memória de trabalho e atenção. Para a coleta dos dados nutricionais foi utilizado o Recordatório de 24h, aplicado com intervalo de 15 dias entre eles. Após confirmar a não normalidade, utilizou-se o teste de Correlação de Spearman por meio do software SPSS for Windows versão 20.0.

Resultados

Os valores de ingestão de ácido fólico e o ácido pantotênico foram, respectivamente, 204,19(185,82)mcg e 3,16(2,85)mcg. Os resultados do Mini Exame de Estado Mental e Teste de Extensão de dígitos nas ordens direta e inversa foram 24,92(2,85), 9,40(1,97) acertos e 3,81(1,88) acertos. Não foi observado associação entre o consumo das vitaminas do complexo B e a função cognitiva.

Conclusão

Os resultados apontam para falta de influência do consumo de ácido fólico e de ácido pantotênico em relação a alterações na função cognitiva.

Referências

KUKULL, W. A.; HIGDON, R.; BOWEN, J. D.; MCCORMICK, W. C.; TERI, L. SCHELLENBRG, G. D. et al. Dementia and Alzheimer disease incidence: a prospective cohort study. **Arch Neurol**. v. 59, n. 11, p. 1737-46, 2002.

ALMEIDA, C.C.; BRENTANI, H. P.; FORLENZA, O. V.; DINIZ, B. S. Redução dos níveis séricos de ácido fólico em pacientes com a doença de Alzheimer. **Rev Psiq Clín.**; v. 39, n. 3, p. 90-3, 2012.

Palavras-chave: Ácido Fólico; Ácido Pantotênico; Cognição

CONSUMO HABITUAL DE ALIMENTOS FONTES DE VITAMINA A POR CRIANÇAS E ADOLESCENTES ASMÁTICOS DE SÃO LUÍS-MA.

CAMILA RODRIGUES AZEVEDO; DEBORA BELO PAZ; ÂNGELA FALCAI; ÂNGELA TÂMARA SOUZA
BARROQUEIRO

¹ CEUMA - Universidade Ceuma
cami.azevedo@hotmail.com

Introdução

A asma é uma doença crônica das vias aéreas inferiores, caracterizada por processo inflamatório e broncoespasmo limitando o fluxo aéreo. O papel da alimentação está fortemente correlacionado com a melhora do quadro clínico, além de ser considerada uma estratégia de prevenção. Tem se proposto que o processo inflamatório da asma aumenta o estresse oxidativo, agravado pela aparente deficiência de antioxidantes nesses indivíduos. A vitamina A, importante antioxidante, por exemplo, está associada a redução da asma, enquanto os baixos níveis plasmáticos, parecem aumentar o risco. Estudos mostram que os níveis de vitamina A em crianças com asma são significativamente menores do que em controles, e que a severidade da asma tem correlação negativa com os níveis séricos desta vitamina

Objetivos

O objetivo do estudo foi avaliar a frequência de consumo de alimentos ricos em vitamina A por crianças e adolescentes asmáticos.

Metodologia

Estudo descritivo transversal realizado com 35 crianças e adolescentes de ambos os sexos na faixa etária de 2 a 18 anos com diagnóstico positivo para asma ou presença de sibilância- sinal respiratório inespecífico, resultante da obstrução do fluxo das vias aéreas. O diagnóstico foi obtido através do Prick Test, teste cutâneo por puntura, que consiste numa leve perfuração na pele do antebraço, através de uma gota do alérgeno. A coleta de dados foi realizada de julho a agosto de 2017, em um hospital público de São Luís- Ma, com aplicação de questionário de frequência alimentar de onde foi extraído a frequência de consumo de alimentos fontes de vitamina A, sendo representados pelo fígado bovino, pelos ovos de galinha e pela cenoura. Para a confecção do banco de dados, foi utilizado o Office Excel 2010. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Nº parecer 58737916.3.000.5084).

Resultados

Dos 35 avaliados, a maioria era do sexo masculino (54,2%) e em relação à frequência de consumo de fontes alimentares de vitamina A, foram obtidos os seguintes resultados: o fígado bovino, uma das mais importantes fontes animais desse nutriente, 74,2% da amostra relatou nunca consumir, 20% moderadamente (entende-se moderadamente como sendo 1 vez a cada 15 dias) e 5,8% frequentemente (entende-se frequentemente como sendo 4-7x vezes por semana). Já em relação aos ovos de galinha, o resultado se mostrou favorável para o consumo, 2,9% relatou nunca consumir, 42,8% moderadamente e 54,3% frequentemente. A cenoura, importante fonte de vitamina A de origem vegetal, apresentou 34,2% nunca consumir o alimento, 34,2% moderadamente e 31,6% frequentemente

Conclusão

A maioria das famílias não apresenta grande conhecimento acerca da importância da alimentação no controle e prevenção dos sintomas da asma, o que foi refletido diretamente no consumo de algumas fontes alimentares de vitamina A. O fígado, por exemplo, uma das mais importantes fontes, não apresentou grande consumo dentro da dieta de crianças e adolescentes com asma. Sendo assim, é preciso investir em campanhas de educação nutricional que frisem a importância da alimentação através de alimentos antioxidantes na promoção da saúde do grupo acometido por essa patologia, o que irá beneficiar diretamente na qualidade de vida dos indivíduos asmáticos.

Referências

BRASIL, Associação Brasileira de Alergia e Imunologia. IV Diretrizes Brasileiras para o Manejo da Asma. **Revista Brasileira de Alergia e Imunopatologia** v 29, n 05, 2006.

D'INNOCENZO, Silvana et al. Dietary pattern, asthma, and atopic and non-atopic wheezing in children and adolescents: SCAALA study, Salvador, Bahia State, Brazil. **Cadernos de saude publica**, v. 30, n. 9, p. 1849-1860, 2014.

HARIK-KHAN, Raida I.; MULLER, Denis C.; WISE, Robert A. Serum vitamin levels and the risk of asthma in children. **American journal of epidemiology**, v. 159, n. 4, p. 351-357, 2004.

RUBIN, Rachel N.; NAVON, Livia; CASSANO, Patricia A. Relationship of serum antioxidants to asthma prevalence in youth. **American journal of respiratory and critical care medicine**, v. 169, n. 3, p. 393-398, 2004.

SANTOS, Nádia. Questionário de frequência alimentar e hábitos saudáveis dirigido a crianças de 3 a 7 anos (adaptado). 2010.

Palavras-chave: Alimentação; Asma ; Consumo Alimentar; Vitamina A

CONSUMO IRREGULAR DE COMIDAS, AUSÊNCIA DO ACOMPANHAMENTO NAS COMIDAS E HORÁRIOS DE DORMIR DOS ADOLESCENTES ATENDIDOS NO CONSULTÓRIO DE NUTRIÇÃO DO SERVIÇO DE MEDICINA DO ADOLESCENTE, EM LIMA, PERÚ.

MARLENE ROSARIO JULCA RUPAY; RAÚL CARBAJAL REYES

¹ SMA-INSN - Servicio de Medicina del Adolescente- Instituto Nacional de Salud del Niño
marlene.julca@gmail.com

Introdução

O consumo irregular de refeições, a ausência do acompanhamento familiar durante aquelas e o horário inadequado de dormir tem sido identificados como característicos em adolescentes; assim como suas associações com o excesso de peso. Estimativas sobre suas prevalências nos casos atendidos no Serviço de Medicina do Adolescente são ignoradas; mas, são cruciais para o planejamento de intervenções de tratamento, prevenção e promoção da saúde nesta população.

Objetivos

Estimar as magnitudes do consumo irregular de comidas, a ausência do acompanhamento durante aquelas e dos horários de dormir dos adolescentes atendidos no Consultório de Nutrição do Serviço de Medicina do Adolescente, e verificar suas associações com o excesso e o déficit em peso, o excesso e o déficit em estatura e o risco metabólico.

Metodologia

Pesquisa de desenho transversal descritivo, com 629 participantes, com idades entre 10 e 17 anos, atendidos no período entre agosto de 2016 e agosto de 2017; com déficit de peso em 7,2%, peso adequado em 50%, excesso de peso em 43% , segundo o indicador IMC/I (índice de massa corporal/idade); déficit de estatura em 39% e estatura normal em 60%, segundo o indicador estatura por idade (E/I), considerando os pontos de corte propostos pelo Ministério da Saúde do Perú baseados nas curvas do OMS 2007; e o registro de risco metabólico estimado em 30%, segundo a razão cintura/estatura>0,50. Aplicou-se um breve questionário em torno a hábitos alimentares previamente validado no SMA: dados sobre a omissão de comidas principais (café da manhã, almoço, jantar), assim como do acompanhamento durante as mesmas e os horários de dormir ($\leq 22h$; $>22h$ e $\leq 24h$; $>24h$) foram registrados, com prévio consentimento informado dos pais e dos adolescentes. As informações foram quantificadas pelo Programa Microsoft Excel 2013 e pelo software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 21; o teste qui-cuadrado foi utilizado para verificar associações entre as variáveis.

Resultados

Os adolescentes tinham a idade média de $13,5 \pm 2,0$ anos; 46% (n=287) omitia o café da manhã alguma vez e 53% (n=331) o tomava geralmente sozinho; e, com respeito ao almoço e ao jantar, respectivamente: 29,6% (n=185) e 46% (n=287); 41,8% (n=261) e 39% (n=242). Os horários de dormir mantidos foram: $\leq 22h$ (35,4 %; n=221), $>22h$ e $\leq 24h$ (41,8%; n= 261); $>24h$ (22,8%; n=142). Encontrou-se diferença estatística entre a omissão do café da manhã e o excesso de peso; a omissão do almoço ou jantar e o déficit de estatura e entre a omissão do café da manhã ou seu consumo sozinho e o risco metabólico. Nenhuma diferença foi identificada entre os horários de dormir e o excesso ou déficit em peso ou estatura e o risco metabólico.

Conclusão

As magnitudes do consumo irregular de comidas foram altas, especialmente do café da manhã e do jantar, a ausência do acompanhamento durante aquelas foi alta e maior no café da manhã; os horários de dormir dos adolescentes atendidos foram tardios na maioria dos casos. As magnitudes e as associações identificadas confirmam a necessidade de desenhar intervenções com ênfase em controle de horários e no acompanhamento durante as comidas nesta população.

Referências

Adamo KB, et al. Later Bedtime is Associated with Greater Daily Energy Intake and Screen Time in Obese Adolescents Independent of Sleep Duration. J Sleep Disorders Ther, Ontario, v. 2, n. 4, p. 1-5, jun. 2013.

Mahan, L; Escott-Stump,S; Raymond, J. Krause Dietoterapia: 13. ed. Barcelona: Elsevier, 2013. 1235 p.

Palavras-chave: adolescência; hora de deitar; refeições

CONSUMO PERINATAL DE DIETA HIPERLIPÍDICA E HIPERCALÓRICA E SUAS REPERCUSSÕES SOBRE O COMPORTAMENTO COGNITIVO E O NÍVEL ENCEFÁLICO DE SEROTONINA

DANIELE TENORIO ALVES; WENICIOS FERREIRA CHAVES; RAUL MANHÃES DE CASTRO

¹ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

danietenorio.rec@gmail.com

Introdução

A alimentação é uma variável ambiental que exerce influências sobre a expressão fenotípica de um indivíduo. O período perinatal, que compreende gestação e lactação em modelos experimentais, é marcado por intensa multiplicação e crescimento celular. Então, o indivíduo torna-se mais susceptível à interação entre fatores genéticos e ambientais, implicando numa programação fetal. Assim, alterações fenotípicas no período perinatal podem levar ao desenvolvimento de doenças metabólicas na vida adulta. O consumo materno de dieta hiperlipídica e hipercalórica está associado a um estado inflamatório, característico pelo aumento de citocinas IL-6 e TNF- α . Essa inflamação afeta a atividade de vias nervosas responsáveis pelo controle do balanço energético, culminando em obesidade e comorbidades.

Objetivos

Avaliar as repercussões do consumo materno perinatal de uma dieta hiperlipídica e hipercalórica sobre a ontogênese reflexa e a murinometria da prole.

Metodologia

Ratas gestantes e lactantes foram alocadas aleatoriamente de acordo com as dietas, sendo controle (GC; n=5) e hiperlipídico/hipercalórico (GHH; n=5). O desmame foi realizado ao 22º dia de vida pós-natal. O desenvolvimento cognitivo da prole (GC; n=5 X GHH; n=5) foi avaliado diariamente através da ontogênese dos reflexos. As medidas murinométricas (GC; n=5 X GHH; n=5) foram avaliadas nas idades de 1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19, 21 e 30 dias. Na idade de 30 dias foi avaliado o consumo alimentar da prole (GC; n=5 X GHH; n=5). Os dados foram avaliados através do teste de normalidade D'Agostino & Pearson, além do teste t de student para avaliar diferenças em cada idade. Ademais, ANOVA two-way medidas repetidas para avaliação ao longo do tempo, seguido por Bonferroni post-test. Nível de significância mantido em $p < 0,05$. Comitê de Ética em Experimentação Animal (CEUA) da UFPE (Número de protocolo: 23076.017594/2015-02).

Resultados

As ratas do grupo hiperlipídico e hipercalórico (GHH) não apresentaram diferença significativa no peso e ingestão calórica. Na lactação houve uma redução no peso corporal das mães aos 7 (GC: n= 5; $300,6 \pm 15,6$ X GHH: n= 3; $241,0 \pm 38,4$) e 21 dias (GC: n= 5; $309,0 \pm 16,8$ X GHH: n= 3; $235,6 \pm 10,9$) e ingestão calórica também (GC= 5; $1268 \pm 208,2$ X GHH= 3; $732,1 \pm 55,8$) (GC: n= 5; $1427,1 \pm 121,6$ X GHH: n= 3; $1116,6 \pm 174,8$). Na prole observou-se um retardo na ontogênese reflexa do grupo GHH. No peso corporal da prole, o GHH apresentou uma redução na idade de 7 (GC: n= 25; $15,43 \pm$ X GHH: n= 12; $11,14 \pm$) a 21 (GC: n= 25; $42,91 \pm$ X GHH: n= 12; $20,40 \pm$) dias de vida. A circunferência abdominal do GHH também apresentou redução dos 7 (GC: n= 20; $5,8 \pm 0,05$ X GHH: n= 12; $5,1 \pm 0,12$) aos 21 (GC: n= 20; $9,0 \pm 0,05$ X GHH: n= 12; $7,4 \pm 0,2$) dias. A circunferência torácica foi menor no GHH dos 9 (GC: n= 20; $5,6 \pm 0,05$ X GHH: n=12; $4,8 \pm 0,07$) aos 21 (GC: n= 20; $8,2 \pm 0,05$ X GHH: n=12; $6,9 \pm 0,22$) dias. O comprimento nasoanal foi inferior no GHH dos 5 (GC: n= 20; $6,7 \pm 0,05$ X GHH: n=12; $6,2 \pm 0,04$) ao 21 (GC: n= 20; $11,8 \pm 0,07$ X GHH: n=12; $9,6 \pm 0,23$) dias. Na idade de 30 dias o peso corporal (GC: n= 13; $92,5 \pm 1,5$ X GHH: n=6; $53,8 \pm 5,2$), circunferência torácica (GC: n= 13; $10,4 \pm 0,1$ X GHH: n=6; $8,4 \pm 0,2$) e abdominal (GC: n= 13; $11,8 \pm 0,1$ X GHH: n= 6; $9,9 \pm 0,3$), bem como o CNA (GC: n= 13; $15,0 \pm 0,1$ X GHH: n=6; $12,5 \pm 0,4$), foram inferiores no GHH.

Conclusão

O consumo materno de dieta hiperlipídica e hipercalórica trouxe repercussões negativas no binômio mãe-filhote. Assim, os filhotes apresentaram o crescimento somático reduzido e desenvolvimento cognitivo retardado.

Referências

Giriko CA, Andreoli CA, Mennitti LV, Hosoume LF, Souto Tdos S, Silva AV. et al. Delayed physical and neurobehavioral development and increased aggressive and depression-like behaviors in the rat offspring of dams fed a high-fat diet. *Int J Dev Neurosci.* 2013 Dec; 31 (8): 731-9.

Keeseey RE, Hirvonen MD. Body weight set-points: determination and adjustment. *J. Nutr.* 1997; 127, 1875S–1878S.

Kelli N. Ferraz-Pereira; Raquel da Silva Aragão; Dorly Verdier; Ana E. Toscano; Diego C. Lacerda; Raul Manhães-de-Castro; Arlette Kolta. Neonatal low-protein diet reduces the masticatory efficiency in rats. *British Journal of Nutrition.* v.114, p. 1515-1530, 2015.

MILANSKI, M. et al. Saturated fatty acids produce an inflammatory response predominantly through the activation of TLR4 signaling in hypothalamus: implications for the pathogenesis of obesity. *J Neurosci*, v.29, n. 2, p. 359-70, 2009.

Yoshioka K, Yoshida T, Kondo M. Brown adipose tissue thermogenesis and metabolic rate contribute to the variation in obesity among rats fed a high fat diet. *Jpn J Physiol* 1992; 42: 673-80.

Palavras-chave: Consumo Alimentar; Dieta Hiperlipídica/Hiperclórica; Murinometria; Serotonina

CORRELAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO COM NÍVEIS DE VITAMINA D EM IDOSOS ACAMADOS

NARJARA PEREIRA LEITE; TATIANA SOUZA ALVAREZ; BIANCA DEL VALLE; TAMIRES CRISTINA FACCONI;

ROSELI SACCARDO SARNI

¹ FMABC - Faculdade de Medicina do ABC

narjasilva@uol.com.br

Introdução

O envelhecimento humano é um processo normal marcado pela progressiva deterioração dos processos orgânicos e presença de doenças crônicas. A taxa de envelhecimento é influenciada por fatores genéticos e ambientes, temos também o incremento nos hábitos alimentares e estilo de vida inadequados contribuindo para a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis. A concentração de lipídeos séricos é importante fator de risco para doenças cardiovasculares e os níveis de vitamina D estão significativamente associados à incidência de hipercolesterolemia e síndrome metabólica.

Objetivos

Avaliar o perfil lipídico e correlacionar com os níveis séricos de Vitamina D de idosos acamados assistidos pelo programa Melhor em Casa do município de Santo André – SP.

Metodologia

Foram selecionados 573 pacientes que estavam matriculados no programa até 31 de agosto de 2016, contudo 373 foram excluídos por apresentarem doenças de alto estresse metabólico (cânceres, síndromes genéticas, doenças hepáticas), ou caso os familiares e/ou responsáveis que não concordaram com participação no estudo. Avaliamos 200 pacientes, que as famílias assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa através do parecer 1.781.509. Foi aplicado questionário contendo dados de condições sócio-econômicas e sobre a patologia, verificação das medidas antropométricas (peso, estatura, circunferência do braço e panturrilha). Aplicou-se também questionário de Mini Avaliação Nutricional e recordatório alimentar de 24hs. Para as dosagens laboratoriais foram coletados 20 mL de sangue. Para análise estatística fizemos a análise descritiva dos dados, as variáveis qualitativas foram apresentadas por frequência absoluta e frequência relativa, as variáveis quantitativas foram apresentadas por mediana, percentis 25 e 75 e respectivos intervalos de confiança de 95%, devido os dados não apresentarem distribuição normal (Teste de Shapiro-Wilk, $p < 0,05$).

Resultados

Dos pacientes avaliados 69% eram do gênero feminino. De acordo com o diagnóstico primário as principais patologias foram AVC (acidente vascular cerebral) com 36,4% e Alzheimer com 26,7%. No tocante a renda per capita mediana foi de R\$750,00. Em relação ao perfil nutricional 36,5% dos pacientes apresentavam desnutrição ou risco nutricional. O percentual de ingestão dos macronutrientes foram de 19,30% de proteína, 29,66% de lipídio e 57,95% de carboidrato. A ingestão da vitamina D foi de 35,42% do valor recomendada. Obtivemos valores de VLDL ($\rho = -0,143$) e ($p = 0,042$) e TG ($\rho = -0,146$) e ($p = 0,037$) aumentados, mostrando a correlação negativa fraca e estatisticamente significativa quando comparado com a vitamina D, que mostrou-se insuficiente. A correlação entre nível sério de vitamina D e exposição ao sol foi baixa, contudo pacientes com menor exposição solar tiveram níveis reduzidos de Vitamina D. Houve a associação entre doenças com Alzheimer e com Acidente Vascular Cerebral com valores séricos reduzidos de vitamina D.

Conclusão

Observamos grandes déficits de vitamina D que podem ser atribuídos a precária exposição solar e ao diagnósticos apresentados pelos mesmos. Não observamos relação estatisticamente significativa entre vitamina D e perfil lipídico, isso pode ser atribuído ao fato desses pacientes serem acompanhados frequentemente por nutricionistas e equipe interdisciplinar.

Referências

1. IBGE. Senso Demográfico 2010, 2010. Página 76. Disponível em: . Acesso em: 07 de Setembro de 2016.
2. SILVA LS, COTTA RMM, ROSA COB. Estratégias de promoção da saúde e prevenção primária para enfrentamento das doenças crônicas: revisão sistemática. Revista Panamericana de Saúde Pública. 2013; 34(5): 343–50.
3. MORATO, P. N.; SILVA, M. V. Micronutrientes com função antioxidante e compostos disponíveis nos domicílios das

famílias brasileiras. *Nutrire*, São Paulo, v. 33, n. 1, p. 43-59, abril, 2008.

4. Celsis P. Age-related cognitive decline, mild cognitive impairment or preclinical Alzheimer's disease? *Ann Med* 2000; 32:6-14.

5. Tejal Kanhaiya Vedak, Vaishali Ganwir, Arun B. Shah, Charles Pinto, Vikram R. Lele, Alka Subramanyam, Hina Shah and Sudha Shrikant Deo. Vitamin D as a marker of cognitive decline in elderly Indian population. *Ann Indian Acad Neurol*. 2015 Jul-Sep; 18(3): 314–319. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4564467/> acesso em: 07 de Setembro de 2017.

Palavras-chave: Vitamina D; perfil lipídico; idosos

CORRELAÇÃO ENTRE VARIÁVEIS ANTROPOMÉTRICAS E PERCENTUAIS DE GORDURA CORPORAL EM IDOSAS

RHAYARA THACILLA FERREIRA DOS SANTOS; NATHALY MARIA MONTE DOS SANTOS; MARIA DA CONCEIÇÃO CHAVES DE LEMOS

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
rhayara_ferreira@hotmail.com

Introdução

Com o envelhecimento ocorrem grandes mudanças nas dimensões corporais, especialmente relacionadas à estatura, ao peso e a composição corporal. A circunferência da cintura e a Relação cintura quadril têm sido apontadas como complementos essenciais ao Índice de Massa Corporal, pois estas são preditoras de gordura visceral e têm se mostrado mais sensíveis na identificação do excesso de gordura corporal e alterações metabólicas. Estudos recentes têm proposto a utilização da Circunferência do pescoço como ótimo parâmetro para análise do risco cardiovascular. Enquanto a Circunferência da Cintura, a Relação Cintura Quadril e a Circunferência do pescoço relacionam-se com o excesso de peso, a Circunferência da panturrilha têm sido considerada uma medida muito sensível para avaliação de redução de massa muscular em idosos.

Objetivos

Correlacionar as variáveis antropométricas: Circunferências da cintura, panturrilha e pescoço, Relação cintura quadril, o Índice de Massa Corporal e o percentual de massa muscular e gordura corporal em idosas.

Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter transversal do tipo série de casos, realizado com 52 idosas frequentadoras do Núcleo de Atenção ao Idoso, que foram previamente esclarecidos sobre os propósitos da investigação e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido. O banco de dados foi digitado no programa Microsoft Office Excel 2010 com dupla entrada, e utilizado o programa Validate. A análise estatística foi realizada no programa Epi-info versão 6.04 e SPSS versão 13.0. A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o CAEE 27851614.1.0000.5206.

Resultados

Ao correlacionar os indicadores antropométricos, verificou-se uma forte associação positiva entre o Índice de Massa Corporal e a Circunferência da cintura, além desta, também houve associação entre o Índice de Massa Corporal com a Relação cintura quadril, a Circunferência do pescoço e o percentual de gordura corporal. Enquanto isso, o percentual de massa muscular se correlacionou negativamente com o Índice de Massa Corporal, a Circunferência da cintura, a Relação cintura quadril, a Circunferência do pescoço e o percentual de gordura corporal e só se relacionou positivamente com a Circunferência da panturrilha.

Conclusão

A associação de indicadores antropométricos se torna indispensável no idoso, pois além da limitação que cada variável apresenta, as alterações fisiológicas decorrentes do envelhecimento devem ser consideradas. Com isso, o monitoramento do estado nutricional do idoso, que é fundamental para sua qualidade de vida, poderá ser mais preciso.

Referências

BUENO, J. M.; MARTINO, S. D. M.; FERNANDES, M. F. S.; COSTA, L. S.; SILVA, R. R. Avaliação nutricional e prevalência de doenças crônicas não transmissíveis em idosos pertencentes a um programa assistencial. Alfenas, MG, **Ciência & Saúde Coletiva**, 2008.

NASCIMENTO, C. M; RIBEIRO, A. Q.; SANT'ANA, L. F. R.; OLIVEIRA, R. M. S.; FRANCESCHINI, S. C. C.; PRIORE, S. E. Estado nutricional e condições de saúde da população idosa brasileira: revisão da literatura. Viçosa, MG; **Rev Med Minas Gerais**, 2011.

TIBANA, R. A.; TEIXEIRA, T. G.; FARIAS, D. L.; SILVA, A. O.; MADRID, B.; VIEIRA, A.; FRANZ, C. A.; BALSAMO, S.; SOUZA JÚNIOR, T.P.; PRESTES, J. Relação da circunferência do pescoço com a força muscular relativa e os fatores de risco cardiovascular em mulheres sedentárias. Brasília, DF; **Einstein**, 2012.

TAVARES, E. L.; SANTOS, D. M.; FERREIRA, A. A.; MENEZES, M. F. G. Avaliação nutricional de idosos: desafios da atualidade. Rio de Janeiro, RJ; **Rev. Bras. Geriatr. Gerontol.**, 2015.

Palavras-chave: Idosas; Antropometria; Gordura corporal

CORRELAÇÃO ENTRE VARIÁVEIS ANTROPOMÉTRICAS, PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL E MASSA MUSCULAR EM IDOSAS

RHAYARA THACILLA FERREIRA DOS SANTOS; MARIA CONCEIÇÃO CHAVES DE LEMOS; NATHALY MARIA MONTE DOS SANTOS

¹ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, ² HCP - Hospital de Câncer de Pernambuco
rhayara_ferreira@hotmail.com

Introdução

Com o envelhecimento ocorrem grandes mudanças nas dimensões corporais, especialmente relacionadas à estatura, ao peso e a composição corporal. A Circunferência da cintura e a Relação cintura quadril têm sido apontadas como complementos essenciais ao Índice de Massa Corporal, pois estas são preditoras de gordura visceral e têm se mostrado mais sensíveis na identificação do excesso de gordura corporal e alterações metabólicas; A Circunferência do pescoço, como análise do risco cardiovascular; E a Circunferência da panturrilha, como avaliação de redução de massa muscular em idosos.

Objetivos

Correlacionar as variáveis antropométricas: Circunferências da cintura, panturrilha e pescoço, Relação cintura quadril, o Índice de Massa Corporal e o percentual de massa muscular e gordura corporal em idosas.

Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter transversal do tipo série de casos, realizado com 52 idosas frequentadoras do Núcleo de Atenção ao Idoso, que foram previamente esclarecidos sobre os propósitos da investigação e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido. O banco de dados foi digitado no programa Microsoft Office Excel 2010 com dupla entrada, e utilizado o programa Validate. A análise estatística foi realizada no programa Epi-info versão 6.04 e SPSS versão 13.0. A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o CAEE 27851614.1.0000.5206.

Resultados

Ao correlacionar os indicadores antropométricos, verificou-se uma forte associação positiva entre o Índice de Massa Corporal e a Circunferência da cintura, além desta, também houve associação entre o Índice de Massa Corporal com a Relação cintura quadril, a Circunferência do pescoço e o percentual de gordura corporal. Enquanto isso, o percentual de massa muscular se correlacionou negativamente com o Índice de Massa Corporal, a Circunferência da cintura, a Relação cintura quadril, a Circunferência do pescoço e o percentual de gordura corporal e só se relacionou positivamente com a Circunferência da panturrilha.

Conclusão

A associação de indicadores antropométricos se torna indispensável no idoso, pois além da limitação que cada variável apresenta, as alterações fisiológicas decorrentes do envelhecimento devem ser consideradas. As correlações entre as variáveis antropométricas, demonstram grande sinergismo o que reforça sua utilização conjunta avaliação nutricional e na determinação de um diagnóstico nutricional mais respaldado. Com isso, o monitoramento do estado nutricional do idoso, que é fundamental para sua qualidade de vida, poderá ser mais preciso.

Referências

BUENO, J. M.; MARTINO, S. D. M.; FERNANDES, M. F. S.; COSTA, L. S.; SILVA, R. R. Avaliação nutricional e prevalência de doenças crônicas não transmissíveis em idosos pertencentes a um programa assistencial. Alfenas, MG, Ciência & Saúde Coletiva, 2008.

NASCIMENTO, C. M; RIBEIRO, A. Q.; SANT'ANA, L. F. R.; OLIVEIRA, R. M. S.; FRANCESCHINI, S. C. C.; PRIORE, S. E. Estado nutricional e condições de saúde da população idosa brasileira: revisão da literatura. Viçosa, MG; Rev Med Minas Gerais, 2011.

TIBANA, R. A.; TEIXEIRA, T. G.; FARIAS, D. L.; SILVA, A. O.; MADRID, B.; VIEIRA, A.; FRANZ, C. A.; BALSAMO, S.; SOUZA JÚNIOR, T.P.; PRESTES, J. Relação da circunferência do pescoço com a força muscular relativa e os fatores de risco cardiovascular em mulheres sedentárias. Brasília, DF; Einstein, 2012.

TAVARES, E. L.; SANTOS, D. M.; FERREIRA, A. A.; MENEZES, M. F. G. Avaliação nutricional de idosos: desafios da atualidade. Rio de Janeiro, RJ; Rev. Bras. Geriatr. Gerontol., 2015.

Palavras-chave: IDOSAS; ANTROPOMETRIA; GORDURA CORPORAL

CORRELAÇÕES ENTRE SÍNDROME DE DUMPING E FATORES ASSOCIADOS AO PÓS OPERATÓRIO TARDIO DE PACIENTES SUBMETIDOS AO BYPASS GÁSTRICO EM Y-DE-ROUX

ALLINE GONÇALVES MONTEIRO; MARIANA MELENDEZ ARAÚJO

¹ FEPECS - Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde, ² SES-DF - Secretaria de Saúde do Distrito Federal

allinegmonteiro@gmail.com

Introdução

A etiologia da obesidade é complexa e multifatorial, resultando da interação de genes, ambiente, estilos de vida e fatores emocionais. Dados epidemiológicos recentes apontam que 52,5% da população brasileira encontram-se acima do peso e 19,7% são classificados como obesos. A cirurgia bariátrica tem sido apontada como tratamento eficaz da obesidade mórbida e é indicada quando o tratamento convencional se mostra impotente por dois anos ou mais. Os resultados alcançados são a perda de peso, manutenção do peso perdido, controle das comorbidades associadas ao excesso de peso e, conseqüentemente, melhora na qualidade de vida. Apesar da alta prevalência de sucesso cirúrgico, é possível observar no BGYR algumas complicações como vômitos, deficiências de micronutrientes e a síndrome de dumping (SD). Neste estudo, buscou-se correlacionar a prevalência da SD dados levantados a partir da aplicação de um questionário aos pacientes durante as consultas com a equipe de nutrição.

Objetivos

Correlacionar a SD em adultos que realizaram cirurgia bariátrica há um ano ou mais em um hospital público brasileiro e fatores sócio-demográficos, dados pré operatórios, tempo de cirurgia, percentual de perda de peso e ganho de peso pós operatório.

Metodologia

Estudo observacional, descritivo e transversal realizado no ambulatório de nutrição bariátrica, entre maio e outubro de 2016, com os pacientes submetidos ao bypass gástrico em Y-de-Roux naquele serviço e acompanhados pela equipe multidisciplinar desde o período pré-operatório. Aplicou-se um questionário composto por dados sócio-demográficos, dados antropométricos pré-operatórios, pós-operatórios, aplicada a Escala de Sigstad. Utilizou-se os testes estatísticos qui-quadrado, correlação de Pearson e teste de Spearman para avaliar significância entre os dados coletados. Trabalho aprovado pelo comitê de ética sob parecer número 1.258.314.

Resultados

A amostra foi composta por 73 pacientes, 69 (94,6%) do sexo feminino. A média de idade foi de 47,2+-7,7 anos e o IMC pré-operatório, de 41,8+-3,4 Kg/m². O tempo médio de cirurgia foi de 2,7+-1,5 anos. A média de %PEP foi de 63,3+-15,8%. Oito (10,9%) apresentaram ganho de peso. A prevalência de SD encontrada nesta população foi de 65,7% (n=48). Não houve associação entre o fato de possuir síndrome de dumping e ter escolaridade igual ou superior ao segundo grau (p=0,34), ser ou não casado (p=0,18) ou ter apresentado ou não ganho de peso (p=0,25). Não foi evidenciada associação entre a pontuação da ES e o ganho de peso (r=0,92, p=0,11), o IMC pré-operatório (r=-0,05, p=0,64), percentual de perda de excesso de peso (r=-0,16 p=0,19), idade (r=-0,10, p=0,40) e tempo de cirurgia (r=0,002, p=0,99). Entre os dumpers, não foi verificada associação entre a pontuação da ES e o tempo de surgimento dos sintomas (r=0,102 e p=0,57).

Conclusão

Mais da metade da amostra apresentou síndrome de dumping, entretanto, não foi possível correlacioná-la com fatores estudados. Necessita-se de estudos mais amplos em busca de fatores associados a presença da síndrome de dumping no pós operatório de cirurgia bariátrica e metabólica

Referências

Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica Diretrizes brasileiras de obesidade 2015/2016/ ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. - 3.ed. - Itapevi, SP: AC Farmacêutica, 2016

Consenso Brasileiro Multissocietário Em Cirurgia Da Obesidade, Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica e

Metabólica, 2008.

Metropolitan Life Foundation. Metropolitan height and weight tables. Metropolitan Life Foundation, Statistical Bulletin 1983

Sigstad H. A clinical diagnostic index in the diagnosis of the dumping syndrome. Changes in plasma volume and blood sugar after a test meal. Acta Med Scand. 1970.

Palavras-chave: Síndrome de Esvaziamento Rápido; Obesidade; Cirurgia bariátrica; Pós operatório

CUIDADOS PALIATIVOS E SUPORTE NUTRICIONAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

ANA PAULA FERREIRA DA SILVA; KEILA FERNANDES DOURADO; MARIA IZABEL SIQUEIRA DE ANDRADE;
EVANE MOISES DA SILVA

¹ UFPE/CAV - Universidade Federal de Pernambuco - Centro Acadêmico de Vitória
evane_moises@hotmail.com

Introdução

De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), o cuidado paliativo é uma abordagem direcionada para a melhoria da qualidade de vida dos pacientes e seus familiares frente a problemas associados à doença terminal. A alimentação e nutrição do paciente em cuidados paliativos buscam principalmente o bem-estar e prazer, podendo gerar discussões na prática clínica quando da tomada de decisões pela via mais adequada, segura e confortável para nutrir o paciente.

Objetivos

Identificar, com base na literatura, o suporte nutricional empregado para pacientes em cuidados paliativos.

Metodologia

Revisão sistemática realizada na base de dados PubMed durante o mês de Outubro de 2017. Para a busca de artigos foram utilizados os descritores: “Palliative Care”, “Nutrition” e “Feeding”, os quais foram previamente localizados na lista do Medical Subject Headings (Mesh), disponível na U.S. National Library of Medicine. A entrada de estudos na presente revisão se deu a partir dos seguintes critérios de elegibilidade: Estudos originais publicados nos últimos dez anos (2007-2017), nos idiomas inglês, português ou espanhol e que foram realizados com indivíduos adultos e idosos.

Resultados

Foram identificados 97 estudos inicialmente, sendo selecionados três artigos para compor o escopo teórico após a análise de títulos, resumo e texto completo. Todas as pesquisas foram realizadas em países estrangeiros e publicadas entre 2009 e 2015 com pacientes adultos e idosos diagnosticados em estágio terminal de patologias como neoplasias e malignidades gastrointestinais e ginecológicas. O tamanho amostral variou entre 31 e 1083 indivíduos. A forma de suporte nutricional mais comum foi a nutrição parenteral, indicada principalmente na perda de peso e de apetite como forma de complementação da ingestão alimentar por via oral. Apesar do uso comum, a via foi associada a dificuldades alimentares, náuseas, vômitos e fadiga. Outro tipo de terapia foi recomendado: a alimentação por tubo enteral doméstico, geralmente utilizada para pacientes com problemas relacionados ao esôfago e tumores de cabeça e pescoço. No tocante à nutrição enteral, pode-se avaliar que a via é segura, viável financeiramente e apresenta uma baixa taxa de complicações.

Conclusão

Com base no exposto, foi possível notar a utilização de variados suportes nutricionais no paciente em cuidados paliativos. Sabe-se que nesses indivíduos, o principal objetivo é evitar o desconforto advindo da terapia clínico-nutricional. Segundo o Instituto Nacional do Câncer (INCA) a nutrição parenteral não é uma via de primeira escolha para pacientes terminais e em cuidados ao fim da vida, não oferecendo comodidade para o indivíduo na condição em questão. Vale salientar que a decisão da via para alimentação pode ser guiada pelas condições clínicas e pelo estado nutricional do paciente, além do custo-benefício, sendo essencial priorizar a qualidade de vida e o conforto do indivíduo em fase terminal.

Referências

Palavras-chave: Nutrição; Cuidados paliativos; Qualidade de vida

DEFICIÊNCIA DE ÔMEGA 3 NA GESTAÇÃO E SUA RELAÇÃO COM O AUTISMO: REVISÃO DA LITERATURA

SOFIA WANDERLEY LIPPO; LILIAN ANDRADE SOLON; MONICA LOPES ASSUNÇÃO FERREIRA

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas

sofia-wl@hotmail.com

Introdução

As mudanças no perfil alimentar da população têm promovido um maior consumo de fontes lipídicas de ômega 6 e baixa ingestão de ômega 3, desequilíbrio esse que pode alterar a síntese dos eicosanóides e o desenvolvimento neurológico geral. Sabe-se que o ômega 3 é vital para o desenvolvimento cerebral e da visão, estando também relacionado ao comportamento emocional. Diante disso, a nutrição na gestação merece atenção especial, devido à correlação entre a ingestão materna e transferência placentária deste ácido graxo para o feto. É fundamental definir se a ingestão adequada de fontes de ômega 3 durante a gestação pode agir como fator de proteção para o autismo, transtorno neuropsíquico que vem crescendo de forma avassaladora no mundo.

Objetivos

Identificar a relação entre a baixa ingestão materna de ômega 3 e o risco de gerar uma criança com autismo.

Metodologia

Estudo de revisão descritiva, elaborado com produção científica indexada nas seguintes bases eletrônicas de dados: *MEDLINE, PUBMED, SCIELO e COCHRANE*. Utilizando as seguintes palavras-chaves: *autism, preconception, asperger's syndrome, omega-3, pregnancy*.

Resultados

Foram encontradas algumas evidências sobre a baixa ingestão de ômega 3 e o autismo. Segundo KRISTEN et al. (2013), mulheres com baixa ingestão de ômega 3 tiveram aumento de 53% no risco de ter um filho autista. Resultados semelhantes foram encontrados por WEISER et al. (2016), em estudo com ratos, em que os animais que tiveram ingestão suficiente em ômega 3 resultaram em uma prole com redução nos comportamentos fenotípicos semelhantes ao autismo quando comparados ao grupo com baixo consumo. Revisão sistemática realizada por VAN ELST et al. (2014), constatou que a deficiência de ômega 3 no pré-natal resulta em déficits de desempenho, aprendizagem e memória, que são determinantes na sintomatologia do autismo. STEENWEG-DE GRAAFF et al. (2016), concluíram que as características autistas na infância foram resultantes de uma relação dietética materna baixa de ômega 3 para ômega 6. Devido à relevância desse ácido graxo, MCNAMARA e cols. (2006) investigaram sua conexão com outros distúrbios comportamentais e encontraram relação com a prevenção de transtorno do déficit de atenção, da hiperatividade e esquizofrenia, quando as mães utilizavam quantidades adequadas na gestação.

Conclusão

Torna-se importante considerar o efeito do déficit de ômega 3, na gestação, como um dos fatores causais na etiologia do autismo, mas apesar dos estudos indicarem essa relação, poucas pesquisas com qualidade metodológica foram dedicadas ao tema, sendo necessários mais estudos para elucidar esse mecanismo.

Referências

- KRISTEN, L. et al. Maternal Dietary Fat Intake in Association With Autism Spectrum Disorders. **American Journal of Epidemiology**. v. 178, p. 209-220, 2013.
- MCNAMARA, R. K.; CARLSON, S. E. Role of omega-3 fatty acids in brain development and function: Potential implications for the pathogenesis and prevention of psychopathology. **Prostaglandins Leukot Essent Fatty Acids**. v. 75, p. 329-349, 2006.
- STEENWEG-DE GRAAFF, J. et al. Maternal Fatty Acid Status During Pregnancy and Child Autistic Traits: The Generation R Study. **American Journal of Epidemiology**. v.183, p.792-799, 2016.
- VAN ELST, K. Food for thought: dietary changes in essential fatty acid ratios and the increase in autism spectrum disorders. **Neuroscience Biobehavioral Reviews**. v.45, p.369-378, 2014.
- WEISER, M. J. et al. Dietary docosahexaenoic acid alleviates autistic-like behaviors resulting from maternal immune activation in mice. **Prostaglandins Leukot Essent Fatty Acids**. v. 26, p. 27-37, 2016.

Palavras-chave: Autismo; Nutrição materna; Ômega 3; Pré-concepção; Prevenção

DELINEAMENTO DO RISCO NUTRICIONAL A PARTIR DA NUTRITIONAL RISK SCREENING (NRS) DOS PACIENTES HIV POSITIVOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO BRASILEIRO

ALLINE GONÇALVES MONTEIRO

¹ FEPECS - Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde, ² SES-DF - Secretaria de Saúde do Distrito Federal

allinegmonteiro@gmail.com

Introdução

A prevalência do vírus HIV na população brasileira apresentou decréscimo pela primeira vez nos últimos sete anos. No Centro-Oeste, houve aumento de 6,7% no número de casos de AIDS nos últimos 5 anos. As características que sugerem precocemente a infecção pelo vírus são a perda de peso rápida e não intencional, associada com a depleção de massa celular corporal. Tais alterações podem ser relacionadas à baixa ingestão calórico-proteico, alterações metabólicas e deficiências de micronutrientes. As alterações fisiopatológicas e tratamento medicamentoso são fatores que interferem diretamente no estado nutricional do portador de HIV. A desnutrição é prevalente, predispondo ao surgimento de doenças oportunistas e aumento nas internações hospitalares. A triagem nutricional se faz fundamental na tomada assertiva de conduta nutricional e acompanhamento hospitalar destes pacientes.

Objetivos

Avaliar a presença de risco nutricional, a partir da Nutritional Risk Screening (NRS, 2002) e subsequente Avaliação Subjetiva Global (ASG) dos pacientes diagnosticados com HIV e internados na unidade de infectologia de um hospital público brasileiro.

Metodologia

Estudo transversal, retrospectivo, realizado entre os meses de janeiro de 2015 a abril de 2016. Avaliou-se todas as internações da ala de infectologia do hospital e, posteriormente, foram coletadas as seguintes informações a partir do prontuário na admissão dos pacientes com diagnóstico de HIV: Sexo, idade, Índice de massa corporal (IMC), diagnóstico nutricional, doenças oportunistas, uso do tratamento antirretroviral (TARV). Avaliou-se risco nutricional segundo a Nutritional Risk Screening (NRS), e a Avaliação Subjetiva Global (ASG) e, por fim, desfecho de óbito. Calcularam-se média e desvio padrão dos dados encontrados.

Resultados

Foram analisados 438 prontuários, dos quais 72 haviam diagnóstico de HIV positivo. A idade média encontrada foi 41 anos \pm 10,48, majoritariamente do sexo masculino (67%). O IMC médio foi 21,5 Kg/m² \pm 4,16. A classificação IMC evidenciou prevalência de eutrofia (49%), seguido por desnutrição (32%), sobrepeso (15%) e obesidade (5%). Segundo a NRS, 61% dos pacientes encontravam-se em risco nutricional, sendo que destes, conforme a ASG, 21% não apresentavam risco nutricional, 46% risco moderado, 28% risco grave e 5% não foram avaliados. Dentre a amostra estudada, 90% apresentavam alguma doença oportunista no momento da admissão, sendo a pneumonia a de maior frequência (25%), Referente ao uso do TARV, 51% faziam uso regular e 17% relatavam uso irregular. O desfecho de óbito ocorreu em 8 pacientes (11%).

Conclusão

Evidenciou-se alto percentual de risco nutricional na população estudada, tanto pela NRS, quanto pela ASG. A partir destes dados, foi possível a equipe multidisciplinar predispor de melhores ferramentas no tratamento e acompanhamento destes indivíduos, contribuindo, assim, para melhor qualidade do serviço prestado e redução de custos hospitalares.

Referências

BRASIL, Protocolo clínico e diretrizes terapêuticas para manejo da infecção pelo HIV em adultos, Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde Departamento de DST, Aids e Hepatites Virais, 2013

DETSKY AS, BAKER JP, MENDELSON RA, WOLMAN SL, WESSON DE, JEEJEEBHOY KN. Evaluating the accuracy of nutritional assessment techniques applied to hospitalized patients: methodology and comparisons. JPEN J Parenter Enteral Nutr 1984.

KONDRUP J, RASMUSSEN H, HAMBERG O, STANGA Z. Nutritional risk screening (NRS 2002): a new method based on an analysis of controlled clinical trials. *Clinical nutrition*. 2003

Palavras-chave: HIV; Infecções Oportunistas Relacionadas com ; Estado Nutricional; Avaliação Nutricional

DENSIDADE MINERAL ÓSSEA E SUA ASSOCIAÇÃO COM O DIÂMETRO ABDOMINAL SAGITAL EM MULHERES IDOSAS DO SUL DO BRASIL.

KAROLINE SILVEIRA STAMM; ARIÉLEN FERIGOLLO; TÁBATA PAVÃO; LETÍCIA MAZZOCO; PATRÍCIA CHAGAS

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, ² PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul
karol_stamm@hotmail.com

Introdução

A degeneração da microarquitetura óssea causa osteoporose e aumenta o risco de fratura, sendo as mulheres na pós-menopausa mais suscetíveis à doença. Alguns estudos tem demonstrado menor prevalência de osteoporose em mulheres obesas em comparação com as mulheres eutróficas e com sobrepeso bem como a gordura corporal parece exercer um fator protetor contra as fraturas. O diâmetro abdominal sagital, vem sendo estudado como uma medida antropométrica preditora de gordura visceral.

Objetivos

Verificar a associação da densidade mineral óssea com o diâmetro abdominal sagital de mulheres idosas.

Metodologia

Estudo transversal, com idosas submetidas à densitometria óssea, no período de julho de 2016 e abril de 2017. Os dados sociodemográficos foram coletados através de formulário específico. A DMO foi mensurada através da absorciometria por dupla emissão de raio-x (DXA), no aparelho GE Lunar DPX -NT 150951, e classificada de acordo com a OMS. O diâmetro abdominal sagital foi aferido com um paquímetro Cescorf de haste móvel e subdivisão de 0,1 cm posicionado horizontalmente e uma das hastes flexíveis colocada na superfície anterior do abdômen, logo abaixo do umbigo e a outra haste sendo fechada até encostar na superfície da pele na altura da 5ª vértebra lombar, com a idosa em pé, e vestindo avental hospitalar. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade, sob número CAEE 55989616.8.0000.5346, sendo seguidos todos os preceitos éticos da resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde, do Ministério da Saúde. Desta forma, todas as idosas que aceitaram participar do estudo, assinaram livremente o termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Ao melhor do nosso conhecimento, este é o primeiro estudo que verifica a associação do diâmetro sagital com a densidade mineral óssea em mulheres. Foram avaliadas 205 idosas. A idade média da amostra foi de 67,32±5,9 anos. As participantes eram, na sua maioria, caucasianas (71,2%), aposentadas (92,2%) e tinham companheiro (61,5%). Na avaliação da DMO verificou-se que 34,1% (N=70) idosas foram diagnosticadas com osteopenia, 48,3% (N=99) tinham osteoporose, e as demais tinham DMO normal. O DAS nas idosas com osteoporose (24,95±4,16 cm) foi significativamente menor (P=0,003) quando comparada ao DAS das idosas com osteopenia (26,88±4,20 cm) e das idosas com DMO normal (27,07±3,93 cm).

Conclusão

As idosas com osteoporose demonstraram diâmetro abdominal sagital significativamente menor quando comparado ao DAS das idosas com osteopenia e das idosas com DMO normal.

Referências

- Martini, L.A.; Moura, E.C.D.; Santos, L.C.D.; Malta, D.C.; Pinheiro, M.D.M.; Prevalência de diagnóstico autorreferido de osteoporose. **Rev Saúde Pública**, v.43, p.107-116, 2009.
- Mazocco, L.; Chagas, P.; Associação entre o índice de massa corporal e osteoporose em mulheres da região noroeste do Rio Grande do Sul. **Rev Bras Reumatol**, v.57, n.4, p.299-305, 2017.
- VASQUES, A.C.J.; ROSADO, L.E..F.P.L.; ROSADO, G.P.; RIBEIRO, R. C. L.; FRANCESCHINI, S. C. C.; GELONEZE, B.; PRIORE, S. E.; OLIVEIRA, D.R.de.; Diferentes aferições do diâmetro abdominal sagital e do perímetro da cintura na predição do HOMA-IR. **Arq. Bras. Cardiol**, v.93, n.5, p.511-518, 2009.

Palavras-chave: Densidade mineral óssea (DMO); diâmetro abdominal sagital (DAS); osteoporose; idosas

DENSIDADE MINERAL ÓSSEA EM MULHERES DO CENTRO-OESTE BRASILEIRO RECÉM-DIAGNOSTICADAS COM CÂNCER DE MAMA: ESTUDO CASO-CONTROLE

LARISSA VAZ GONÇALVES; KARINE ANUSCA MARTINS; JORDANA CAROLINA MARQUES GODINHO MOTA;
RAQUEL MACHADO SCHINGAGLIA; ANA LUISA LIMA SOUSA; RUFFO FREITAS-JUNIOR

¹ UFG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, ² CORA - CENTRO AVANÇADO DE DIAGNÓSTICO DAS MAMAS
larivazg@hotmail.com

Introdução

Os tecidos ósseo e mamário são estrogênio-responsivos. O estrogênio exerce efeito protetor na saúde óssea, atua na sua manutenção. Por outro lado, participa da carcinogênese mamária devido ao estímulo fisiológico sobre as glândulas mamárias por meio da atividade mitótica envolvida no crescimento do epitélio mamário. Após a menopausa a falência ovariana gera redução significativa de estrogênio associada à uma rápida perda óssea, que pode conduzir à osteoporose e conseqüentemente fraturas e quedas por fragilidade óssea em decorrência, também, do envelhecimento. Tanto a osteoporose quanto o câncer de mama são agravos considerados problema de saúde pública, com impacto negativo na qualidade de vida de mulheres. Porém, são inversamente relacionadas, mulheres com fraturas vertebral relacionadas à osteoporose apresentaram redução de 62,0% no risco de câncer de mama. A densidade mineral óssea pode se manter elevada na menopausa o que configura risco para a neoplasia mamária, pois indica maior concentração do hormônio durante o menacme.

Objetivos

Verificar possíveis associações entre densidade mineral óssea e câncer de mama em mulheres recém-diagnosticadas no Centro-Oeste brasileiro, em ambos os status pré e pós menopausal.

Metodologia

Estudo caso-controle com mulheres recém-diagnosticadas com câncer de mama, em um hospital universitário do Centro-Oeste do Brasil. Coleta de dados realizada entre agosto de 2014 e setembro de 2017. Trabalho aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás sob parecer nº 751.387 do dia 14 de agosto de 2014 e emenda 1 sob parecer nº 178.4248, do dia 20 de outubro de 2016. Os sítios anatômicos avaliados foram coluna lombar (L1 a L4), colo do fêmur e fêmur total, que foram segregados em quartis (Q1 menor e Q4 maior) para amostra total e status menopausal. Os resultados obtidos pela densitometria foram classificados pelo T-score para mulheres após a menopausa e foram diagnosticadas com densidade mineral óssea normal àquelas com T-score >-1 e baixa (osteopenia ou osteoporose) quando T-score esteve ≤-1,1.

Resultados

Participaram um total de 376 mulheres, sendo 142 casos e 234 controles, em que sua maioria estava na pós-menopausa 210. Constatou-se que as casos tiveram médias de altura e peso corporal total menores que as controles para a amostra total e pré-menopausa ($p < 0,05$). As pacientes com câncer apresentaram-se mais sedentárias do que suas controles para a amostra total ($p = 0,005$) e na pós-menopausa ($p = 0,017$). A avaliação da densidade mineral óssea revelou que na amostra total, pré e pós-menopausa, não tiveram diferenças entre os grupos. Exceto para o T-escore que obteve maior proporção de osteoporose nas casos ($p = 0,032$). Quando a razão de produtos cruzados foi avaliada, demonstrou 2,31 mais chances de surgimento de câncer de mama nas mulheres alocadas no quartil mais alto de densidade mineral óssea da coluna lombar ($p = 0,045$) em relação ao menor quartil. Não foram encontradas associações quando avaliados os status menopausal separadamente, porém na pós-menopausa esteve no limiar de significância ($p = 0,060$).

Conclusão

Os resultados desse do presente estudo sugerem que mulheres classificadas no maior quartil de densidade mineral óssea da coluna lombar aumentaram as chances de presença do câncer de mama comparado com mulheres no quartil mais baixo da amostra total. Em relação ao colo do fêmur e fêmur total não foi observado tal associação, bem como entre pré e pós-menopausa.

Referências

FIGUEREDO C. P.; FULLER, R. Envelhecimento do sistema osteoarticular. In _____ Mangnoni, D.; Cukier, C.; Oliveira, P. A. Nutrição na terceira idade. São Paulo: Sarvier, 2010. p.89-90.

GRENIER, D.; COOKE, A. L.; LIX, L.; METGE, C.; LU, H.; LESLIE, W. D. Bone mineral density and risk of postmenopausal breast cancer. *Breast Cancer Research and Treatment*, Berlin, v. 126, p.579-686, 2011.

ISCD – INTERNATIONAL SOCIETY FOR CLINICAL DENSITOMETRY. The ISCD's official positions (updated 2005). Washington: ISCD, 2005.

KANIS, J. A. and WHO Study Group: Assessment of fracture risk and its application to screening for postmenopausal osteoporosis. Synopsis of a WHO Report. *Osteoporosis Int* 4: 368-381, 1994.

KIM, B.; CHOI, Y.; SONG, Y.; PARK, J.; NOH, H.; NGUYEN, T. L.; HOPPER, J. L.

Bone mineral density and risk of breast cancer: a casa-control study of Korean women. *Annals of Epidemiology*, New York, v.24, p.222-227, 2014.

WCRF. WORLD CANCER RESEARCH FUND. AICR. AMERICAN INSTITUTE FOR CANCER RESEARCH. Diet, Nutrition, Physical Activity, and Breast Cancer. Washington DC: American Institute for Cancer Research, 2017. 120p.

Palavras-chave: BRAZIL; CÂNCER DE MAMA; DENSIDADE MINERAL ÓSSEA; MENOPAUSA

DESFECHOS NUTRICIONAIS EM CRIANÇAS COM EPIDERMÓLISE BOLHOSA

ANA PAULA CAIO ZIDORIO; CAMILLE CRISTINE GOMES TOGO; JULIANA ROLIM VIEIRA MACIEL; FLÁVIO TEIXEIRA VIEIRA; KENIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO; ELIANE SAID DUTRA

¹ UNB - Universidade de Brasília
camillecristogo@gmail.com

Introdução

A epidermólise bolhosa (EB) se refere a um grupo de genodermatoses caracterizada por graus variados de fragilidade da pele, causada por mutações das suas proteínas estruturais. Ela atinge ambos os sexos e todos os grupos raciais e estima-se prevalência mundial de 500.000 casos. Por ser uma doença rara é pouco conhecida por profissionais em geral, particularmente no que se refere ao tratamento, dieta e monitoramento nutricional dos pacientes. De acordo com a gravidade da doença, crianças e adolescentes podem apresentar graus variáveis de comprometimento do crescimento. Estes pacientes experimentam o aumento das necessidades nutricionais por contínua cicatrização da pele, pelo estado inflamatório recorrente e aumento do gasto energético devido à necessidade de manter a temperatura corporal da pele aberta. Simultaneamente, consumo nutricional e aproveitamento de nutrientes ficam comprometidos por manifestações clínicas extracutâneas, má absorção de nutrientes, presença de bolhas na cavidade oral, microstomia, anquiloglossia, problemas de dentição, disfagia e odinofagia.

Objetivos

Investigar, à longo prazo, desfechos associados ao estado nutricional de crianças com EB, incluindo presença e duração do aleitamento materno exclusivo (AME), características da introdução da alimentação complementar e curvas de crescimento pondero-estatural.

Metodologia

Estudo de coorte clínica, retrospectivo e descritivo. Foram incluídos todos os casos confirmados de EB em pessoas com menos de 19 anos, em tratamento junto ao ambulatório de nutrição pediátrica do Hospital Universitário de Brasília. Aplicou-se questionário para obtenção de dados socio-demográficos, clínicos, nutricionais e dietéticos. Os gráficos de medidas antropométricas individuais ao longo do tempo foram obtidos por meio dos programas da Organização Mundial da Saúde (OMS), *Anthro* e *Anthro Plus*. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, protocolo número 120/2012.

Resultados

Participaram do estudo dez crianças com idade variando entre 1 e 18 anos, sendo três com epidermólise bolhosa simples (EBS) e sete com distrófica recessiva (EBDR). Nove crianças foram amamentadas, sendo três exclusivamente por seis meses. Quatro com EBDR apresentaram problemas na introdução da alimentação complementar. A diferença entre a idade cronológica e a idade corrigida, considerando a estatura para idade no percentil 25 da curva de crescimento de referência, variou de 4 meses a 4 anos e 2 meses. A maioria com EBDR (85%) apresentou a curva de peso para idade abaixo do percentil 3 e também baixa estatura para idade, sendo o comprometimento da estatura iniciado antes dos 4 anos de idade. Uma com EBS apresentou excesso de peso.

Conclusão

De acordo com nosso conhecimento, este foi o primeiro estudo a investigar a duração do AME e problemas durante a introdução da alimentação complementar nessas crianças. Supostamente, a manutenção do aleitamento materno e ausência de problemas na introdução da alimentação complementar não foram suficientes para prevenir um estado nutricional inadequado, observado na maioria das crianças estudadas. A avaliação de crianças com EB utilizando as curvas de crescimento da OMS sugere a necessidade de mais estudos a fim de compreender melhor como é o seu padrão de crescimento.

Referências

FINE, J. et al. Inherited epidermolysis bullosa: updated recommendations on diagnosis and classification. **Journal of the American Academy of Dermatology**, v. 70, n. 6, p. 1103-1126, jun. 2014.

FINE, JD; MELLERIO, JE. Extracutaneous manifestations and complications of inherited epidermolysis bullosa. **Journal of the American Academy of Dermatology**, v. 61, n. 3, p. 367-384, set. 2009.

HAYNES, L. **Nutritions for Babies with epidermolysis bullosa**. Londres: Debra Edition, 2008.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **WHO Child Growth Standards: Methods and development: length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age**. Disponível em: . Acesso em: 29 set. 2017.

ZIDORIO, A. et al. Nutritional aspects of children and adolescents with epidermolysis bullosa: literature review. **Anais Brasileiros de Dermatologia**, v. 90, n. 2, p. 217-223, mar./abr. 2015.

Palavras-chave: Curvas de crescimento; Epidermólise bolhosa; Nutrição

DIETA CETOGÊNICA COMO ESTRATÉGIA TERAPÊUTICA NO CÂNCER: UMA REVISÃO

LILIAN ANDRADE SOLON; SOFIA WANDERLEY LIPPO; GLAUCEVANE DA SILVA GUEDES

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas

lilinhasolon@hotmail.com

Introdução

As células cancerígenas possuem uma característica em comum: o uso predominante de glicose anaeróbica, mais conhecido como efeito Warburg. Uma dieta cetogênica poderia ser vantajosa para a redução da atividade destas células, uma vez que a sua disfunção mitocondrial resulta em uma baixa capacidade de metabolizar os corpos cetônicos. Diante disso, o questionamento é se esta estratégia terapêutica tem potencial adjuvante para melhorar o prognóstico desses pacientes.

Objetivos

Investigar se existe uma relação benéfica entre a dieta cetogênica e o tratamento do câncer ou melhora na qualidade de vida dos pacientes.

Metodologia

Este é um estudo de revisão narrativa, fundamentado nas seguintes bases eletrônicas de dados: MEDLINE, PUBMED, SCIELO e COCHRANE. Utilizando as palavras-chaves: cancer, ketogenic, therapy, nutrition, warbug. Os critérios de inclusão foram ensaios clínicos ou revisões sistemáticas.

Resultados

Foram encontradas inferências de que uma dieta cetogênica seria benéfica para os pacientes com câncer. O ponto de partida seria o efeito Warburg, presente na maioria dos cânceres, em que as células cancerígenas reproduzem-se basicamente pela energia proveniente da glicólise, com isso gerou-se a hipótese de planejar uma dieta visando à terapia metabólica. Para os pacientes com câncer avançado a dieta cetogênica pode ser viável, pois observou-se melhora em aspectos da qualidade de vida e nos parâmetros sanguíneos. Esse estado de cetose, correlacionou-se com doença estável ou remissão parcial em pacientes com estágio avançado. Essa dieta é naturalmente inibidora de insulina, a regulação da translocação de GLUT-1 por níveis de insulina foi relatada em cânceres, o que pode diminuir o suprimento de nutrientes para aqueles dependentes de glicose. Também, ouve uma relação direta entre a perda de peso e uma resposta mais eficaz na progressão da doença. De acordo com esses benefícios encontrados, em particular para pacientes em estágio avançado, seria interessante utilizar desse mecanismo, mas existe uma falta de rigorosidade nos ensaios disponíveis na literatura. Além disso, a terapêutica apresenta limitação para pacientes que já apresentam estado nutricional comprometido, devido a perda de peso.

Conclusão

Constatou-se a importância de considerar que a dieta cetogênica melhora em vários aspectos o prognóstico do paciente com câncer, principalmente em estágio avançado, mas é fundamental destacar que a quantidade de estudos e o número das amostras são fatores limitantes. Portanto, são necessários mais estudos para elucidar esse mecanismo. Além disso, a perda de peso proveniente desta terapia nutricional foi relacionada a benefícios que induzem uma melhora no quadro dos pacientes, sendo então melhor aplicada em indivíduos sem risco de desnutrição, pois colocar esses pacientes nesse quadro é inviável.

Referências

- FINE, E.J. et al. Targeting insulin inhibition as a metabolic therapy in advanced cancer: a pilot safety and feasibility dietary trial in 10 patients. **Nutrition**. v.28, p. 1028-1035, 2012. Disponível em: <<https://doi.org/10.1016/j.nut.2012.05.001>>. Acesso em: 25 set. 2017.
- KLEMENT, R. J., KÄMMERER, U. Is there a role for carbohydrate restriction in the treatment and prevention of cancer?. **Nutrition & Metabolism**. v.8, 2011. ISSN 1743-7075.
- OLIVEIRA, C. L. P. et al. A Nutritional Perspective of Ketogenic Diet in Cancer: a narrative review. **Journal of the academy of nutrition and dietetics**. 2017. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.jand.2017.02.003>>. Acesso em: 25 set. 2017.
- SCHMIDT, M. et al. Effects of a ketogenic diet on the quality of life in 16 patients with advanced cancer: a pilot trial. **Nutrition & Metabolism**. v. 8, p. 54-54, 2011.

TAN-SHALABY, J. L. et al. Modified Atkins diet in advanced malignancies: final results of a safety and feasibility trial within the Veterans Affairs Pittsburgh Healthcare System. **Nutrition & Metabolism**. v. 13, 2016.

Palavras-chave: Câncer; Dieta Cetogênica; Terapia Nutricional

DIETA CETOGÊNICA PARA O TRATAMENTO DA EPILEPSIA FÁRMACO-RESISTENTE

MATEUS DE LIMA MACENA; NASSIB BEZERRA BUENO

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas

m.l.macena@hotmail.com

Introdução

A epilepsia é definida como duas ou mais crises convulsivas de causa desconhecida. A incidência de epilepsia em crianças está entre 42 a 82 a cada 100.000 indivíduos. Apesar do uso adequado de múltiplos anticonvulsivantes, 10 a 30% das crianças com epilepsia continuarão a ter convulsões (SCHUELE; LÜDERS, 2008). A dieta cetogênica é uma forma alternativa para o tratamento e controle da epilepsia. Esta é uma dieta rica em gorduras, adequada em proteína e com uma restrição severa de carboidratos. Tal manejo vem sendo utilizado para o tratamento de casos de epilepsia fármaco-resistentes desde a década de 20 (COPPOLA et al., 2002).

Objetivos

Investigar a eficácia de dietas cetogênicas no tratamento da epilepsia fármaco-resistente a partir de um levantamento de ensaios clínico aleatórios.

Metodologia

Refere-se à uma revisão da literatura. A busca dos artigos ocorreu em outubro de 2017, no PubMed (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>). Foram incluídos artigos do tipo ensaio clínico aleatorizados, de acesso livre, que abordaram a temática do estudo, em língua portuguesa, inglesa ou espanhola. Utilizando os seguintes descritores: ketogenic diet; epilepsy; clinical trial.

Resultados

Foram encontrados 44 artigos, porém, apenas 6 foram utilizados para esta revisão. Todos os ensaios clínicos aleatórios utilizados abordavam o uso da dieta cetogênica em crianças ou adolescentes com epilepsia refratária, o que reflete a escassez de estudos que abordem esta condição clínica em indivíduos adultos. A relação entre o nível de cetose e controle de crises convulsivas foi sugerido por muitos autores, mas alguns questionaram essa relação e pouco se sabe ainda sobre seu mecanismo. Acredita-se que um nível consistente e alto de cetose no sangue é importante para obter resultados convulsivos favoráveis durante o uso da dieta. O uso da dieta cetogênica em um estudo realizado em Londres mostrou que a porcentagem média do número de convulsões após três meses foi 2,35% menor do que o habitual. E esta média foi ainda menor após seis meses de estudo, reduzindo 19,09% no número de crises convulsivas. Além disso, nos estudos que compararam a dieta cetogênica clássica com a dieta Atkins modificada, que também limita o uso de carboidratos, mas, ao contrário da dieta cetogênica, não restringe o uso de calorias ou proteínas, foi observado que ambas tiveram eficácia semelhante na realização do controle do número de crises convulsivas. No entanto, os autores não recomendam a utilização da dieta Atkins modificada como escolha primária para o tratamento da epilepsia refratária em crianças menores de dois anos.

Conclusão

Conclui-se que a dieta cetogênica é efetiva no tratamento da epilepsia fármaco-resistente, sendo a dieta Atkins modificada mais aceita e tolerável pelos indivíduos, podendo esta ser recomendada para tal condição clínica, uma vez que não há diferença na efetividade entre ela e a dieta cetogênica clássica. Também se faz necessário a realização de mais ensaios clínicos aleatórios utilizando a dieta cetogênica em indivíduos adultos com epilepsia fármaco-resistente.

Referências

- BERQQVIST, A. G. et al. Fasting versus gradual initiation of the ketogenic diet: a prospective, randomized clinical trial of efficacy. **Epilepsia**, v. 46, n. 11, p. 1810-1819, 2005.
- COPPOLA, G. et al. The ketogenic diet in children, adolescents and young adults with refractory epilepsy: an Italian multicentric experience. **Epilepsy Res**, v. 48, n. 3, p. 221-227, 2002.
- KIM, J. A. et al. Efficacy of the classic ketogenic and the modified Atkins diets in refractory childhood epilepsy. **Epilepsia**, v. 57, n. 1, p. 51-58, 2016.
- NEAL, E. G. et al. A randomized trial of classical and medium-chain triglyceride ketogenic diets in the treatment of childhood epilepsy. **Epilepsia**, v. 50, n. 5, p. 1109-1117, 2009.
- SCHUELE, S. U.; LÜDERS, H. O. Intractable epilepsy: management and therapeutic alternatives. **Lancet Neurol**, v. 7, n.

6, p. 514-524, 2008.

Palavras-chave: Dieta cetogênica; Dietoterapia; Epilepsia resistente a medicamentos

DIETA LOW-CARB BASEADA EM EVIDÊNCIA: O QUE A CIÊNCIA DIZ?

NAYARA SOARES DA SILVA; ALINE SILVA DOS REIS

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia

alinereis14@hotmail.com

Introdução

Dietas *low-carb* são caracterizadas por ingestão de carboidratos abaixo das recomendações (45-65% do valor energético total). Dentre as dietas reduzidas em carboidratos, existem vários padrões de distribuição dos macronutrientes, entre eles: Dieta moderada em carboidratos (26-45 % do valor calórico total da dieta proveniente dos carboidratos); *Low-Carb High Fat* (<26 % do valor calórico total da dieta proveniente dos carboidratos ou < 130 gramas de carboidratos por dia) e *Very Low Carb High Fat* (< 10 % do valor calórico total da dieta proveniente dos carboidratos ou de 20-50 gramas de carboidratos por dia). Atualmente, as dietas hipoglicídicas têm sido adotadas como estratégia para promover perda de peso e gordura corporal e melhorar parâmetros metabólicos, mas há controvérsias quanto ao uso de tais dietas pois não se sabe se estas apresentam melhores resultados quando comparadas a outros padrões dietéticos convencionais.

Objetivos

Revisar a literatura atual e verificar se há evidência que justifique o uso de dietas *low-carb* para a perda de peso e gordura corporal e benefícios metabólicos.

Metodologia

Tratou-se de revisão narrativa da literatura. Foi realizada busca por artigos nas bases de dados Google Acadêmico e Pubmed, usando os seguintes indexadores: *low carb*; *low carb diet*; *low carb and weight loss*; *low carb and fat loss*. Foram selecionados artigos em inglês publicados entre 2004 e 2017 provenientes de estudos realizados aplicando dietas *low carb* para perda de peso e/ou gordura em seres humanos.

Resultados

A dieta *low carb* foi superior à dieta do mediterrâneo em reduzir os níveis do colesterol LDL e melhorar os níveis glicêmicos e de insulina, no entanto apresentou menor adesão à longo prazo. Em comparação com a dieta de Atkins a dieta *low carb* promoveu maior perda de peso em seis meses, porém após um ano, a dieta de Atkins foi superior na promoção da perda de peso devido à redução brusca de perda de peso promovida pela dieta *low carb* ao longo do tempo. Comparando a dieta *low carb* à dieta normoglicídica e baixa em gordura, a dieta *low carb* teve menor efeito protetor cardiovascular e ambas reduziram o peso e a gordura corporal de forma similar. Já em relação à dieta hiperproteica e normoglicídica, a dieta *low carb* culminou em menor diminuição do peso e da massa gorda. Em um estudo que comparou a dieta *low carb* com a dieta normoglicídica de forma isocalórica, foi observado que houve perda de peso e diminuição de diversos parâmetros de adiposidade, bem como melhora de marcadores bioquímicos do perfil lipídico e glicêmico de forma semelhante, porém a *low carb* foi mais rápida na melhora dos parâmetros laboratoriais enquanto a normoglicídica promoveu este efeito de forma gradual. A dieta *low carb* pode apresentar alguns efeitos colaterais e deletérios como a perda de memória e alterações de humor. Foi observado que a maior parte do peso eliminado através da dieta *low carb* não se refere à gordura, o que sugere que tal conduta possa promover perda de água corporal e massa muscular esquelética e por isso levar a perda de peso.

Conclusão

Há evidências que indicam que os efeitos da dieta *low carb* parecem ser similares aos efeitos de outros padrões dietéticos. Porém, esta dieta apresenta desvantagens, como, redução de massa muscular e efeitos cognitivos negativos. Então, a dieta *low carb* pode ser adotada como estratégia pontual e alternativa para perda de peso e melhora metabólica, mas, deve ser encarada apenas como uma opção para este fim e não como regra.

Referências

ASTRUP, A.; LARSEN, T. M.; HARPER, A. Atkins and other low-carbohydrate diets: hoax or an effective tool for weight loss? **The Lancet**, [s.l.], v. 364, n. 9437, p.897-899, set. 2004.

BAZZANO, L. A. *et al.* Effects of Low-Carbohydrate and Low-Fat Diets. **Annals Of Internal Medicine**, [s.l.], v. 161, n. 5, p.309-324, set. 2014.

IGAWA, H.; TAKAMURA, T. High-carb or low-carb, that is a question. **Diabetology International**, [s.l.], v. 8, n. 1, p.1-3, nov. 2016.

SOENEN, S. *et al.* Relatively high-protein or 'low-carb' energy-restricted diets for body weight loss and body weight maintenance? **Physiology & Behavior**, [s.l.], v. 107, n. 3, p.374-380, out. 2012.

VEUM, V. L.; LAUPSA-BORGE, J.; ENG, O. *et al.* Visceral adiposity and metabolic syndrome after very high-fat and low-fat isocaloric diets: a randomized controlled trial. **American Journal of Clinical Nutrition**, v., n., p.1-15, nov. 2016.

Palavras-chave: Perda de peso; Macronutrientes; Carboidratos

DIETA SEM GLÚTEN, CONDIÇÕES DE SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA DE INDIVÍDUOS COM DOENÇA CELÍACA

AMANDA BAGOLIN DO NASCIMENTO; ISABELA WROBLECKI VIEIRA; LSE LISIANE VIERTEL VIEIRA

¹ UNISUL - Universidade do Sul de Santa Catarina

amandabagolin@hotmail.com

Introdução

O único tratamento para a Doença Celíaca até o momento consiste na exclusão vitalícia do glúten da dieta. Embora na maioria dos casos essa medida seja afetiva, pode ser desafiadora em razão do elevado custo, da restrita disponibilidade e baixa palatabilidade dos alimentos, além das representações sociais e culturais em torno dos alimentos.

Objetivos

Analisar os fatores relacionados à adesão da dieta sem glúten, conhecer as condições de saúde e identificar as variáveis que afetam a qualidade de vida de indivíduos com Doença Celíaca.

Metodologia

Pesquisa quantitativa, transversal e descritiva, conduzida com amostra de conveniência formada por indivíduos adultos e idosos com Doença Celíaca. Utilizou-se questionário validado, composto por 44 questões, que foi aplicado durante reuniões da Associação de Celíaco do Brasil do Estado de Santa Catarina e também disponibilizado em versão eletrônica nas páginas da Associação e da Federação Nacional dos Celíacos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade do Sul de Santa Catarina (Parecer n. 1.864.185) e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Realizou-se análise descritiva, teste de qui-quadrado e análise de regressão logística multinomial. Considerou-se nível de significância de 5%.

Resultados

Foram validados 374 questionários, respondidos predominantemente por mulheres (94%), com idade entre 31 a 40 anos (39%) e com pós-graduação (48%). O tempo de diagnóstico de 90% dos participantes era de até 12 anos. Antes do diagnóstico 87% referiram ser sintomáticos. Após o início do tratamento o sintoma mais comum é a flatulência (21%); os menos comuns são: falta de apetite (74%), diarreia (53%), constipação (44%) e dores abdominais (43%). Dos participantes, 68% considera ter boa ou excelente saúde, 59% tem alergia ou intolerância alimentar a outros alimentos e 30% tem outro problema de saúde. Sobre a dificuldade em seguir a dieta, 73% afirmou ter pouca ou nenhuma dificuldade, sendo os mais velhos e com maior tempo de diagnóstico os com menor dificuldade ($p < 0,05$). No entanto, identificou-se elevada frequência preocupações relacionadas à dieta: mais da metade dos participantes responderam ter muita preocupação com a leitura dos rótulos de alimentos (76%), em comer em restaurantes (73%), preparar as refeições sem glúten (63%), planejar as férias (60%), comer com parentes e amigos (58%), com a segurança dos alimentos (57%), falta de alternativas alimentares (53%) e diferenças de orientações entre as fontes de informações (52%). Para 51% dos participantes a principal mudança na vida atribuída à doença celíaca foi a redução das atividades sociais.

Conclusão

Percebeu-se que as dificuldades em seguir a dieta sem glúten tendem a reduzir ao longo do tempo e que a dieta favoreceu a melhora dos sintomas. Apesar disso, as preocupações e os impactos sociais ocasionados pela dieta foram intensamente referidos, fato que pode contribuir para a piora da qualidade de vida desses indivíduos.

Referências

- ARAÚJO, H. M. C.; ARAÚJO, W. M. C. Coeliac disease. Following the diet and eating habits of participating individuals in the Federal District, Brazil. *Appetite*, v. 57, n. 1, p. 105–109, 2011.
- DO NASCIMENTO, A. B. et al. Gluten-free is not enough – perception and suggestions of celiac consumers. *International Journal of Food Science and Nutrition*, v 65, n. 4, p. 394-398, 2014.
- LUDVIGSSON, J. F. et al. The Oslo definitions for coeliac disease and related terms. *Gut*, v.62, n. 1, p. 43-52, 2013.

Palavras-chave: Celíaco; Glúten; Restrição Alimentar

DIETA VEGETARIANA COMO UM FATOR PROTETOR CONTRA O CÂNCER

ANNY KARINY PEREIRA PEDROSA; DAFINY RODRIGUES SILVA PRAXEDES; VIVIANE BARBOSA FERREIRA;
RAPHAELA COSTA FERREIRA

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas
kariny nice@hotmail.com

Introdução

O câncer está dentre as doenças crônicas não transmissíveis, estas são as principais causas de morte no Brasil. De acordo com ministério da saúde, o câncer está em segundo lugar no ranking de mortalidade e foi identificado que os fatores externos desempenham papel importante no surgimento das neoplasias malignas. Os aderentes à dieta vegetariana apresentam maior consumo de vegetais, legumes e frutas que são ricos em compostos com propriedades antioxidantes e antiproliferativas. Diante disso, a quantidade de literatura científica sobre o assunto tem aumentado, demonstrando uma associação entre hábitos inadequados, como a alimentação e o desenvolvimento de câncer, quando padrões alimentares mais saudáveis poderiam prevenir um terço dos casos, de acordo com o Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva.

Objetivos

Investigar se a dieta vegetariana tem efeito protetor contra o câncer através de uma análise de artigos científicos.

Metodologia

Este trabalho foi realizado através de uma revisão de artigos científicos envolvendo o efeito da dieta vegetariana como fator protetor contra o câncer, utilizando-se da base de dados do PubMed e LILACS com os termos de pesquisa “vegetarian” e “cancer”, em outubro de 2017. Possuindo como critérios de inclusão: estudos realizados com adultos, publicados nos últimos 5 anos, com a seleção de indivíduos sem comorbidades associadas. Foram encontrados 60 artigos, dos quais 9 foram pertinentes ao objetivo deste estudo.

Resultados

Demonstrou-se relevância na relação entre o estilo de vida com o risco de desenvolvimento de neoplasias, e nisto inclui a alimentação. Os estudos demonstraram que a ingestão relativamente alta de carnes e gordura animal aumenta o risco de desenvolver alguns tipos de câncer, tais como câncer colorretal, mama e próstata, talvez pela presença de compostos N-nitrosos em sua composição. Os indivíduos que adotam a dieta vegetariana apresentaram maior consumo de legumes e frutas, há algumas evidências de que esse hábito resulta em uma redução do desenvolvimento de câncer, porém ainda não se tem dados consistentes, dessa forma, não se sabe se é o não consumo de carnes ou o maior consumo de legumes e frutas que resulta no fator protetor contra o câncer. Um dos estudos selecionados investigou a relação entre dieta vegetariana, padrões alimentares e câncer de mama em mulheres taiwanesas. Ao analisar, percebeu-se que padrões alimentares de carne, gordura e carne processada estavam relacionados ao risco mais elevado de desenvolver de câncer de mama, enquanto que a dieta vegetariana foi associada ao menor risco de câncer de mama. Foi sugerido que o maior consumo de isoflavonas de soja, observado em dietas vegetarianas, tenham um papel protetor contra o câncer, já que funciona como um regulador dos níveis de estrogênio, porém são necessárias mais pesquisas sobre as razões da redução do risco de câncer em vegetarianos. Vale ressaltar que em grande parte dos estudos o índice de massa corporal foi um fator relevante na comparação entre onívoros e vegetarianos, estes apresentaram valores menores, sendo este um dos elementos também associado ao menor risco de câncer.

Conclusão

A maioria dos artigos selecionados indicaram que o risco de câncer é menor em vegetarianos que onívoros, sugerindo que a dieta vegetariana tem um papel protetor contra o desenvolvimento de câncer. Porém, mais pesquisas são necessárias para determinar quais são as razões para esse efeito.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. **Políticas e ações para prevenção de câncer no Brasil: alimentação, nutrição e atividade física**. Rio de Janeiro: INCA; 2012.

KAMATH, R. et al. A study on risk factors of breast cancer among patients attending the tertiary care hospital, in udupi district. **Indian journal of community medicine: official publication of Indian Association of Preventive & Social**

Medicine, v. 38, n. 2, p. 95, 2013.

KEY, T. J. et al. Cancer in British vegetarians: updated analyses of 4998 incident cancers in a cohort of 32,491 meat eaters, 8612 fish eaters, 18,298 vegetarians, and 2246 vegans. **The American journal of clinical nutrition**, v. 100, n. Supplement1, p. 378S-385S, 2014.

CHANG, Y. et al. Is vegetarian diet associated with a lower risk of breast cancer in Taiwanese women?. **BMC public health**, v. 17, n. 1, p. 800, 2017.

LINK, L. B. et al. Dietary patterns and breast cancer risk in the California Teachers Study cohort. **The American journal of clinical nutrition**, v. 98, n. 6, p. 1524-1532, 2013.

Palavras-chave: alimentação; neoplasia maligna; vegetarianismo

DIETA VEGETARIANA E SEU EFEITO SOBRE O RISCO CARDIOVASCULAR: UMA REVISÃO NARRATIVA

ANNY KARINY PEREIRA PEDROSA; DAFINY RODRIGUES SILVA PRAXEDES; MATEUS DE LIMA MACENA; ANDRÉ EDUARDO DA SILVA JUNIOR; RAPHAELA COSTA FERREIRA

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas

karinynice@hotmail.com

Introdução

As doenças cardiovasculares são consideradas a principal causa de mortes no mundo e os fatores que contribuem para o aumento do risco cardiovascular são: hipertensão arterial, sedentarismo, diabetes, obesidade, hipercolesterolemia e tabagismo. É crescente o número de estudos que demonstram a relação entre o hábito alimentar e as doenças crônicas não transmissíveis, nessa perspectiva, dietas vegetarianas são inversamente associadas com a incidência de doenças cardiovasculares (SIMÃO et al., 2013). Sabe-se que essa dieta normalmente é pobre em gorduras saturadas e trans e tem um alto teor de fibras e antioxidantes. Diante disso, percebe-se uma melhora no perfil lipídico desses indivíduos que acarreta na redução dos riscos cardiovasculares (HA et al., 2015).

Objetivos

Investigar os efeitos da dieta vegetariana sobre o risco cardiovascular através de uma análise de artigos científicos.

Metodologia

Este trabalho foi realizado através de uma revisão de artigos científicos, utilizando-se da base de dados do PubMed e LILACS com os termos de pesquisa vegetarian and cardiovascular risk, em setembro de 2017. Possuindo como critérios de inclusão: estudos realizados com adultos, publicados nos últimos 5 anos e indivíduos sem outras comorbidades associadas. Foram encontrados 59 artigos, dos quais 8 foram pertinentes aos objetivos deste estudo.

Resultados

Na maioria dos artigos selecionados, as associações da dieta com o risco cardiovascular foram significativamente diminuídas em vegetarianos quando comparados aos onívoros. Foi demonstrado em alguns estudos que os indivíduos que adotam a dieta vegetariana apresentaram consumo mais baixos de gorduras saturadas e monoinsaturadas e consumo maior de ácido graxo poliinsaturados, fibras e antioxidantes, estes contribuem para inibição da oxidação da lipoproteína de baixa densidade, favorecendo um efeito protetor da dieta vegetariana sobre os riscos cardiovasculares. Em um dos estudos realizados no Brasil, incluiu indivíduos onívoros e vegetarianos. Estes obtiveram melhores resultados quanto ao índice de massa corpórea, circunferência da cintura e glicemia. Também apresentaram níveis de lipoproteína de alta densidade significativamente maiores quando comparados aos onívoros, conferindo, assim, um risco cardiovascular menor. Além disso, foi demonstrado através da razão colesterol total/lipoproteína de alta densidade que a dieta vegetariana aumenta em 17 vezes a chance de ter resultados normais. Vale ressaltar que nem todos os estudos demonstraram o efeito benéfico da dieta vegetariana sobre o risco cardiovascular. Dois artigos abordaram sobre o problema da deficiência de algumas vitaminas em vegetarianos, como a B12, o que acarreta em uma hiperhomocisteinemia, já que em seu metabolismo esta vitamina funciona como uma coenzima, então caso não haja suplementação, a dieta vegetariana pode ser um fator que aumenta riscos cardiovasculares.

Conclusão

Na maioria dos estudos, os indivíduos que adotam dietas vegetarianas apresentam um melhor perfil lipídico, assim, foram associados ao menor risco de doenças cardiovasculares. Apesar disso, alguns estudos apontam que devido à vários fatores, como deficiência de vitamina B12 em vegetarianos, há um aumento na concentração de homocisteína, o que pode contribuir para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Diante disso, conclui-se que é necessário mais estudos para compreender os reais efeitos da dieta vegetariana sobre o risco cardiovascular.

Referências

- HA, V. et al. "Fleshing Out" the Benefits of Adopting a Vegetarian Diet. **J Am Heart Assoc**, v. 4, n. 10, p. 1-3, 2015.
- KAHLEOVA, H.; LEVIN, S.; BARNARD, N. Cardio-Metabolic Benefits of Plant-Based Diets. **Nutrients**, v. 9, n. 8, p. 848, 2017.
- KAPOOR, A. et al. Serum Homocysteine Level in Vegetarians in District Tharparker, **Sindh. Pak J Med Sci**, v. 31, n. 1, p. 127-130, 2015.

PIMENTEL, C. V. M. B. Influência da dieta vegetariana no estado nutricional, em parâmetros bioquímicos e na expressão de BDNF circulante em adultos na cidade São Paulo. 2014. **Tese (Doutorado em Nutrição em Saúde Pública)** - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2014. doi:10.11606/T.6.2014.tde-03112014-112316. Acesso em: 2017-10-03.

SIMÃO, A. F. et al. I Diretriz brasileira de prevenção cardiovascular. **Arq Bras Cardiol**, v. 101, n. 6, p. 1-63, 2013.

Palavras-chave: dietoterapia; doenças cardiovasculares; vegetarianismo

DIETAS RESTRITIVAS DE EMAGRECIMENTO VEICULADAS PELA MÍDIA: UMA BREVE REFLEXÃO

BIANCA LOURRANY DOS SANTOS SILVA; THAYLLA NARA HIPÓLITO CARVALHO; MARIA ALISSIA COSTA CARVALHO; FRANCISCA JÉSSICA DE OLIVEIRA SOUSA; THÂMISA BEZERRA DE SOUSA; MARTHA TERESA SIQUEIRA MARQUES MELO

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí
biancalourrany@hotmail.com

Introdução

A mídia exerce forte influência na maneira como os indivíduos assimilam o próprio corpo, com estratégias para perda de peso, veiculadas em matérias persuasivas que promovem culto à magreza, colaboram com a insatisfação corporal e incentivam a prática de dietas restritivas. Devido às limitações alimentares, essas dietas são de difícil adesão e continuidade (BETONI; ZANARDO; CENI, 2010). A relação entre dieta e valor nutricional depende da qualidade, quantidade e biodisponibilidade dos nutrientes. Nesse sentido, deve-se priorizar uma relação harmônica entre os diversos componentes da dieta para a construção de uma alimentação balanceada, de modo prevenir alterações no estado nutricional e a promoção da saúde

Objetivos

Analisar riscos à saúde que podem ocorrer a partir das dietas de restrição alimentar em revisão de literatura.

Metodologia

Estudo de revisão narrativa de caráter exploratório, a partir do levantamento de dados na base Scielo e por busca no Google Acadêmico (revistas de circulação nacional, sites, blogs), utilizando-se os descritores: Dietas da Moda; Mídias Audiovisuais; Magreza. Como critérios de inclusão dos artigos selecionou-se os originais completos com busca realizada em outubro de 2017.

Resultados

As dietas veiculadas pela mídia apresentavam em média 1.328,93±710,17 quilocalorias. Do total, 14 dietas tinham o valor calórico inferior a 1200 e 16 de dietas o valor era igual ou superior a 1200 quilocalorias. Dietas com baixo teor calórico são insuficientes para atender as demandas nutricionais, principalmente de alguns micronutrientes. Segundo o Consenso Latino Americano de Obesidade, planos alimentares com valores energéticos muito baixos devem serem prescritos somente em casos especiais e com o acompanhamento profissional. A prescrição dietoterápica deve ser individualizada e programada para originar diariamente um déficit calórico 500 a 1000, para perda ponderal entre 2 a 4 quilogramas por mês. Para uma ingestão energética equilibrada, deve-se considerar a taxa metabólica basal e as demais características do indivíduo. Como estas dietas não são calculadas individualmente pode-se considerá-las inadequadas, pois uma vez que estas podem gerar riscos à saúde de quem as pratica.

Conclusão

A maioria das dietas veiculadas pela mídia promete rápida perda de peso, apresentam inadequações de macro e micronutriente e não supre as necessidades nutricionais do indivíduo. Conclui-se que, esse tipo de dieta não é recomendada para o emagrecimento saudável, para a promoção de saúde e qualidade de vida, podendo comprometer o estado nutricional dos praticantes. Destaca-se a importância de se buscar a orientação de um profissional nutricionista e a correta prática de reeducação alimentar

Referências

- BETONI, F.; ZANARDO, V. P. S.; CENI, G. C. Avaliação de utilização de dietas da moda por pacientes de um ambulatório de especialidades em nutrição e suas implicações no metabolismo. **ConScientiae Saúde**, v. 9, n. 3, p.430-440, 2010.
- CARVALHO, T. B. P.; FAICARI, L. Análise nutricional das dietas de emagrecimento veiculadas por revistas de circulação nacional. **RBONE**, v. 8, n. 43, p.4-15, 2014.
- SOUZA, M. G.; ANDRADE, I. E. L.; RAMALHO, A. A. Adequação nutricional de dietas para perda de peso em revistas não científicas brasileiras. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 4, p.947-961, 2015.

Apoio: MEC/FND/PET Integração-UFPI – Curso de Nutrição, disciplina Bioquímica da Nutrição.

Palavras-chave: Dietas da Moda; Mídias Audiovisuais; Magreza

DIFERENÇA NA QUALIDADE DA DIETA ENTRE HOMENS E MULHERES CARDIOPATAS

FERNANDA VIGHI DOBKE; BERNARDETE WEBER; LÚCIA ROTA BORGES; RENATA TORRES ABIB

¹ UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, ² HCOR - Hospital do Coração

fernandinhadobke@hotmail.com

Introdução

O Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) é um instrumento utilizado para analisar a qualidade de diferentes tipos de alimentos, nutrientes e constituintes da dieta, independente da quantidade de alimentos consumidos (PREVIDELLI, 2011). As doenças cardiovasculares podem ser reduzidas em até 30% com modificações na dieta, cuja composição pode estabelecer um fator de risco ou de proteção (OPAS, 2005; WILLET, 2000).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi descrever e comparar a qualidade da dieta de homens e mulheres cardiopatas.

Metodologia

Subestudo transversal aninhado a um ensaio clínico intitulado “Efeito do Programa Alimentar Brasileiro Cardioprotetor na redução de eventos e fatores de risco na prevenção secundária para doença cardiovascular: Um Ensaio Clínico Randomizado”, coordenado pelo Hospital do Coração em São Paulo, em parceria com o Ministério da Saúde, a partir do Programa de Apoio ao Desenvolvimento Institucional do Sistema Único de Saúde. Todos os pacientes envolvidos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o projeto foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (nº 1.256.025). As variáveis demográficas sexo e idade foram coletadas a partir de anamnese. Para avaliar o consumo alimentar foi utilizado Recordatório 24h, sendo coletadas as seguintes variáveis: Frutas totais/integrais; Vegetais totais e verdes-escuros, alaranjados e leguminosas; Cereais totais e integrais; Leite e derivados; Carnes, ovos e leguminosas; Óleos; Gordura Saturada; Sódio; e Gorduras sólidas, saturadas, trans, álcool e açúcar, conforme as porções sugeridas pelo Índice de Qualidade da Dieta Revisado. Conforme o instrumento utilizado, a dieta pode ser classificada em “inadequada”, “necessita de modificação” ou “saudável”, quando a pontuação for igual ou menor que 40 pontos; de 41 a 64 pontos; ou igual ou maior que 65 pontos, respectivamente. Para comparação das variáveis entre os sexos foi utilizado o teste t no programa estatístico GraphPad Prism 5®.

Resultados

Foram avaliados 78 pacientes, sendo (66%) homens com idade média de $61,75 \pm 8,99$ anos. O sexo masculino obteve Índice de Qualidade da Dieta médio de $55,07 \pm 1,50$ pontos, dos quais 7% apresentaram dieta inadequada, 77,2% dieta que necessita de modificação e 15,8% dieta saudável. Já para o sexo feminino, o Índice de Qualidade da Dieta médio foi de $56,32 \pm 2,32$ pontos, sendo que 4,7% apresentaram dieta inadequada, 66,7% dieta que necessita de modificação e 28,6 dieta saudável. A diferença entre os sexos não foi significativa ($p=0,6494$).

Conclusão

Concluímos que não existe diferença significativa quanto ao Índice de Qualidade da Dieta entre os sexos, sendo que a maioria dos pacientes cardiopatas apresenta-se com necessidade de modificação da dieta, o que evidencia a carência de intervenção dietética nesta população.

Referências

- ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). Doenças crônica-degenerativas e obesidade: estratégia mundial sobre alimentação saudável. Atividade física e saúde [site na internet].
- PREVIDELLI, AN. et al. Índice de Qualidade da Dieta Revisado para a população brasileira. *RevSaúde Pública*, v.45, n.4, p.794-8, fev.2011.
- WOLLETT, WC. Nutritional epidemiology issues in chronic disease at the turn of the century. *Epidemiol Rev*, v.22, n.1, p.82-6, aug.2000.

Palavras-chave: doenças cardiovasculares; índice de qualidade da dieta; fator de risco

DIFICULDADES DE INDIVÍDUOS OBESOS PARA MUDANÇA DE HÁBITOS ALIMENTARES: EFEITOS DE UM PROGRAMA DE TERAPIA INTERDISCIPLINAR

VIVIANE LUISE MOURA DE GODOI; DANIELA CRISTINA DOS SANTOS ROSA; MARINA FIGUEIREDO FERREIRA SOUZA; VANESSA FADANELLI SCHOENARDIE POLI; DANIELLE ARISA CARANTI

¹ UNIP - Universidade Paulista, ² UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

viviane_luise@hotmail.com

Introdução

A obesidade é definida pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 1998) como um acúmulo anormal ou excessivo de gordura corporal que pode atingir graus capazes de afetar a saúde. Diante disso, recomenda-se que a abordagem seja interdisciplinar, uma vez que, além dos fatores clínicos e nutricionais, outros aspectos, como comportamento, estado emocional, prática de exercícios, entre outros, também devem ser considerados (CARVALHO E DUTRA, 2014).

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo determinar as dificuldades na mudança de hábitos alimentares de um grupo de adultos obesos e analisar os efeitos da terapia interdisciplinar nestas dificuldades.

Metodologia

Trabalho de conclusão do curso de graduação de nutrição da UNIP/Santos. É um estudo de delineamento clínico de caráter longitudinal, realizado nos anos de 2014 e 2015 pelo Grupo de Estudo da Obesidade o qual faz parte do Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências da Saúde da UNIFESP/Santos. Envolveu 44 adultos obesos com idade entre 30 e 50 anos, índice de massa corporal entre 30 e 39,9 Kg/m². Formado por uma equipe de profissionais da área de educação física, fisioterapia, nutrição e psicologia que aplicaram intervenções específicas de suas áreas em um período de 32 semanas. Foi aplicado no período pré e pós-intervenções um questionário de múltipla escolha modelo transteórico sobre hábitos alimentares pelos profissionais de nutrição do grupo, contendo sete questões, foi trabalhada a questão “dificuldades encontradas para comer mais saudável”. Os resultados foram analisados com o teste de normalidade para verificar se as variáveis eram paramétricas ou não paramétricas, após foi realizado Teste QUI-QUADRADO para verificar as diferenças estatisticamente significantes detectadas ($p < 0,05$). Os voluntários assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética da UNIFESP sob o n.722.247.

Resultados

Verificou-se uma melhora significativa em cinco dos treze itens analisados, mostrando a eficácia do tratamento. Houve diminuição significativa ($p < 0,05$) nas dificuldades de mudar hábitos, em controlar a quantidade e vontade de comer, em reduzir o consumo de sal, em mudar os hábitos da família e falta de informação na rotulagem.

Conclusão

No início da terapia as principais dificuldades apontadas pelo grupo de adultos obesos foram controlar a quantidade e vontade de comer, evitar açúcares e doces e mudar hábitos. Após a intervenção, as maiores dificuldades foram alteração do consumo no fim de semana e evitar açúcares e doces. Não houve influência na dificuldade de alteração do consumo de fim de semana e realizar refeição fora de casa.

Referências

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Obesity: preventing and managing the global epidemic**. Report of a WHO consultation on obesity. Geneva: OMS, 1998.

CARVALHO K.M.B., DUTRA E.S. Obesidade. In: Cuppari L. **Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar da EPM- Unifesp: Nutrição; Nutrição Clínica no Adulto**. São Paulo: Manole, cap.9, p.185-214, 2014.

Palavras-chave: obesidade; modelo transteórico; saúde

DINAPENIA E OBESIDADE DIANPÊNICA EM PACIENTES IDOSOS NÃO INSTITUCIONALIZADOS

CAIO JÚNIO LEITE ALENCAR; HUGO LIMA MASCARENHAS; ALCILENE RAFAELLE DE LIMA COSTA; PRISCILA CLAUDINO ALMEIDA; FERNANDO LAMARCA

¹ UNIEURO - Centro Universitário Euro Americano
hlmamascarenhas@gmail.com

Introdução

No processo de envelhecimento ocorrem alterações particulares que levam dinapenia, caracterizada pela diminuição da força muscular, e aumento e redistribuição do tecido adiposo. Neste contexto do indivíduo idoso, a avaliação da força de preensão manual (FPM) pela dinamometria corresponde a um método interessante na prática clínica, pois permite a avaliação da força muscular através de um aparelho portátil, fornece resultados imediatos, não ser invasivo e por um custo relativamente menor. Quando associada à obesidade, a dinapenia é denominada obesidade dinapênica e está associada a um pior estado metabólico e diminuição da capacidade funcional, tornando-se importante a sua identificação na prática clínica.

Objetivos

Avaliar a prevalência de dinapenia e obesidade dinapênica em pacientes idosos não institucionalizados.

Metodologia

Estudo observacional, descritivo do tipo transversal, onde foram incluídos idosos de ambos os sexos com idade > 60 anos assistidos em um ambulatório de Nutrição. A dinapenia foi avaliada pela FPM medida pelo dinamômetro Jamar. Para a sua aferição foi utilizada a maior das 3 medidas do braço dominante. Considerou-se dinapenia quando a FPM < 20kgf para mulheres e < 30kgf para homens. Para o critério de obesidade foi adotada a obesidade abdominal avaliada através da circunferência abdominal (CA). A sua aferição foi realizada por fita métrica inelástica posicionada na cicatriz umbilical. A sua classificação foi realizada quando CA > 88cm para mulheres e > 102cm para homens. Foi adotado a associação dos dois critérios descritos para a classificação de obesidade sarcopênica. Os valores das variáveis contínuas foram apresentados como média ± desvio padrão. As variáveis categóricas foram mostradas como números absolutos e percentuais. Todas as análises foram realizadas utilizando o pacote estatístico SPSS 24,0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Unieuro de acordo com o parecer consubstanciado 1.771.200 e após plena concordância, todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Foram incluídos 104 idosos com 71,5±7,4 anos (mulheres 80,8%) e IMC de 28,0±4,6kg/m². A FPM média das mulheres foi de 22,2±4,4kg e dos homens 26,6±7,2kg, com prevalência de dinapenia de 26,9% (n=28). A circunferência abdominal das mulheres foi de 96,0±10,6cm e dos homens 99,7±11,8cm, sendo observada a prevalência de obesidade abdominal em 75% (n=78) dos participantes. A obesidade abdominal dinapênica foi identificada em 17,3% (n=18) da amostra.

Conclusão

Idosos apresentaram elevada prevalência de dinapenia e obesidade dinapênica. Destaca-se a importância da adoção na prática clínica de um conjunto de métodos capazes de identificar esta condição e possibilitar intervenção adequada de forma a minimizar as suas repercussões à saúde.

Referências

ALEXANDRE T; SCHOLLES S; SANTOS J; et al. The combination of dynapenia and abdominal obesity as a risk factor for worse trajectories of IADL disability among older adults, **Clinical Nutrition**, 2017.

LAURETANI F; RUSSO C; BANDINELLI S; et al. Age-associated changes in skeletal muscles and their effect on mobility: an operational diagnosis of sarcopenia. **J Appl Physiol**. 2003; 95:1851–60.

LINO V; RODRIGUES N; O'DWYER G; et al. Handgrip Strength and Factors Associated in Poor Elderly Assisted at a Primary Care Unit in Rio de Janeiro, Brazil. **PLoS ONE**. 2016; 11:e0166373.

ROSSI A; FANTIN F; CALIARI C; et al. Dynapenic abdominal obesity as predictor of mortality and disability worsening in

older adults: a 10-year prospective study. **Clinical Nutrition**, 2015.

Palavras-chave: Envelhecimento; Força muscular; Obesidade

DISTORÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE PACIENTES BARIÁTRICOS SUBMETIDOS À TÉCNICA BY-PASS GÁSTRICO

DEISE SILVA DE MOURA; CRISTINA MACHADO BRAGANÇA DE MORAES; CARLA ALEXANDRA DE PAULA ARAÚJO; LUCIANA DAPIEVE PATIAS; NATHALY MARIN HERNANDEZ; RAQUEL PIPPI ANTONIAZZI

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano
deisinhmoura@hotmail.com

Introdução

A obesidade é conceituada como uma doença crônica caracterizada pelo acúmulo de tecido adiposo em nível prejudicial à saúde, envolvendo fatores genéticos, metabólicos, endócrinos, nutricionais, psicossociais e culturais (BARROS et al., 2015). O Ministério da Saúde orienta que o tratamento da obesidade deve sempre ser iniciado com medidas clínicas acompanhados por equipe multidisciplinar por, pelo menos, dois anos. Quando houver insucesso terapêutico, existe a opção do tratamento cirúrgico, para os pacientes com Índice de Massa Corporal (IMC) acima de 35kg/m² e comorbidades associadas, ou pacientes com IMC > 40kg/m² (PIMENTA et al., 2013). Mesmo com o sucesso da cirurgia bariátrica, a rápida perda de peso muitas vezes ocasiona deformidades que incomodam o paciente, incluindo excesso de pele e tecido adiposo, comprometendo sua imagem corporal. Sendo os aspectos relacionados à obesidade e imagem corporal serem considerados indissociáveis (SINGH et al., 2012; SONG et al., 2006; SONG et al., 2016).

Objetivos

O objetivo dessa pesquisa foi avaliar a distorção na imagem corporal de pacientes no pós-operatório de cirurgia bariátrica do tipo by-pass gástrico.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, parte de um projeto de dissertação de mestrado, aprovado pelo comitê de ética em pesquisa do Centro Universitário Franciscano, nº 1.830.670. A população do estudo foi composta por 50 pacientes no pós-operatório de 2 meses de uma clínica privada localizada na região central do Rio Grande do Sul, submetidos à cirurgia bariátrica do tipo by-pass gástrico. A distorção da imagem corporal foi avaliada através da Escala de Silhuetas Adaptadas para Adultos Brasileiros, proposta por Kakeshita. O instrumento é composto por quinze silhuetas, com variações progressivas na escala de medidas com IMC variando entre 12,5 até 47,5Kg/m², onde o participante escolhe a figura a qual acredita representar sua imagem corporal atual. A diferença entre o IMC real e o IMC médio correspondente à figura apontada como atual pode ser considerada como distorção da imagem corporal, no sentido de superestimação ou subestimação. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE).

Resultados

A idade média dos pacientes foi 38,9 anos (\pm DP 8,9 anos), sendo 42 do sexo feminino e 8 do sexo masculino. O peso médio da amostra foi de 82,42kg (\pm DP 14,69) e IMC médio de 30,21kg/m². Em relação à distorção da imagem corporal no período pós-operatório de 2 meses, os resultados mostraram que 100% dos pacientes avaliados tinham distorção na imagem. Sendo que 52,94% subestimou sua imagem corporal, ou seja, se enxergava com IMC menor que seu IMC real, e 47,05% superestimou sua imagem corporal, enxergando-se maior que seu IMC real.

Conclusão

Considerando os resultados encontrados, conclui-se que após o período de 2 meses da cirurgia bariátrica houve uma distorção da imagem corporal em relação ao IMC real dos pacientes. Esses resultados evidenciam que a perda de peso rápida após a cirurgia pode provocar alterações corporais significativas e impactar na percepção da imagem corporal dos mesmos. Com isso, torna-se essencial a realização de intervenções adequadas afim de evitar o desenvolvimento de distúrbios relacionados à imagem.

Referências

BARROS, L. M.; MOREIRA, R. A. N.; FROTA, N. M.; ARAUJO, T. M. A.; CAETANO, J. A. Qualidade de vida entre obesos mórbidos e pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. Revista Eletrônica Enfermagem, v. 17, n. 2, p. 312-321, abr./jun. 2015.

PIMENTA, G. P.; MOURA, D. N.; FILHO, E. T. A.; JAUDY, T. R.; JAUDY, T. R.; NASCIMENTO, J. E. A. Avaliação da

qualidade de vida tardia após gastroplastia vertical. Revista do Colégio Brasileiro de Cirurgiões, v. 40, n.6, p. 453-457, 2013.

SINGH, D.; ZAHIRI, H. R.; JANES, L. E.; SABINO, J.; MATTHEWS, J. A.; BELL, R. L.; THOMSON, J. G. Mental and Physical Impact of Body Contouring Procedures on Post-Bariatric Surgery Patients. Eplasty, v.12, p. 403-408, 2012.

SONG, A. Y.; RUBIN, J. P.; THOMAS, V.; DUDAS, J. R.; MARRA, K. G.; FERNSTROM, M. H. Body Image and Quality of Life in Post Massive Weight Loss Body Contouring Patients. Obesity, v. 14, n. 9, p. 1626-1636, 2006.

SONG, S.; PATEL, N. B.; GUNTHER, S.; LI, C. S.; LIU, Y.; LEE, C. Y. G.; KLUDT, N. A.; PATEL, K. B.; ALI, M. R.; WONG, M. S. Body Image & Quality of Life Changes With Gastric Bypass and Body Contouring. Annals of Plastic Surgery, v. 76, n. 3, p. 215-220, 2016.

Palavras-chave: índice de massa corporal; Obesidade; Perda de peso

DISTORÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E ESTADO NUTRICIONAL, EM ADOLESCENTES DE UM INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO

GABRIELA MARIA KERKHOFF; LETÍCIA SAYURI ADAMA COSTA; KARINA MARCOS ISMAEL SAPEDE; JÚLIA GONÇALVES DOMINGUES; SÍLVIA REGINA DE LIMA; ANA CAROLINA PINHEIRO VOLP

¹ FANUT / UFMT - Faculdade de Nutrição / Universidade Federal de Mato Grosso

juliagdomingues@gmail.com

Introdução

Os adolescentes têm em sua mente um corpo idealizado, e quanto mais este corpo se distanciar do real, maiores serão as chances de conflito e conseqüente prejuízo da autoestima e desenvolvimento social.

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo estimar a prevalência de insatisfação com a imagem corporal e verificar a associação com o estado nutricional de adolescentes de um Instituto Federal de Mato Grosso, Cuiabá, Mato Grosso.

Metodologia

Estudo transversal, com adolescentes de faixa etária entre 15 a 18 anos, matriculados em um Instituto Federal de Mato Grosso. Para avaliar a insatisfação da imagem corporal, foi utilizado pelo instrumento *Body Shape Questionnaire* (BSQ-34). O estado nutricional foi avaliado pelo índice de massa corporal (IMC) e a composição corporal com o auxílio da bioimpedância. Também, foi aferida a pressão arterial por meio do esfigmomanômetro e estetoscópio. Todos os voluntários foram informados oralmente e receberam por escrito uma descrição do estudo e de todos os procedimentos ao que seriam submetidos, bem como os riscos e benefícios de sua participação. Devido a menor idade dos voluntários os mesmos receberam um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para o responsável assinar e para os adolescentes, o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido, todos em duplicata. O presente projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso (CAAE: 66128517.3.0000.5541). As análises foram realizadas utilizando o *software Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) 17.0. Utilizou-se o teste de *Levene* a fim de verificar a distribuição dos dados e o teste t de *Student* para verificar a comparação das médias entre os sexos. A ANOVA, seguida *pos hoc* teste de *Tukey*, foi utilizada para avaliar as variáveis de acordo com o grau de distorção. O nível de significância adotado foi de $p < 0,05$ com intervalo de confiança de 95%.

Resultados

Foram avaliados 242 adolescentes, sendo 148 do sexo feminino e 94 do sexo masculino. Destes, 70% não apresentavam distorção da imagem corporal e 30% apresentaram graus classificatórios entre leve e grave. Em relação aos dados antropométricos, de composição corporal e clínicas, os meninos apresentaram valores para peso usual ($65,07 \pm 12,92$ kg), peso desejável ($66,05 \pm 9,65$ kg), peso atual ($67,94 \pm 20,01$ kg), estatura ($1,72 \pm 0,07$ m), musculatura corporal ($44,03 \pm 3,22$ %), hidratação ($57,07 \pm 4,74$ %), ossatura ($13,43 \pm 0,81$ %), gasto energético de repouso ($2709,67 \pm 332,20$ kcal) e pressão arterial sistólica ($115,49 \pm 12,04$ mmHg) significativamente ($p = 0,000$) maiores que as meninas ($55,39 \pm 9,35$ kg; $53,65 \pm 6,46$ kg; $56,60 \pm 10,56$ kg; $1,61 \pm 0,07$ m; $24,24 \pm 7,77$ %; $37,51 \pm 3,76$ %; $51,96 \pm 3,22$ %; $10,26 \pm 0,98$ %; $1894,61 \pm 127,53$ kcal; $106,59 \pm 11,56$ mmHg), respectivamente. Por outro lado, as meninas apresentaram maiores percentuais de gordura corporal ($24,24 \pm 7,76$ %) quando comparadas aos meninos ($16,59 \pm 6,21$ %; $p = 0,000$).

Conclusão

Conclui-se que a insatisfação corporal é uma realidade na vida do adolescente, juntamente com as alterações morfológicas características da própria adolescência, o sexo e o estado nutricional, os quais podem ser condições associadas à depreciação da imagem corporal.

Referências

ALVES, D. et al. Cultura e imagem corporal. **Motricidade**, v. 5, n. 1, p. 1-20, 2009.

CASTRO, I. R. R. de et al. Body image, nutritional status and practices for weight control among Brazilian adolescents. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 15, p. 3099-3108, 2010.

CHIPKEVITCH, E. O adolescente e o corpo. **Pediatria moderna**, v. 22, n. 6/7, p. 231-3, 236-7, 1987.

CORDÁS, T. A.; CASTILHO, S. Imagem corporal nos transtornos alimentares: instrumento de avaliação: Body Shape Questionnaire. **Psiquiatria Biológica** , v. 2, n. 1, p. 17-21, 1994.

DEL DUCA, G. F. et al. Body weight dissatisfaction and associated factors among adolescents. **Revista Paulista de Pediatria** , v. 28, n. 4, p. 340-346, 2010.

Palavras-chave: Adolescentes; Imagem corporal; Mídia; Pressão social; Transtorno alimentar

DISTÚRBIOS GASTROINTESTINAIS EM PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE GOIÂNIA – GO

VIRGINIA LEMES RIBEIRO; AMELIA CRISTINA STIVAL DUARTE

¹ HGG - Hospital Geral de Goiânia

vi_lemesribeiro@hotmail.com

Introdução

A obesidade é uma doença que se caracteriza pelo acúmulo excessivo de gordura corporal, acarretando prejuízos à saúde do indivíduo dentre eles, dificuldades respiratórias, distúrbios do aparelho locomotor, dislipidemias, doenças cardiovasculares e diabetes, que aumentam o risco de morte (MONTEIRO, CONDE, 1999; WHO, 2000). A cirurgia bariátrica é utilizada como um procedimento eficaz para o tratamento da obesidade, por induzir e manter a perda de peso, assim como reduzir ou controlar as comorbidades relacionadas a essa doença (ZORRON et al, 2016). Entretanto a intolerância alimentar é uma complicação que pode surgir após o procedimento cirúrgico. Sendo acarretada por alterações ocorridas no trato gastrointestinal e por adaptações do organismo devido modificações anatômicas e fisiológicas induzidas pela cirurgia (SILVA et al, 2011). Nesse sentido, em uma perspectiva epidemiológica, o trabalho proposto justifica-se pela necessidade de investigar a prevalência de distúrbios gastrointestinais após a realização da cirurgia bariátrica.

Objetivos

Descrever a prevalência de sintomas gastrointestinais e nutricionais envolvidos no pós-operatório de cirurgia bariátrica pela técnica de Bypass Gástrico em Y de Roux, realizada no Hospital Alberto Rassi, em Goiânia-Goiás.

Metodologia

A amostra do estudo foi composta por pacientes submetidos à técnica de bypass gástrico em Y de Roux, no Hospital Alberto Rassi (HGG) na cidade de Goiânia, Goiás. A coleta de dados foi realizada no momento da consulta no ambulatório de Nutrição (agendada previamente), após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP- HGG) – CAAE: 69745617.4.0000.0035, sendo realizada de outubro a novembro de 2017, com indivíduos que possuíam entre 3 (três), 6 (seis), 12 meses pós-operatório. Os pacientes elegíveis para a pesquisa foram abordados e convidados a participar do estudo, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), e posteriormente foi realizado a aferição do peso e estatura, e aplicado uma entrevista utilizando um questionário estruturado que contem informações referentes as condições socioeconômicas, de saúde e alimentação, por meio do qual os pacientes relataram sua atual realidade alimentar. Os dados foram digitados no software SPSS 18.0 para processamento e análise dos dados. Utilizou-se o teste de Kolmogorov Smirnov, apresentando os resultados sob a forma de média e desvio-padrão ou percentuais, sendo calculados os intervalos de confiança de 95%.

Resultados

Dos 45 pacientes analisados, 38 eram do sexo feminino (84,4%) e apenas 7 do sexo masculino (15,6%), com idade entre 24 a 69 anos e média de 44,73 + 10,44 anos, destes 89,7% apresentaram queixa de algum sintoma gastrointestinal após o procedimento cirúrgico e 13,3% não apresentaram, os sintomas mais relatados foram náuseas e vômitos seguidos de dor abdominal e distensão abdominal. Os alimentos menos tolerados foram o arroz (66,7%), carne vermelha (37,8%), frituras (28,9%) e doces em geral (22%). A síndrome de Dumping foi relatada por 40% dos indivíduos que queixaram principalmente de náuseas (36,6%); fraqueza (31,1%) e sonolência (28,9%) após a ingestão de alimentos ricos em açúcar ou gordura.

Conclusão

O procedimento cirúrgico ocasionou elevada frequência de intolerância alimentares, principalmente para arroz e carne vermelha, que pode afetar negativamente do estado nutricional desses indivíduos. Estes dados sugerem necessidade de acompanhamento nutricional adequado durante todo o período pós-operatório

Referências

- MONTEIRO, C. A.; CONDE, W. L. A Tendência Secular da Obesidade Segundo Estratos Sociais: Nordeste e Sudeste do Brasil, 1975-1989-1997. Arquivo Brasileiro de Endocrinologia e Metabologia. São Paulo, v.43, n.3, 1999.
- SILVA, M.R.S.B.; SILVA, S.R.B.; FERREIRA, A. D. Intolerância alimentar pós-operatória e perda de peso em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica pela técnica Bypass Gástrico. Revista do Instituto da Ciência e Saúde. São Paulo, v. 29,

n.01, p. 41-44, 2011;

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO Consultation on Obesity. Geneva: WHO, 2000. (Technical Report Series, 894).

ZORRON, R.; GALVÃO-NETO, M. P.; CAMPOS, J.; BRANCO, A. J.; SAMPAIO, J.; JUNGHANS, T.; BOTHE, C.; BENZING, C.; KRENZIEN, F. Evolução do complexo para o simples: procedimentos revisionais e endoscópicos após cirurgia bariátrica. ABCD Arquivo Brasileiro de Cirurgia Digestiva. Campinas, v.29, n.01, p. 128-133, 2016.

Palavras-chave: Intolerancia alimentar; Cirurgia bariatrica; Síndrome de Dumping

DOENÇA CELÍACA E SUA RELAÇÃO COM EVENTOS CARDIOVASCULARES: UMA REVISÃO

RAFAELA DAHMER; YASMIN MEDEIROS DE SOUZA; TAIS FATIMA SODER; ROGER DE FREITAS DE AVILA;
JOSIANE MARCON; DIONARA SIMONI HERMES VOLKWEIS

¹ URI/FW - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões Câmpus Frederico Westphalen
rafaeladahmer@hotmail.com

Introdução

A doença celíaca é caracterizada autoimune, acomete indivíduos geneticamente predispostos, caracterizada por um processo inflamatório que envolve a mucosa do intestino delgado, levando a atrofia das vilosidades intestinais, má absorção e uma variedade de manifestações clínicas (TEIXEIRA, 2012). O glúten é uma proteína presente em cereais como centeio, cevada, trigo e derivados. O tratamento é exclusivamente dietético, consiste na exclusão total do glúten, contudo a incidência de transgressões é elevada devido à dificuldade de encontrar alimentos isentos de glúten, a monotonia alimentar e o alto custo dos alimentos (BRASIL, 2015). Estudos com pacientes celíacos também tem encontrado associação desta doença com eventos cardiovasculares, déficit de crescimento, baixo IMC e anemia. (VALENTE, 2013).

Objetivos

A finalidade deste trabalho foi identificar na literatura científica aspectos nutricionais ligados à doença celíaca, bem como seu tratamento dietoterápico e sua associação com as doenças cardiovasculares.

Metodologia

Esse trabalho de revisão bibliográfica admite um caráter exploratório e descritivo. Como estruturação utilizamos o método de análise e avaliação de 7 artigos científicos encontrados nas bases eletrônicas Scielo e PubMed, no idioma português e inglês, foram incluídos 3 artigos que demonstraram a relevância do glúten ou sua isenção em eventos cardiovasculares. Utilizou-se também documentos nacionais de relevância científica. O recorte temporal utilizado foi de 12 anos (2006-2017).

Resultados

O único tratamento para a doença celíaca é a exclusão total do glúten (BRASIL, 2015). Valente (2013) observou em seus estudos que deficiências nutricionais oriundas de uma dieta restritiva livre de glúten, podem correlacionar-se ao aumento da concentração de homocisteína, e conseqüente aumento do risco para doenças cardiovasculares. Sabe-se que as doenças cardiovasculares constituem uma das principais causas de morte nos celíacos e a prevenção dietética adequada representa uma possibilidade de maior longevidade e qualidade de vida (WEI et al., 2008). Wei e colaboradores (2008) ao desenvolverem uma pesquisa com um público de pacientes celíacos encontrou um risco 1,9 vezes maior de o paciente portador desta doença desenvolver alguma doença cardiovascular. Desta forma, uma maior atenção dada as deficiências ligadas a dieta restrita em glúten, principalmente na deficiência de vitaminas pode sugerir a prevenção de eventos cardiovasculares em celíacos (VALENTE, 2013). Desta forma a utilização da Ingestão Dietética de Referência para macronutrientes, vitaminas e minerais se torna fundamental para a adequação da dieta (INSTITUTE OF MEDICINE, 2006)

Conclusão

Após os dados mencionados anteriormente percebe-se a relevância do diagnóstico precoce e de um tratamento dietoterápico adequado, equilibrando macro e micronutrientes a fim de proporcionar na medida do possível, mesmo através da restrição de alguns alimentos, um aporte de macro e micronutrientes de acordo com as recomendações da Ingestão Dietética de Referência.

Referências

- BRASIL. PORTARIA Nº 1149, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2015. Aprova o Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas da Doença Celíaca. 2015. 12f.
- INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Dietary Reference Intakes: The Essential Guide to Nutrient Requirements, 2006. Disponível em: <http://www.nap.edu/catalog/11537.html>. Acesso em: 15-01-2016.
- TEIXEIRA, Nelson Fernando Gavina. Doença Celíaca Atualizada. 2012. 56f. Dissertação (Mestrado em Medicina) Universidade Da Beira Interior, Covilhã. 2012.

VALENTE, Flávia Xavier. Avaliação dos fatores de risco para doenças cardiovasculares em portadores de doença celíaca. 2013. 150f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Ciência da Nutrição) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2013.

WEI, L. et al. The association between coeliac disease and cardiovascular disease. *Alimentary Pharmacology & Therapeutics*, v.27, p.514–519, 2008.

Palavras-chave: isenção de glúten; restrição alimentar; dietoterápica; doenças cardiovasculares

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA PARA REDUÇÃO DA INGESTÃO DE SÓDIO E LÍQUIDOS POR PACIENTES EM HEMODIÁLISE

ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS; ANA LUÍZA ARAÚJO DA SILVA; GABRIELA GOMES ROCHA; GEOVANNA PEREIRA OLIVEIRA; DÉBORAH LETÍCIA SALES ARAUJO; MARIA LUIZA FERREIRA STRINGUINI

¹ FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás

nutrianna@hotmail.com

Introdução

A Doença Renal Crônica é caracterizada por uma lesão progressiva e irreversível das funções renais, acompanhada pela perda da homeostase do organismo, necessitando, no estágio final, de terapia renal substitutiva, como a hemodiálise (KDIGO, 2013). Como consequência da perda da filtração renal, a eliminação do excesso de líquidos contidos no organismo não ocorre adequadamente, podendo resultar em ganho excessivo de peso interdialítico. Este pode gerar episódios de hipotensão e câimbras durante a hemodiálise, até casos de edema agudo de pulmão, aumento da pressão arterial e complicações cardiovasculares, estados que, aliados ao excesso de sódio na alimentação, podem intensificar esse quadro clínico desfavorável. Logo, a adequação da ingestão de sódio na alimentação é essencial para o controle da pressão arterial e da sede e, conseqüentemente, evitar maior ganho de peso entre as sessões de hemodiálise (FOUQUE et al, 2007). No entanto, para que se faça mais eficaz a adesão ao tratamento, deve-se promover ações de educação alimentar e nutricional continuada, com estratégias que melhorem o grau de compreensão do paciente (CIANCIARUSO et al., 2009).

Objetivos

Melhorar o conhecimento dos pacientes em hemodiálise em relação ao controle da ingestão de líquidos e sódio, por meio de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional.

Metodologia

Este trabalho faz parte de um projeto de extensão da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás. Foram incluídos todos os pacientes em hemodiálise de duas clínicas, que aceitaram participar, depois de solicitado o consentimento informado como requisito ético de participação no projeto, compondo uma amostra de 195 pacientes. Para a ação sobre o sódio e líquidos foi utilizado um painel ilustrativo onde foi trabalhado o tema “Consumo de líquido e sal pelo paciente em hemodiálise: por que controlar?” Também foi utilizado figuras de alimentos industrializados e a porção de cloreto de sódio equivalente. No painel ilustrativo foi abordado o papel dos rins na eliminação do excesso de líquidos e a relação com a perda da função renal, as conseqüências da retenção de líquidos para o paciente e como controlar o ganho de peso interdialítico excessivo com foco na redução da sede e no consumo de alimentos ricos em sódio, além de disso, foi fornecido estratégias para redução da utilização do sal de adição no dia a dia. Sobre os líquidos, abordou-se, principalmente, o controle da quantidade diária total a ser ingerida, levando em consideração o teor de água contido nos alimentos e a diurese residual.

Resultados

A maioria dos pacientes participou da atividade, com 94,1% (n=178) de adesão. A maioria dos pacientes relatou ter conhecimento a respeito dos malefícios do excesso de sal nas refeições, mas se surpreenderam com a quantidade de sódio presente nos alimentos processados. Na avaliação da aprendizagem, 90% relataram ter entendido a relação do consumo de sal, sede, pressão arterial e ganho de peso interdialítico e o restante ainda demonstrou um pouco de dúvida.

Conclusão

A intervenção foi bastante produtiva e resultou em interesse massivo pelos participantes, gerando reforço importante do conhecimento a respeito da ingestão de sódio e líquidos no controle do ganho de peso interdialítico. O acompanhamento nutricional e atividades de Educação Alimentar e Nutricional devem ser processo contínuo para pacientes em hemodiálise, pois auxilia na melhor compreensão do processo saúde-doença e prognóstico.

Referências

CIANCIARUSO, B.; CAPUANO, A.; D' AMARO, E.; FERRARA, N.; NASTASI, A.; CONTE, G.; BELLIZZI, V.; ANDREUCCI, V. E. Dietary compliance to a low protein and phosphate diet in patients with chronic failure. *Kidney International*, New York, v. 27, p. 173 – 176, 2009.

FOUQUE, D.; VENNEGOOR, M.; WEE, P. T.; WANNER, C.; BASCI, A.; CANAUD, B. et al. EBPG Guideline on Nutrition. Nephrology Dialysis Transplantation, Oxford, v. 22, supl. 2, p.45-87, 2007.

KDIGO – kidney Disease: Improving Global Outcomes (KDIGO) CKD Work Group. KDIGO 2012. Clinical Practice Guideline for the Evaluation and Management of Chronic Kidney Disease. Bruxelas, p.150, 2013.

Palavras-chave: Doença renal crônica; Edema; Educação em saúde; Extensão; Ganho de peso

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM MULHERES SOBREVIVENTES DE CÂNCER DE MAMA

EDUARDA SILVA KINGMA FERNANDES; MAIRA SCHUCHTER FERREIRA; SIMONE MEIRA DE CARVALHO; SHEILA CRISTINA POTENTE DUTRA LUQUETTI

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, ² HU-UFJF - Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora

mairaschuchter@hotmail.com

Introdução

O índice de neoplasias vem sofrendo grande aumento, sendo considerado um dos maiores problemas de saúde pública na atualidade, tanto em países desenvolvidos como em países em desenvolvimento (MELO; NUNES; LEITE, 2011). No Brasil, o câncer de segunda maior incidência nas mulheres é o de mama (INCA,2016) e dentre os fatores de risco para o aparecimento desse tipo de câncer os fatores dietéticos contribuem na etiologia de 30 a 40% dos casos. A alimentação e a nutrição inadequadas são classificadas como a segunda causa de câncer que pode ser prevenida, portanto, práticas alimentares saudáveis são importantes até mesmo no período após tratamento das neoplasias, para prevenir as recidivas (SAMPAIO,2012).

Objetivos

Realizar educação alimentar e nutricional em mulheres sobreviventes do câncer de mama, participantes do projeto de "De Peito Aberto: programa de prevenção e acompanhamento integrado no câncer de mama".

Metodologia

O público alvo foi de 15 mulheres adultas (> 19 anos). As mesmas já eram participantes do grupo de encontro do projeto de extensão com interface em pesquisa intitulado "De Peito Aberto" e foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa com seres humanos da UFJF, parecer nº 1.047.539. Foram realizados um total de 8 encontros no ambulatório de Fisioterapia do Hospital Universitário, com duração de 50 minutos. Os temas foram abordados por meio de estratégias de educação, utilizando-se recursos e materiais didáticos como réplicas e rótulos de alimentos, cartazes, folders, dinâmicas, receitas e degustação de preparações saudáveis, de forma a buscar sempre a participação efetiva das mulheres. Os conteúdos discutidos nos encontros foram fundamentados nos materiais publicados pelo Instituto Nacional de Câncer/Ministério da Saúde, no "Guia Alimentar para a População Brasileira" e "Dez passos para uma alimentação Saudável" publicados pelo Ministério da Saúde. O primeiro encontro foi de diagnóstico, para conhecer um pouco da alimentação das participantes e o último contou com uma avaliação subjetiva, com o objetivo de avaliar mudança de hábitos pelas integrantes.

Resultados

Pode-se constatar uma inadequação prévia na alimentação das mulheres que, durante as intervenções nutricionais, foram se modificando e gerando alteração de hábitos alimentares expostos por relatos pessoais. Entretanto, algumas participantes mostraram resistência a essas mudanças, indicando que são necessárias mais intervenções e conversas sobre a alimentação saudável para estimular a alteração de hábito nessas mulheres.

Conclusão

A implantação e o desenvolvimento das atividades de Educação Alimentar e Nutricional no grupo foi efetiva, na medida em que possibilitou trocar informações sobre alimentação adequada para as mulheres sobreviventes de neoplasias. Entretanto, pode-se observar que a mudança de hábito alimentar não é fácil e necessita de tempo, dedicação e apoio da família, dos amigos e dos profissionais de saúde.

Referências

MELO, M.M.; NUNES, L.C.; LEITE, I.C.G. Relação entre fatores alimentares e antropométricos e neoplasias do trato gastrointestinal: investigações conduzidas no Brasil. *Revista Brasileira de Cancerologia*. Juiz de Fora, v. 1, n. 58, p. 85-95, 07, 2011.

BRASIL. INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA. (Ed.). Alimentação. 2016. Disponível em: . Acesso em: 20 agosto 2016.

SAMPAIO, H.A.C., et al. Consumo alimentar de mulheres sobreviventes de câncer de mama: análise em dois períodos de tempo. *Revista de Nutrição*, [s.l.], v. 25, n. 5, p.594-606, 2012.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Neoplasia mamaria; Alimentos funcionais

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA PACIENTE ACOMPANHADO NAS CLÍNICAS INTEGRADAS DE UNIVERSIDADE DE PORTO ALEGRE/RS: UM ESTUDO DE CASO

MARIANA NOGUEIRA AYUB; JACQUELINE SCHAURICH DOS SANTOS; MAGDA AMBROS CAMMERER; SANDRA MARI BARBIERO

¹ IPA - Centro Universitário Metodista do Sul - Instituto Porto Alegre
mariana.ayub@gmail.com

Introdução

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística de 2008-2009 o excesso de peso em pessoas de 10 a 19 anos é de 21,5% no sexo masculino e 19,4% no feminino e a obesidade 5,8% e 4%, respectivamente. Um dos fatores de risco de Doenças Crônicas Não Transmissíveis é o excesso de peso. Tendo essas informações em vista deve-se lembrar da importância da Educação Alimentar e Nutricional impactando as pessoas positivamente sobre a melhora da sua alimentação e do seu conhecimento sobre alimentação saudável.

Objetivos

Relatar acompanhamento nutricional de uma paciente nas Clínicas Integradas do Centro Universitário Metodista do Sul – IPA.

Metodologia

O acompanhamento nutricional foi realizado por quatro semanas, entre setembro e outubro de 2017, com paciente do sexo feminino, branca, de 11 anos de idade. Buscando a preservação do paciente e de forma ética foi utilizado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido assinado pela mãe da menor de idade.

Resultados

Paciente buscou atendimento nas Clínicas Integradas, na área da Nutrição por estar acima do peso. Na primeira consulta levou exames bioquímicos apresentando índices limítrofes de triglicédeos (120 mg/dL). Na avaliação nutricional pesava 66,2Kg e media 153 cm, relação Estatura/Idade de p85 e IMC=28,27 Kg/m² sendo classificada como Obesa (p99). Paciente não soube relatar quantidades de alimentos consumidos no recordatório alimentar, não sendo possível a realização de uma avaliação exata das características de seu consumo alimentar. Optou-se inicialmente proporcionar uma melhor compreensão sobre alimentação saudável e não a entrega de um plano alimentar. Sendo assim, foram disponibilizados materiais educativos: tabela diferenciando alimentos que fazem bem (consumo diário) e alimentos que fazem mal (consumo em dias de festas); pirâmide alimentar da Sociedade Brasileira de Pediatria; exemplo de prato saudável; tarefa sobre tipos de atividade física realizada; tarefas sobre a classificação dos alimentos e receitas saudáveis para serem testadas em casa. Durante as reconsultas a paciente apresentou melhora gradual na comunicação e interesse constante de realizar as tarefas propostas. Tanto a menina quanto sua mãe relataram uma melhora no consumo de alimentos saudáveis, incluindo-os nas atividades familiares e com amigas. Houve também aprovação da maioria das preparações das receitas saudáveis e interesse em repetir as receitas que inicialmente não deram certo.

Conclusão

O acompanhamento alimentar e nutricional da paciente foi de grande valia apesar do curto período de avaliação, pois foram constatadas melhoras na qualidade de sua alimentação facilitando desta forma a introdução de um plano alimentar adequado à sua necessidade nutricional e para alcançar seu objetivo de redução de peso.

Referências

ARAÚJO, A. L.; FERREIRA, V. A.; NEUMANN, D. *et al.* O impacto da educação alimentar e nutricional na prevenção do excesso de peso em escolares: uma revisão bibliográfica. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, v. 11, n. 62, p. 94-105, 2017.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional; obesidade pediátrica; promoção da saúde

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA PACIENTES EM HEMODIÁLISE: CONTROLE DA HIPERCALEMIA E HIPERFOSFATEMIA

GABRIELA GOMES DA ROCHA; ANA LUIZA ARAÚJO DA SILVA; TAMIRIS COUTO RESENDE; PAULA MENESES MARTINS; FERNANDA FIRMINO FERNANDES SUGIURA; ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS

¹ FANUT-UFG - Faculdade de Nutrição (FANUT) da Universidade Federal de Goiás (UFG)

gabigomes.an@outlook.com

Introdução

A Doença Renal Crônica consiste em lesão renal com perda progressiva e irreversível das funções do rim. No estágio final, com Taxa de Filtração Glomerular menor que 5mL/min faz-se necessário algum método substitutivo, como a hemodiálise, para a manutenção da vida (KDIGO, 2013). A perda da função renal resulta no desequilíbrio de minerais, como fósforo e potássio o que torna essa população vulnerável a diversas complicações (CALHOUN et al., 2007). O excesso no consumo de fósforo e potássio é bastante prevalente entre os pacientes em hemodiálise demandando modificações rigorosas no perfil da dieta (CUPPARI, 2005). No entanto, para uma boa adesão ao tratamento, considerado um grande desafio para os profissionais de saúde, além do acompanhamento nutricional individualizado, deve-se promover ações de educação alimentar e nutricional continuada, com o desenvolvimento de estratégias que melhorem o grau de compreensão do paciente (CIANCIARUSO et al., 2009).

Objetivos

Avaliar o impacto de uma ação de educação alimentar e nutricional sobre o conhecimento dos alimentos fontes de fósforo e potássio dos pacientes em hemodiálise.

Metodologia

Este trabalho faz parte de um projeto de extensão da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás intitulado Educação alimentar e nutricional na Doença Renal Crônica. As atividades foram realizadas em duas clínicas de hemodiálise em Goiânia - GO, no período de Agosto de 2016 a Julho de 2017. A população alvo foi todos pacientes em tratamento. Foram excluídos aqueles que não aceitaram participar depois de solicitado o consentimento informado como requisito ético de participação no projeto de extensão ou que possuíam limitações intelectuais que impedissem a participação, compondo uma amostra de 195 pacientes. As ações sobre potássio e fósforo foram desenvolvidas em duas etapas cada, sendo realizadas aulas dialogadas com uso de recuso ilustrativo, figuras e porções de alimentos. Também foi entregue e discutido um material sobre a quantidade de fósforo e potássio nos alimentos. Como reforço, foi elaborado um jogo denominado "bingo alimentar" onde alimentos ricos em fósforo e potássio eram pintados de cores diferentes e depois realizado o sorteio das imagens. Só seria válido o alimento sorteado, presente e pintado na cor certa. No final, foram corrigidos os erros com cada paciente, para reforçar o conteúdo.

Resultados

Nas duas ações sobre o potássio as porcentagens de adesão foram de 93,8% (n= 183) e 95,9 % (n=187). Já nas ações sobre o fósforo, a primeira teve 94,3% (n=184) e a segunda 97,3% (n=190) de adesão. Na ação do bingo alimentar, 132 pacientes participaram. Segundo a avaliação da escala hedônica facial, nesta ação, 19,69 % gostaram da atividade, 78,78% adoraram, e 2,62 % não gostaram, demonstrando que a atividade foi bem aceita pelos pacientes.

Conclusão

Observou um impacto positivo quanto os conhecimentos adquiridos pelos pacientes. A adesão e a satisfação dos pacientes são maiores com o uso de metodologias lúdicas. Ações de educação alimentar e nutricional devem ser contínuas objetivando melhora na qualidade de vida dos pacientes.

Referências

CALHOUN, D. PIMENTA, E. OPARIL, S. **Mechanisms and treatment of resistant hypertension**. Arq. Bras. Cardiol. V. 88, n. 6. São Paulo, 2007.

CIANCIARUSO, B.; CAPUANO, A.; D' AMARO, E.; FERRARA, N.; NASTASI, A.; CONTE, G.; BELLIZZI, V.; ANDREUCCI, V. E. Dietary compliance to a low protein and phosphate diet in patients with chronic failure. *Kidney Int.*, v. 27, p. 173 – 176, 2009.

CUPPARI, L. **Nutrição nas Doenças Crônicas Não-transmissíveis**. São Paulo: manole, 2009.

KDIGO – kidney Disease: Improving Global Outcomes (KDIGO) CKD Work Group. KDIGO 2012. **Clinical Practice Guideline for the Evaluation and Management of Chronic Kidney Disease**. Bruxelas, p.150, 2013.

Palavras-chave: Doença Renal Crônica; Educação Alimentar e Nutricional; Hemodiálise; Nutrição; Saúde

EFEITO DA EDUCAÇÃO EM SAÚDE DIGITAL COMO COADJUVANTE NA TERAPIA INTERDISCIPLINAR PARA O TRATAMENTO DA OBESIDADE E PREOCUPAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL EM MULHERES

MICHELLE DE SOUZA LIMA; PAOLA PRÓSPERO MACHADO; SAMANTHA RHEIN; LIAN TOCK; ANA DÂMASO;
DEBORAH CRISTINA LANDI MASQUIO

¹ CUSC - Centro Universitário São Camilo, ² UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo, ³ WEIGHT SCIENCE -
Weight Science: inovação, emagrecimento e bem estar.
deborahmasquio@yahoo.com.br

Introdução

A obesidade é uma doença crônica relacionada à impactos negativos na saúde, propiciando a ocorrência de comorbidades e insatisfação com a imagem corporal. Indivíduos com alta insatisfação de imagem corporal tornam-se mais suscetíveis a desenvolverem transtornos alimentares, além de estarem mais vulneráveis a buscar dietas e exercícios físicos inadequados, prejudicando a qualidade de vida. Ultimamente, as mídias sociais mostram-se como importantes influenciadoras de estilo de vida. Assim, os meios de comunicações virtuais podem ser utilizados como coadjuvantes no tratamento da obesidade, uma vez que os profissionais podem criar estratégias motivacionais e educacionais em saúde, que perpassam as etapas presenciais.

Objetivos

Avaliar o efeito da intervenção interdisciplinar associada ao uso de mídias eletrônicas sobre a perda de peso e insatisfação com a imagem corporal em mulheres com excesso de peso.

Metodologia

Estudo longitudinal realizado com 56 mulheres (32,6±6,5 anos), diagnosticadas com sobrepeso e obesidade (34,3±4,1 kg/m²) e submetidas a um protocolo de intervenção interdisciplinar de 12 semanas, conduzido por nutricionistas, educadores físicos e endocrinologista. A terapia foi composta por duas consultas presenciais ao início e ao final do projeto, além de suporte diário através de mídias sociais e plataforma online. Foram disponibilizados semanalmente conteúdos educativos e motivacionais (vídeos e textos) para adesão à hábitos alimentares saudáveis e estímulo a prática de exercício físico. Realizou-se avaliação antropométrica de massa corporal, circunferências de cintura, abdômen, pescoço e quadril, utilizando-se fita métrica flexível e inextensível. A composição corporal foi medida por bioimpedância elétrica tetrapolar. A insatisfação com a imagem corporal foi avaliada pelo questionário *Body Shape Questionnaire* (BSQ) e sua pontuação categorizada em: ausência de insatisfação (<110 pontos), insatisfação leve (111 e 138 pontos), moderada (139 a 167 pontos) e grave (≥ 168 pontos). A análise estatística foi realizada por meio do software STATISTICA considerando-se nível de significância $p < 0,05$. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética (nº 2.034.742) e todos os voluntários assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Verificou-se redução significativa das variáveis antropométricas, como peso ($p < 0,01$), IMC ($p < 0,01$), porcentagem de gordura corporal ($p < 0,01$), circunferências de cintura ($p < 0,01$), abdômen ($p < 0,01$) e pescoço ($p < 0,01$). Ao início da terapia, 10,7% das mulheres apresentava obesidade mórbida (grau III), o que reduziu para 7,1% ao final da intervenção. Também foi observado que dobrou a prevalência de mulheres classificadas como sobrepeso (12,5% para 28,6%), em paralelo a redução de prevalência de obesidade grau I e grau II. O escore de insatisfação com a imagem corporal também reduziu significativamente (132,9±28,3 para 109,4±33,2, $p < 0,01$), assim como a gravidade desta preocupação. Ao final da intervenção, 56,1% não apresentaram insatisfação com a imagem corporal, e reduziu-se a prevalência de mulheres que apresentavam insatisfação leve (35,7% para 22,8%), moderada (33,9% para 14,0%) e grave (10,7% para 5,3%).

Conclusão

A intervenção interdisciplinar associada ao uso de meios eletrônicos apresentou efeito positivo na perda de peso e na redução dos sintomas relacionados a insatisfação com a imagem corporal, sendo uma estratégia coadjuvante no tratamento da obesidade em mulheres.

Referências

-BANOS, Rosa M., MENSORIO, Marinna S., CEBOLLA, Ausias et al. An internet-based self-administered intervention for

promoting healthy habits and weight loss in hypertensive people who are overweight or obese: a randomized controlled trial. *BMC Cardiovascular Disorders*, v. 15, 1-9. 2015.

-DI PIETRO, Monica, SILVEIRA, Dartiu X. Validade interna, dimensionalidade e desempenho da escala Body Shape Questionnaire em uma população de estudantes universitários brasileiros. *Rev. Bras. Psiquiatr.* v.31, n.1, 21-24, 2008.

-HRUBY, Adela, MANSON JoAnn E., QI Lu et al. Determinants and Consequences of Obesity. *Am. J. Public Health*, v. 106. 2016, n.9, 1656-62, 2016.

-LOHMAN, Timothy G., ROCHE, Alex F., MARTORELL, Reynaldo. Anthropometric standardization reference manual. Champaign, Ill.: Human Kinetics, 1988.

-MIRANDA, Valter Paulo N., FILGUEIRAS, Juliana F., VEZES, Clara Mockdece et al. Insatisfação corporal em universitários de diferentes áreas de conhecimento. *J. bras. psiquiatr.* Rio de Janeiro, v.6,1 n.1, 25-32. 2012.

Agradecimentos: FAPESP 2017/07372-1 e CNPq 409943/2016-9

Palavras-chave: OBESIDADE; IMAGEM CORPORAL; INTERDISCIPLINARIDADE; EDUCAÇÃO EM SAÚDE DIGITAL; PERDA DE PESO

EFEITO DA INGESTÃO DE CHÁS SUPOSTAMENTE TERMOGÊNICOS SOBRE METABOLISMO ENERGÉTICO DE INDIVÍDUOS DO SEXO MASCULINO

ESTEFÂNIA MARIA SOARES PEREIRA; TAINARA DO PRADO GONÇALVES; LUCIENE ALVES; LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO; MARA CLEIA TREVISAN

¹ UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro, ² UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais
esoaresp@gmail.com

Introdução

O excesso de peso tem aumentado de forma alarmante no Brasil e onerado de forma substancial o Sistema Único de Saúde. Embora os riscos, custos e tratamento da obesidade sejam bem conhecidos, a adesão ao tratamento ainda é um grande desafio a se enfrentar. A maioria das pessoas obesas não permanece em programas de tratamentos alimentares e, dos que continuam, grande parte não perde peso e dos que perdem peso, muitos recuperam-no. Mudanças radicais no estilo de vida são necessárias no enfrentamento da obesidade, entretanto, são bastante difíceis de serem adotadas na prática. Dessa forma, muitos indivíduos procuram métodos alternativos para a perda de peso, especialmente depois do advento das mídias sociais, muitas dessas alternativas ganham popularidade sem o devido respaldo científico. É o que atualmente ocorre com os chás supostamente “termogênicos”, dentre os quais podem ser citados o chá de gengibre, canela, hibisco e o chá verde. O papel do chá verde no gasto energético está bem estabelecido, mas no estudo dos outros chás ainda é bem incipiente.

Objetivos

Avaliar o efeito do chá verde (*Camellia sinensis*) e do chá de gengibre (*Zinziber officinale*), supostamente termogênicos sobre o gasto energético em repouso de adultos, do sexo masculino.

Metodologia

Estudo experimental com 10 universitários adultos, do sexo masculino. Realizada na Universidade Federal do Triângulo Mineiro- UFTM. O estudo teve um desenho de quatro fases, crossover, sendo cada tratamento separado por um período de washout de pelo menos três dias. Os participantes receberam um desjejum padrão contendo o chá a ser avaliado em cada uma das quatro fases: jejum; 30 minutos após a ingestão do desjejum com chá verde, chá de gengibre ou água; e 3 horas pós prandial. Os participantes foram submetidos à avaliação do gasto energético (por meio de calorimetria indireta – calorímetro VO 2000, Inbrasport), imediatamente após quatro horas após a ingestão dos chás e do café da manhã padronizado. Projeto aprovado no CEP-UFTM, sob parecer: 1.581.008.

Resultados

Os 10 voluntários eram do sexo masculino, tinham média de idade de 21,5 (+1,75) anos, IMC médio 23,79 (+2,38) Kg/m² e possuíam, em média, 85,52 (+6,05) % de massa magra e 14,48 (+6,05) % de gordura corporal. Durante os três meses de estudo não houve perda de peso de nenhum voluntário. O efeito dos chás será mensurado por meio dos testes t pareado, Wilcoxon, análise de variância e Kruskal-Wallis. O nível de significância adotado foi de 5%. Ao comparar as alterações no gasto energético em repouso dos indivíduos após o consumo do chá verde e do chá de gengibre nos diferentes tempos e com a água, não foram encontradas diferenças estatisticamente significantes.

Conclusão

Os resultados obtidos nesse presente estudo não foram significativos para concluir que o chá verde e de gengibre possuem poder termogênico, portando não devem ser recomendados para esse fim. São necessários novas pesquisas e estudos para verificar se os mesmos possuem efeito termogênico

Referências

BAHIA, L. et al. The costs of overweight and obesity-related diseases in the Brazilian public health system: cross-sectional study. *BMC Public Health*, v. 12, n. 440, p.1471-2458, 2012.

BAUTISTA-CASTANO, I.; MOLINA-CABRILLANA, J.; MONTROYA-ALONSO, J. A.; SERRA-MAJEM, L. Variables predictive of adherence to diet and physical activity recommendations in the treatment of obesity and overweight, in a group of Spanish subjects. *Int J Obes Relat Metab Disord*, v. 28, p. 697-705, 2004.

POPKIN, B. M.; ADAIR, L. S.; Ng, S. W. Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries.

Nutr Rev, v. 70, p. 3-21, 2012.

MALTA, D. C.; MOURA, L. D. P.; ESCALANTE, R. R.; SCHIMIDT, M. I. J. C.; DUCAN, B. B. Chronic non-communicable disease mortality in Brazil and its regions, 2000-2011. *Epidemiologia e Serviços de Saúde*, v. 23, n. 9, 2014.

HURSEL, R.; VIECHTBAUER, W.; WESTERTERP-PLATENGA, M. S. The effects of green tea on weight loss and weight maintenance: a meta-analysis. *Int J Obes (Lond)*, v. 33, p. 956-961, 2009

Palavras-chave: termogênese; metabolismo basal; chá

EFEITO DO CONSUMO DE MATE SOLÚVEL (*Ilex paraguariensis*) NO PERFIL LIPÍDICO DE ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO

ROBERTA CAETANO; MARINA VIEIRA DE OLIVEIRA; HELOÍSA PAMPLONA CUNHA; EDSON LUIZ DA SILVA

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, ² ESTÁCIO DE SÁ - Estácio de Sá

betacaetano@yahoo.com.br

Introdução

A obesidade e as dislipidemias estão dentre os principais fatores de risco para o desenvolvimento das doenças cardiovasculares, inclusive em idades cada vez mais precoces (LEE, 2009; REILLY et al., 2003; BERG & SCHERER, 2005).

Objetivos

Avaliar o efeito do consumo de mate solúvel (*Ilex paraguariensis*), bebida rica em polifenóis e saponinas, durante 60 dias, no perfil lipídico sérico, incluindo a subfração pequena e densa da LDL (sd-LDL), lipoproteína mais aterogênica, de adolescentes com excesso de peso ou obesidade abdominal.

Metodologia

Adolescentes com sobrepeso, obesidade geral ou obesidade abdominal de escola pública do município de São José-SC (n=61) participaram deste ensaio clínico randomizado, duplo-cego e controlado. Após randomização, os adolescentes receberam 3,0 g/dia ou 0,3 g/dia (controle) de mate solúvel durante 60 dias. Amostras de sangue (jejum 12 h) foram coletadas para análise do perfil lipídico sérico nos períodos basal e 30 e 60 dias após o início do estudo. O perfil lipídico foi determinado por método enzimático, automatizado, o LDL-c foi estimado pela equação de Friedewald e a concentração de sd-LDL-c foi quantificada após a precipitação seletiva das demais lipoproteínas. O teste Anova Mista foi utilizado para avaliar eventuais diferenças, considerando-se $p \leq 0,05$ como significativo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (CAAE: 24302213.3.000.0121).

Resultados

Os adolescentes avaliados (13-17 anos) encontravam-se em estágio pós puberdade e 60,7% eram do sexo feminino. A ingestão diária de mate solúvel promoveu diminuição das concentrações de colesterol total ($p=0,003$), LDL-c ($p<0,001$) e sd-LDL-c ($p<0,001$) após 30 dias do estudo, em comparação aos valores basais. Entretanto, tal alteração não se manteve até o final da intervenção. Os valores de HDL-c sofreram redução após 60 dias de consumo do mate solúvel ($p=0,035$). Não houve efeito da interação tempo e tratamento para o perfil lipídico, entretanto, quando analisados separadamente, existiu efeito do tempo sobre todas as variáveis analisadas. Não houve mudanças significativas no perfil lipídico sérico dos adolescentes do grupo controle.

Conclusão

Baseado nesses resultados, o consumo de mate solúvel exerceu efeito favorável no perfil lipídico após 30 dias de consumo regular da bebida, indicando ser possível usar o mate solúvel como estratégia dietética na prevenção das doenças cardiovasculares futuras. Entretanto, a ausência de efeito do mate solúvel no perfil lipídico após 60 dias precisa ser melhor investigada.

Referências

REILLY, J. J. et al. Health consequences of obesity. Arch. Dis. Child., v. 88, n. 9, p. 748-52, 2003.

LEE, Y. S. Consequences of childhood obesity. Ann. Acad. Med., v. 38, p. 75-7, 2009.

BERG, A. H.; SCHERER, P. E. Adipose tissue, inflammation, and cardiovascular disease. Circ. Res., v. 96, p. 939-49, 2005.

Palavras-chave: *Ilex paraguariensis*; mate solúvel; obesidade; adolescentes; perfil lipídico

EFEITO DO TRATAMENTO COM ÓLEO DE CHIA (*SALVIA HISPANICA L.*) NOS DIFERENTES TIPOS DE TECIDO ADIPOSEO DE CAMUNDONGOS SWISS ALIMENTADOS COM DIETA OBESOGÊNICA.

THAMIRIS DE SOUZA; THAÍS DA FONTE FARIA; SIMONE VARGAS DA SILVA; MARTA CITELLI; CHRISTINA BARJA-FIDALGO

¹ INU - UERJ - Departamento de Nutrição Básica e Experimental, Instituto de Nutrição., ² IBRAG - UERJ - Laboratório de Farmacologia Celular e Molecular, Departamento de Biologia Celular
thamiris.nut@hotmail.com

Introdução

Alterações funcionais nos diferentes tipos de tecido adiposo estão comumente presentes na obesidade e têm sido referidas como remodelamento. Alguns ácidos graxos, como poliinsaturados ômega-3, foram relacionados às consequências da obesidade por estarem diretamente relacionados à adipogênese, ao metabolismo energético e ao remodelamento de tecido adiposo. O óleo de semente de chia é a fonte vegetal com maior conteúdo de ácido graxo α -linolênico.

Objetivos

Considerando-se o escasso conhecimento a respeito dos efeitos do uso ácido graxo α -linolênico sobre as alterações funcionais de tecidos adiposos, o objetivo do estudo foi avaliar o efeito da suplementação dietética com óleo de chia (*Salvia hispanica L.*) no tecido adiposo subcutâneo e visceral de animais obesos em diferentes fases da vida.

Metodologia

Foi utilizado modelo experimental com camundongos machos Swiss foram divididos em 4 grupos aos 21 dias de idade, sendo alimentados com as dietas até os 135 dias: EU: dieta normocalórica (controle); H: dieta hiperlipídica (45% Kcal de lipídeos); HC: animais do grupo H com suplementação do óleo de chia a partir dos 90 dias; HCD: dieta hiperlipídica com suplementação desde o desmame. Foram avaliados peso corporal, ingestão alimentar, tolerância à glicose; marcadores inflamatórios; morfometria do tecido adiposo epididimal; expressão de genes e proteínas envolvidos no remodelamento de tecido adiposo por qRT-PCR, western blotting e imuno-histoquímica. Para as análises, foi utilizado um número amostral de 5 a 10 animais por grupo. Todos os procedimentos animais utilizados neste estudo foram realizados de acordo com o Comitê de utilização e tratamento animal do Instituto de Biologia da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (Protocolo n° CEA/047/2013).

Resultados

A suplementação com óleo de chia ocasionou alterações em ambos os grupos. No grupo com dieta hiperlipídica suplementada com óleo de chia desde o desmame (HCD), a ingestão alimentar e a concentração sérica de leptina foram reduzidas. No tecido adiposo epididimal, em ambos os grupos com óleo de chia, a suplementação promoveu menor hipertrofia dos adipócitos. Além disso, resultou na melhora da resposta glicêmica e os animais do grupo HCD aumentaram os marcadores de carga mitocondrial no tecido adiposo subcutâneo, sugerindo a ocorrência do processo de browning. A obesidade e a suplementação não promoveram mudanças relacionadas à angiogênese ou relacionadas à presença de macrófagos no tecido adiposo epididimal.

Conclusão

Dessa forma, os resultados sugerem que a suplementação com óleo de chia pode minimizar as alterações causadas pela obesidade, principalmente no grupo HCD.

Referências

- AYERZA, R.; COATES, W.; LAURIA, M. Chia seed (*Salvia hispanica L.*) as an omega 3 fatty acid source for broilers: influence on fatty acid composition, cholesterol and fat content of white and dark meats, growth performance, and sensory characteristics. *Poultry Science*, v. 81, n. 6, p. 826-837, 2002.
- SUN, K.; KUSMINSKI, C. M.; SCHERER, P. E. Adipose tissue remodeling and obesity. *The Journal of clinical investigation*, v. 121, n. 6, p. 2094, 2011.
- MAKKI, K.; FROGUEL, P.; WOLOWCZUK, I. Adipose tissue in obesity-related inflammation and insulin resistance: cells, cytokines, and chemokines. *ISRN inflammation*, v. 2013, 2013.

Palavras-chave: Ácido graxo ômega-3; Obesidade; Remodelamento de tecido adiposo

EFEITO PRÓ-INFLAMATÓRIO DO CONSUMO DE UMA REFEIÇÃO COM ALTO CONTEÚDO DE GORDURA SATURADA EM MULHERES COM EXCESSO DE GORDURA CORPORAL

DANIELA MAYUMI USUDA PRADO ROCHA; LÍLIAN LELIS LOPES; TALITHA SILVA MENEGUELLI; LEANDRO LICURSI DE OLIVEIRA; JOSEFINA BRESSAN; HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF

¹ UFV/DNS - Universidade Federal de Viçosa, ² UFV/DBG - Universidade Federal de Viçosa
talithasilvameneguelli@gmail.com

Introdução

A inflamação tem sido proposta como um elo de ligação entre o sistema imunológico e o desenvolvimento das comorbidades relacionadas com a obesidade, como a síndrome metabólica, diabetes e doenças cardiovasculares. Por sua vez, a dieta é um reconhecido fator modulador da resposta inflamatória. Neste sentido, os lipídios da dieta podem influenciar muitos eventos e mecanismos celulares, e desempenhar importante papel na regulação de respostas imunes e inflamatórias.

Objetivos

Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo avaliar o efeito do consumo de refeições com alto conteúdo de ácidos graxos saturados (AGS) e monoinsaturados (AGMI) na resposta inflamatória pós-prandial em mulheres com excesso de gordura corporal.

Metodologia

Tratou-se de um estudo pós-prandial, paralelo, aleatório, controlado e cruzado (ReBEC: RBR-2h3wjn e RBR-66jx7j), aprovado pelo comitê de ética local da UFV (Of. Ref. N° 184/2011 e 542.585/2014). Participaram do estudo 26 mulheres que consumiram em jejum (12 h) uma refeição isocalórica ($\cong 1.000$ kcal) com alto conteúdo de AGS (37,6% do VCT; n = 15) ou AGMI (37,6% do VCT; n = 11), acompanhada de 500 mL de água. As concentrações plasmáticas de marcadores inflamatórios (IL-2, IL-4, IL-6, IL-10, IL-17A, IFN- γ , TNF e PCR) foram determinadas em jejum e 2, 3 e 5 horas pós-prandiais. O método trapezoidal foi utilizado para calcular a área abaixo da curva (AUC) da concentração de citocinas e PCR ao longo do tempo (0-5h) utilizando o software Prism v5. O teste ANCOVA testou diferenças na AUC ajustada de citocinas e PCR, tendo os valores iniciais das citocinas e PCR como co-variáveis. As análises estatísticas foram realizadas no software SPSS v.24.0, considerando $\alpha < 5\%$. Os dados foram expressos em média \pm DP.

Resultados

Participaram do estudo 26 mulheres adultas de 30 ± 1 anos com $28,9 \pm 0,8$ kg/m² e excesso gordura corporal ($36,6 \pm 0,8$ % GC). O consumo agudo de uma refeição com alto conteúdo de AGS apresentou maiores valores para AUC ajustada das citocinas pró-inflamatórias IL-6 ($26,7 \pm 2,1$ vs $16,3 \pm 2,5$ pg/mL; $p = 0,015$), IL-17A ($193,0 \pm 33,9$ vs $38,1 \pm 39,1$ pg/mL; $p = 0,011$) e IFN- γ ($38,4 \pm 7,5$ vs $11,4 \pm 8,7$ pg/mL; $p = 0,047$), em comparação a refeição com alto conteúdo de AGMI.

Conclusão

Conclui-se que a resposta inflamatória pós-prandial subclínica pode ser modulada pelo consumo de refeições com elevado conteúdo de gorduras. Nesse sentido, o consumo de uma refeição com elevado conteúdo de AGS contribui para um perfil pós-prandial mais pró-inflamatório, em comparação aos AGMI. Estudos em longo prazo são necessários para avaliar os benefícios da substituição do AGS pelo AGMI sobre a inflamação, bem como os mecanismos envolvidos. Apoio financeiro: CAPES, CNPq, FAPEMIG.

Referências

CÂNDIDO, F. G. et al. Impact of dietary fat on gut microbiota and low-grade systemic inflammation: mechanisms and clinical implications on obesity. **International Journal of Food Sciences and Nutrition**, v. 0, n. 0, p. 1–19, 2017.

COELHO, O. G. L. et al. Polyunsaturated fatty acids and type 2 diabetes: impact on the glycemic control mechanism. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**, p. 00–00, 6 fev. 2016.

ROCHA, D. M. et al. Saturated fatty acids trigger TLR4-mediated inflammatory response. **Atherosclerosis**, v. 244, p. 211–215, jan. 2016.

ROCHA, D. M.; BRESSAN, J.; HERMSDORFF, H. H. The role of dietary fatty acid intake in inflammatory gene expression: a critical review. **Sao Paulo Medical Journal**, v. 135, n. 2, p. 157–168, 2017.

ROCHA, D. M. U. P. et al. Orange juice modulates proinflammatory cytokines after a high-fat saturated meal consumption. **Food & Function**, 2017.

Palavras-chave: citocinas; inflamação; lipídios da dieta

EFEITOS DA DIETA HIPOENERGÉTICA ASSOCIADA AO CONSUMO DE AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA MARTIUS) NO PERFIL LIPÍDICO DE INDIVÍDUOS COM EXCESSO DE PESO E DISLIPIDÊMICOS.

MARIANA GOMES SILVA; LUCIANA NICOLAU ARANHA; GLORIMAR ROSA; SOFIA KIMI UEHARA; GLAUCIA MARIA MORAES DE OLIVEIRA; JOSÉ FIRMINO NOGUEIRA NETO

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

glorimar@nutricao.ufrj.br

Introdução

A Organização Mundial de Saúde aponta a obesidade como um dos maiores problemas de saúde pública no mundo. Os estudos têm comprovado a correlação entre dieta inadequada, excesso de peso e dislipidemias. Diante disto, faz-se necessário a implantação de medidas que previnam essas alterações. A dieta é um importante fator modificável para prevenção e tratamento do excesso peso e dislipidemias. O açaí devido ao seu perfil de ácidos graxos, conteúdo de fitoesteróis, fibras e polifenóis poderia ter efeitos benéficos associado à dieta de indivíduos com excesso de peso e dislipidêmicos. Porém estudos em humanos ainda são limitados.

Objetivos

Avaliar os efeitos da dieta hipocalórica associada ao consumo de açaí no perfil lipídico de indivíduos com excesso de peso e dislipidêmicos.

Metodologia

Trata-se de um ensaio clínico randomizado, permutado em blocos, duplo-cego composto por duas etapas e com duração de 3 meses: • Run in: dieta hipocalórica (DH), balanceada seguindo as recomendações das diretrizes brasileiras de obesidade e dislipidemias, com duração de 1 mês. • Grupo açaí: DH + 200g polpa de açaí. • Grupo placebo: DH + 200g placebo com duração de 2 meses. O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Número do Parecer: 1.436.233. Todos os participantes estão assinando o termo de consentimento livre e esclarecido. Estão sendo selecionados para participar do estudo indivíduos adultos com IMC \geq 25Kg/m², de ambos os sexos, com idade de 20 até 59 anos, e que apresentem dislipidemia, considerando uma ou mais alterações nas lipoproteínas circulantes do sangue, conforme a V Diretriz Brasileira de Dislipidemia.

Resultados

Foram selecionados 24 indivíduos, sendo 12 do sexo masculino e 12 do sexo feminino, com média de idade 39,2 \pm 10,7 anos, e com IMC médio 33,6 \pm 5,9kg/m². Em relação aos parâmetros antropométricos, observou-se uma redução significativa ($p<0,05$) na massa corporal quando comparamos o tempo base (T0=97,2 \pm 23,6 kg) com os demais tempos (T30=95,4 \pm 23,4; T60=94,5 \pm 23,4 e T90=94,9 \pm 23,8 kg), o mesmo foi observado em relação ao IMC (T0=33,6 \pm 5,9; T30=32,9 \pm 5,8; T60=32,6 \pm 5,8; T90=32,7 \pm 5,9kg/m²). Em relação aos dados bioquímicos, observou-se uma redução significativa no colesterol total entre o T0=199,6 \pm 46,7 e T60=188,5 \pm 37,7 mg/dL. Em relação ao HDL observou-se um aumento significativo quando comparamos o T60=41,3 \pm 9,2 com o T90=46 \pm 14,5mg/dL. Em relação ao VLDL observou-se uma redução significativa quando comparamos o T0=34,4 \pm 14,6 com o T30=29,6 \pm 10,7 mg/dL. E em relação aos triglicerídeos observou-se uma redução significativa quando comparamos o T0=172,4 \pm 73 com o T30=147,9 \pm 53,6mg/dL. Glicose e LDL não apresentaram alterações significativas. Em relação aos dados dietéticos, avaliados através do recordatório de 24h e registro alimentar de 3 dias, observou-se uma redução na ingestão de ácidos graxos Trans entre o T0=1,2 \pm 1,1 e o T30=0,7 \pm 0,79gramas. Observou-se um aumento na ingestão de ácidos graxos monoinsaturados quando comparamos o T0=10,01 \pm 4,8 com o T90=13,6 \pm 8,8 gramas, e também em relação aos polinsaturados (T0=5,6 \pm 1,1/T90=7,1 \pm 6,9 gramas). Não observou-se alterações significativas na ingestão calórica, apesar dos indivíduos terem perdido peso.

Conclusão

A dieta hipocalórica associada ao consumo do complemento parece melhorar o perfil lipídico (colesterol total, HDL, VLDL e triglicerídeos) e antropométrico (peso e IMC) de indivíduos com excesso de peso e dislipidêmicos.

Referências

HUBBARD, V. S. Defining overweight and obesity: what are the issues? Am J Clin Nutr 72: 1067-8, 2000.

PACHECO-PALENCIA LA, DUNCAN CE, TALCOTT ST. Phytochemical composition and thermal stability of two commercial acai species, *Euterpe oleracea* and *Euterpe precatoria*. *Food Chemistry*.V.115, n.4 p.1199–1205, 2009.

SCHAUSS AG. Açai (*Euterpe oleracea* Mart.): A Macro and Nutrient Rich Palm Fruit from the Amazon Rain Forest with Demonstrated Bioactivities in Vitro and In Vivo. In: Ronald Ross WATSON AND VICTOR R. Preedy, editors, *Bioactive Foods in Promoting Health*. Oxford: Academic Press. 2009, p.479-490.

XAVIER HT, IZAR MC, FARIA NETO JR, et al. Sociedade Brasileira de Cardiologia. V Diretriz Brasileira de Dislipidemia e Prevenção da Aterosclerose. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*. V. 101, n. 4, supl.1, p. 01-18, 2013.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO).Global status report on noncommunicable diseases 2010.Geneva, World Health Organization, 2011, 176p.

Palavras-chave: açai; dieta; dislipidemia; obesidade

EFEITOS DA EUTERPE OLERACEA MART. (AÇAÍ) SOBRE ALTERAÇÕES METABÓLICAS ASSOCIADAS À OBESIDADE: PAPEL DO SISTEMA RENINA ANGIOTENSINA.

IZABELLE BARCELLOS SANTOS; GRAZIELE FREITAS DE BEM; DAYANE OGNIBENE TEIXIERA; THAMIRES BARROS; CRISTIANE AGUIAR DA COSTA; ANGELA DE CASTRO RESENDE

¹ UERJ - UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

izabellebarcellos@hotmail.com

Introdução

A produção de componentes do sistema renina-angiotensina (SRA) pelos adipócitos é exacerbada durante a obesidade. Estudos do nosso laboratório demonstrou que o extrato do caroço de açaí (ASE), induz a vasodilatação e tem efeitos anti-hipertensivos em modelo experimental de hipertensão arterial reno-vascular e anti-obesidade em modelo experimental de obesidade.

Objetivos

Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o efeito do tratamento com ASE e avaliar o efeito do tratamento com drogas que interferem com Sistema Renina Angiotensina, como: enalapril (ENA) e telmisartan (TEL) sobre distúrbios metabólicos observados em um modelo experimental de obesidade.

Metodologia

Número do protocolo do Comitê de Ética da UERJ(CEUA / 034/2015). Camundongos machos de 30 dias de idade C57BL / 6 foram separados em cinco grupos: controle (dieta 10% de gordura), high fat diet (HF) (dieta com 60% de gordura), HF + ASE (300 mg / kg), HF + ENA (30 mg / kg) e HF + TEL (10 mg / kg). Os animais receberam dietas concomitantemente com esses tratamentos (por gavagem intragástrica) durante três meses, sendo sacrificados. O peso corporal e o peso do tecido adiposo visceral foram avaliados em balança de precisão de equilíbrio, a pressão arterial sistólica foi mensurada pelo método não invasivo de pletismografia da artéria caudal semanalmente. A glicemia foi medida com um glucômetro. A medida do perfil Pró-inflamatório foi determinada por kit de ELISA e a Expressão de proteínas SRA no tecido adiposo visceral foi determinada por Western Blot.

Resultados

Como os resultados obtidos, podemos observar um aumento ($p < 0,05$) do peso corporal no grupo HF e nos grupos tratados com ASE e ENA foi reduzido. O teste de tolerância oral à glicose foi aumentado ($p < 0,05$) no grupo HF, todos os tratamentos reduziram ($p < 0,05$) essas alterações. O peso do tecido adiposo visceral aumentou nos grupos HF e HF + TEL. O tratamento com ASE e ENA impediu o ganho de gordura corporal. O grupo HF mostrou aumento ($p < 0,05$) de PAS, o que foi prevenido ($p < 0,05$) por tratamento com ASE, ENA e TEL. Não houve diferença estatística nos níveis de TNF- α em homogenato de tecido adiposo visceral entre os grupos controle e HF, entretanto, o tratamento com ASE e ENA ($p < 0,05$) reduziu os níveis teciduais dessa citocina. No grupo HF houve um aumento ($p < 0,05$) dos níveis de IL-6 e o tratamento com ASE e ENA preveniu ($p < 0,05$) o aumento. A expressão aumentada ($p < 0,05$) dos grupos angiotensinogênio, renina e AT1 nos grupos HF e HF + ENA foi reduzida ($p < 0,05$) pelo tratamento com ASE e TEL. As expressões dos receptores ECA e AT2 não foram diferentes entre os grupos. O grupo HF + ENA mostrou expressão aumentada ($p < 0,05$) dos receptores ECA2, B2 e MAS, que foi reduzida ($p < 0,05$) nos grupos HF, HF + ASE e HF + TEL. O tamanho dos adipócitos foi maior no grupo HF e o tratamento com ASE e ENA reduziu esta hipertrofia.

Conclusão

Esses resultados em conjunto sugerem que os tratamentos foram efetivos na prevenção do aumento da PAS associada à obesidade. O tratamento com ASE impediu o ganho de peso corporal e a intolerância à glicose, como observado com ENA, indicando que, semelhante ao ENA, o ASE protege contra os efeitos deletérios da dieta HF, incluindo obesidade, hiperglicemia e hipertensão. Outros efeitos benéficos do ASE podem ser devidos pelo menos em parte à diminuição da expressão de angiotensinogênio, renina e receptor AT1. Esses estudos pré-clínicos abrem a possibilidade de administração oral de ASE no tratamento da obesidade.

Referências

Frigolet ME, Torres N, Tovar AR. The renin-angiotensin system in adipose tissue and its metabolic consequences during obesity. *Journ. Of Nutr. Bioch.* 2013; 24 : 2003-2015

Rocha AP, Resende AC, Souza MAV, et al. Antihypertensive effects and antioxidant action of a hydro-alcoholic extract obtained from fruits of *Euterpe Oleracea* Mart. (Açaí). *J Pharmacol Toxicol*. 2008, 3: 435-48.

Costa CA, Oliveira PR, de Bem GF, et al. *Euterpe oleracea* Mart.-derived polyphenols prevent endothelial dysfunction and vascular structural changes in renovascular hypertensive rats: role of oxidative stress. *Naunyn Schmiedebergs Arch Pharmacol*. 2012, 385:1199-9.

Oliveira PR, Costa CA, de Bem GF, et al. Effects of an extract obtained from fruits of *Euterpe oleracea* Mart. in the components of metabolic syndrome induced in C57BL/6J mice fed a high-fat diet. *J Cardiovasc Pharmacol*. 2010, 56: 619-26.

Prasad A, Quyyumi AA. Renin-Angiotensin System and Angiotensin Receptor Blockers in the Metabolic Syndrome. *Circulation*. 2004;110:1507-1512

Palavras-chave: Açaí; Enalapril; Obesidade; Sistema Renina Angiotensina (SRA); Telmisartan

EFEITOS DA INGESTÃO DE CÚRCUMA NO CONTROLE DO GANHO DE PESO EM CAMUNDONGOS C57BL/6 ADULTOS.

CAROLINE BERTONCINI SILVA; VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN

¹ FMRP-USP - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - Universidade de São Paulo

bertoncinicaroline@gmail.com

Introdução

A incidência de obesidade tem crescido no mundo e está subjacente ao desenvolvimento de várias doenças, incluindo cardiovasculares, diabetes e inflamação. Novas pesquisas surgem para investigar formas de retardar a evolução dessa doença e, recentemente, observou-se maior interesse pelo potencial papel das plantas medicinais. Dentre várias espécies estudadas, tem-se a *Curcuma Longa* L, sobre a qual já foram realizados inúmeros estudos demonstrando suas atividades antioxidantes, anti-inflamatórias e anticancerígenas atribuídas à curcumina (pigmento predominante). Evidências sugerem que a curcumina pode regular o metabolismo lipídico, além de exercer um papel importante na obesidade.

Objetivos

Investigar a ação da cúrcuma na adiposidade corporal, no perfil lipídico e glicídico em modelos animais de camundongo C57BL/6 alimentados com dieta hiperlipídica.

Metodologia

Avaliaram-se 40 camundongos C57BL/6 separados em 4 grupos: dieta padrão, dieta padrão com cúrcuma, dieta hiperlipídica e dieta hiperlipídica com cúrcuma. Por um período de 8 semanas, os grupos padrão com cúrcuma e hiperlipídica com cúrcuma receberam suplementação diária de cúrcuma na dosagem de 8 mg/animal/dia adicionada à dieta. Durante o experimento, foi avaliado peso corporal semanalmente e ingestão alimentar diariamente. Foi realizado o teste de tolerância à glicose na última semana de experimento, após jejum de 10 horas, e o teste de sensibilidade à insulina foi realizado 4 dias antecedentes ao teste de tolerância à glicose, após jejum de 6 horas. Ao final do estudo, os animais foram sacrificados e coletadas amostras sanguíneas para dosagem de glicemia, insulina e lipidograma, além dos tecidos: hepático, adiposo epididimal, marrom, retroperitoneal e pâncreas. Todos os testes de hipóteses consideraram significância de 5%. As análises foram feitas por ANOVA, ANOVA Two Way e Tukey. (Comitê de Ética em Pesquisa Animal da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto – USP) protocolo nº 006/2015-1.) Tipo de estudo: prospectivo, longitudinal, experimental e intervencionista.

Resultados

Para o ganho de peso, houve diferença no grupo padrão com cúrcuma (34,6%), quando comparado ao grupo hiperlipídica com (78,3%). Para a ingestão, o grupo padrão com cúrcuma foi maior desde a primeira semana. Para as variáveis triglicérides, HDL-colesterol, colesterol sérico, glicemia capilar e insulina, não houve diferença. Na dosagem de glicemia sérica, houve diferença entre os grupos padrão com cúrcuma ($145,01 \pm 14,25$) e hiperlipídica com cúrcuma ($227,76 \pm 25,4$); hiperlipídica ($189,63 \pm 24,3$) e hiperlipídica com cúrcuma ($227,76 \pm 25,4$). O peso do tecido adiposo marrom foi significativo entre os grupos padrão ($0,15 \pm 0,07$) e padrão com cúrcuma ($0,24 \pm 0,06$), padrão ($0,15 \pm 0,07$) e hiperlipídica ($0,28 \pm 0,06$). Para o peso do tecido adiposo epididimal, encontraram-se valores significativamente menores no grupo padrão com cúrcuma ($1,09 \pm 0,32$), quando comparado ao hiperlipídica com cúrcuma ($4,36 \pm 0,84$). Na histologia, observou-se que não houve alterações significantes no fígado de nenhum grupo, porém, no pâncreas dos animais suplementados, verificou-se esteatose macro e microgoticular em 60% da amostra.

Conclusão

A cúrcuma preveniu o ganho de peso corporal dos animais de dieta padrão suplementada, uma vez que tiveram um consumo alimentar significativamente maior e ganharam menos peso, além de ter aumentado tecido marrom. Porém, são necessários novos estudos para confirmar essa possível toxicidade da cúrcuma para o pâncreas.

Referências

ABESO 76 – Outubro 2010 – Edição Especial. Atualização das diretrizes para o tratamento Farmacológico da obesidade e do sobrepeso. Disponível em: , acessado em: 01 fev. 2016.

CECÍLIO FILHO, A. B. Cúrcuma: planta medicinal, condimentar e de outros usos potenciais. *Cienc. Rural*, v.30, n.1,

p.171-175, 2000.

GHAZARIAN, M. et al. Immunopathology of Adipose Tissue during Metabolic Syndrome. *Turk Patoloji Derg.* 2015, 31(Suppl):172-180.

NEYRINCK, A. M. et al. Curcuma longa extract associated with white pepper lessens high fat-induced inflammation in subcutaneous adipose tissue. *PLoS One.* 2013 Nov. 19; 8(11):e81252

SHISHODIA, S.; SINGH, T.; CHATURVEDI, M. M. Modulation of transcription factors by curcumin. *Adv Exp Med Biol.* 2007; 595:127-48.

Palavras-chave: Cúrcuma; Fitoterapia; Obesidade; Prevenção

EFEITOS DA INGESTÃO REGULAR DA FARINHA DE BANANA VERDE EM FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM SERVIDORES DE UMA UNIVERSIDADE FEDERAL

LÍVIA GUSSONI BASILE; CLÁUDIA GONÇALVES DE LIMA; KAROLINE MONTANHERE BARATELA DE OLIVEIRA; AMANDA MARIA GONÇALVES DE LIMA

¹ UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados, ² FAG - Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz
liviabasile@ufgd.edu.br

Introdução

No Brasil, segundo a Pesquisa Nacional de Saúde de 2013, as doenças crônicas não transmissíveis representam o maior problema de saúde pública do país, sendo responsáveis por mais de 70% das causas de morte. Estudos mostram uma forte associação dessas doenças com fatores de risco como tabagismo, etilismo, excesso de peso, hipercolesterolemia, consumo insuficiente de frutas e verduras e sedentarismo (BRASIL, 2014). Nesse sentido, vários alimentos se tornaram alvo de pesquisas científicas com o objetivo de controlar ou reduzir o risco de doenças, dentre os quais se destaca a banana verde, que apresenta efeitos benéficos sobre algumas patologias como diabetes, dislipidemias e doenças cardiovasculares (OI et al, 2012).

Objetivos

Verificar os efeitos da ingestão regular da farinha de banana verde sobre fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis em adultos saudáveis.

Metodologia

Trata-se de um estudo experimental, uni cego, randomizado e crossover. O grupo experimental estudado foi composto por 40 adultos saudáveis, de ambos os sexos, servidores da Universidade Federal da Grande Dourados, no município de Dourados, Mato Grosso do Sul. No primeiro período experimental os voluntários foram divididos em Grupo controle que consumiu duas colheres de sopa/dia de farinha de mandioca e Grupo farinha de banana verde que consumiu duas colheres de sopa/dia de farinha de banana verde por oito semanas. Logo em seguida houve um período washout de oito semanas, e então o segundo período experimental, onde os indivíduos que estavam no Grupo controle participaram do Grupo farinha de banana verde e vice-versa. No primeiro e no último dia de cada período experimental realizou-se a coleta de amostra de sangue, avaliação antropométrica (peso, altura, circunferência da cintura, bioimpedância), dietética, hemodinâmica e bioquímica (colesterol total e frações, triglicérides, insulina, proteína C reativa ultrasensível, ureia e creatinina) de cada voluntário. A análise estatística foi realizada pelo teste Repeated Measures ANOVA seguida do post hoc de Duncan e Teste t de student pareado. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal da Grande Dourados, parecer nº 1.074.863, de 11/06/2015.

Resultados

Dos participantes da pesquisa, 55% eram mulheres e 45% homens. Os voluntários tinham IMC entre 20,4 e 38,8 kg/m², com média de 26,08 kg/m². Foi verificado que 52,5% dos indivíduos apresentavam excesso de peso e 35% possuíam circunferência da cintura aumentada, o que indica alto risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 1998). Os resultados indicaram que não foram encontradas alterações significativas em relação às variáveis antropométricas e pressão arterial sistêmica. A análise estatística demonstrou um aumento significativo no consumo de fibras (33,1%) após a ingestão da farinha para o Grupo farinha de banana verde nos dois períodos experimentais. Para os valores de lípides plasmáticos, na primeira fase experimental, a análise revelou uma redução significativa do colesterol total (-6,8%) e colesterol LDL (-10,4%) no Grupo farinha de banana verde quando comparados os níveis séricos basais com os finais.

Conclusão

O consumo regular da farinha de banana verde demonstrou propriedades hipocolesterolemiantes, fator intimamente relacionado com a proteção das doenças crônicas não transmissíveis. Além disso, favoreceu o aumento do consumo de fibras, fator também protetor para essas doenças.

Referências

BRASIL; MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO; INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Pesquisa Nacional de Saúde 2013: Percepção do estado de saúde, estilos de vida e doenças

crônicas. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, 2014.

OI, R. K.; TAMBOURGI, E. B.; MORAES JR, D. Estudo de viabilidade da secagem da biomassa da banana verde em spray dryer rotativo. Rev. Exacta, v. 8, n. 2, p. 185-191, 2010.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO consultation on Obesity, v.3, p.6-15, 1998.

Palavras-chave: Fibra alimentar; Amido resistente; Dislipidemias; Obesidade

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM WHEY PROTEIN OU COLÁGENO HIDROLISADO NA COMPOSIÇÃO CORPORAL E MARCADORES BIOQUÍMICOS EM MULHERES COM EXCESSO DE PESO

BRUNA MELO GIGLIO; RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA; DANIELLA DE BRITO TRINDADE; ALEXANDRE SOARES DA SILVA; JOÃO FELIPE MOTA; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL

¹ UFG - Universidade Federal de Goiás

brunamgiglio@hotmail.com

Introdução

A expansão do tecido adiposo, em especial o visceral subcutâneo, acarreta alterações fisiopatológicas e processos inflamatórios crônicos contribuindo com a redução de massa muscular e conseqüente aumento de fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Uma das estratégias para auxiliar na manutenção da massa magra e redução da adiposidade inclui o consumo adequado de proteínas. Sabe-se que o tipo de proteína pode modular respostas anabólicas, marcadores bioquímicos e auxiliar na regulação do peso corporal. No entanto, o impacto da qualidade proteica envolvida em processos fisiológicos durante a perda de peso não está bem esclarecido

Objetivos

Avaliar o efeito da suplementação com whey protein concentrado vs colágeno hidrolisado sobre a composição corporal e marcadores bioquímicos em mulheres com excesso de peso

Metodologia

Ensaio clínico, duplo-cego placebo controlado, com duração de 8 semanas, no qual 37 voluntárias foram randomizadas em dois grupos de intervenção: grupo whey: n= 17 mulheres que receberam sachês contendo 40g/dia de whey protein concentrado sabor baunilha (total de 25g de proteínas) e o grupo colágeno: n= 20 mulheres que receberam sachês contendo 26g de colágeno hidrolisado (total de 25g de proteínas), 10g de maltodextrina e 2g de flavorizante de baunilha, totalizando 38g/dia. Variáveis antropométricas, de composição corporal e bioquímicas foram analisadas. Para cada uma das variáveis analisadas foram obtidas estimativas para a média e erro padrão da média. As comparações de médias entre grupos, em dados brutos ou variações do momento inicial, foram realizadas pela utilização do teste t-student pareado ou não, para variáveis com distribuição normal ou pelo teste de Mann-Whitney ou Wilcoxon pareado, na ausência de normalidade. Utilizou-se o teste de análise de variância para verificar a homocedasticidade entre grupos no momento inicial do estudo. O nível de significância adotado foi de 5% ($p < 0,05$). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás, conforme número do parecer: 1.470.285.

Resultados

O grupo whey protein comparativamente ao colágeno, reduziu a massa total androide (-0,32kg; $p = 0.000$) e as gorduras androide (-0,23kg, $p < 0.001$) e gordura ginóide (-0,19kg; $p = 0.044$). Além disso, houve redução das concentrações de insulina (-3,90; $p = 0.020$) do marcador de resistência à insulina iHOMA-IR (-0,91; $p = 0.017$) e aumento das concentrações séricas de nesfatina (5,62; $p = 0.001$)

Conclusão

Portanto, a suplementação com whey protein foi eficaz na redução da gordura corporal e nos marcadores associados à RI, como as concentrações de insulina e o índice HOMA-IR. Além disso, aumentou a nesfatina, um hormônio anorexígeno que pode reduzir a ingestão alimentar. Esses resultados são importantes pois indicam que proteínas como a do soro do leite em comparação ao colágeno podem ser eficazes na redução dos fatores de risco associados à obesidade.

Referências

BOWEN, J.; NOAKES, M.; CLIFTON, P. M. Appetite regulatory hormone responses to various dietary proteins differ by body mass index status despite similar reductions in ad libitum energy intake. *Journal of Clinical Endocrinology Metabolism*, Philadelphia v. 91, n. 8, p. 2913-2919, 2006.

HECTOR, A. J. MARCOTTE G. R., CHURCHWARD-VENNE T. A., MURPHY C. H., BREEN L., VON ALLMEN M., BAKER S. K., PHILLIPS S. M. Whey protein supplementation preserves postprandial myofibrillar protein synthesis during short-term energy restriction in overweight and obese adults. *The Journal of Nutrition*, Philadelphia v. 145, n. 2, p. 246-252, 2015.

LI, N., LIU C., LI J., REN X. Factors that influence the quality of life of Sichuan population. Journal of West China University of Medical Sciences, Chengdu v. 32, n. 2, p. 247–249, 2001.

SOLAH, V. A.; KERR, D. A.; ADIKARA, C. D.; MENG, X.; BINNS, C. W.; ZHU, K.; DEVINE, A.; PRINCE, R. L. Differences in satiety effects of alginate- and whey protein-based foods. Appetite, London, v. 54, n.3, p. 485-491, 2010.

Palavras-chave: obesidade; proteína; adiposidade; hormônios

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO ORAL COM ALBUMINA NA MASSA MAGRA E FORÇA DE PREENSÃO MANUAL DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE: ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO

GLEICY KELLY FERNANDES NUNES; RENATA BATISTA PORTES; ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS; MARIA DO ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO

¹ FANUT/ UFG - Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, ² PUC-GO - Pontifícia Universidade Católica de Goiás

gleicynutri@gmail.com

Introdução

Os pacientes em hemodiálise apresentam alta prevalência de desnutrição. As múltiplas alterações nutricionais e catabólicas conduzem ao esgotamento progressivo das reservas de proteína e energia, com conseqüente perda de massa muscular e massa gorda caracterizando a desnutrição energético-proteica para descrever esta condição clínica. A baixa força muscular está mais fortemente associada com o risco de mortalidade do que a baixa massa muscular. Assim a força de preensão manual pode ser útil para avaliar a massa magra relacionada ao estado nutricional dos pacientes em hemodiálise. A baixa ingestão diária de proteína está associada com aumento do risco de desnutrição e morte nestes pacientes. O uso de suplementos nutricionais de proteínas por via oral, mesmo durante a hemodiálise, pode promover a melhora da capacidade funcional e estado nutricional dos pacientes a longo prazo.

Objetivos

Avaliar o efeito da suplementação oral de albumina na preservação da massa magra e melhora da força de preensão manual de pacientes em hemodiálise.

Metodologia

Ensaio clínico, paralelo, randomizado, cego, controlado, com duração de 12 semanas. A amostra foi composta por pacientes de um centro de hemodiálise de Goiânia. Foram incluídos pacientes de ambos os sexos, com idade entre 20 e 79 anos. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foram randomizados para dois grupos: Grupo controle e Grupo Albumina. O grupo albumina recebeu uma preparação (composta por farinha de mandioca, abobrinha e cenoura) acrescida de 20 gramas de albumina no final de cada sessão de hemodiálise. O grupo controle recebeu a mesma preparação sem acréscimo de albumina. No início e ao final do estudo foram aferidos o peso, estatura, composição corporal por meio da bioimpedância elétrica, e força de preensão manual com dinamômetro. As variáveis foram testadas quanto à normalidade pelo teste Shapiro-Wilk. Foi utilizado o teste t de Student para amostras independentes, ou teste de Mann-Whitney, de acordo com a distribuição dos dados. Para as comparações intragrupos foi utilizado o teste t pareado ou Wilcoxon signed rank. O nível de significância foi de 5% ($p < 0,05$). Os dados foram analisados no software Stata 12.0. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (1921899).

Resultados

Foram avaliados 18 pacientes no grupo controle e 22 no grupo albumina, sendo 52,5% do sexo masculino no total, a média de idade foi 46,39 (2,99) no grupo controle e 53,36 (2,50) no grupo albumina. Não houve diferença significativa entre os grupos quanto a idade, sexo e massa magra. Também não houve diferença significativa entre os grupos no início em relação a massa magra ($p=0,094$) e após a suplementação ($p=0,205$). No entanto, o grupo controle apresentou maior tendência para perda de massa magra ($\Delta = -0,311$), enquanto no grupo albumina houve tendência para ganho ($\Delta = 0,508$). Houve diferença entre os grupos no início na força de preensão manual ($p=0,025$). Tanto o grupo controle como albumina apresentaram aumento da força de preensão manual ($\Delta = 3,94$; $p = 0,012$ e $\Delta = 5,43$; $p=0,001$, respectivamente), sem diferença estatística entre os grupos.

Conclusão

Embora não tenham sido observados resultados significativos na melhora da massa magra ou força de preensão manual no grupo albumina em relação ao grupo controle, a oferta de uma preparação suplementada com albumina foi capaz de atenuar a perda de massa magra, que ocorre de forma progressiva em conseqüência do tratamento hemodialítico.

Referências

ALENCAR, J. D. DE et al. Suplementação alimentar em pacientes em hemodiálise. Revista Brasileira de Nutrição

Clínica, v. 28, n. 1, p. 3–7, 2013.

CARRERO, J. J. et al. Etiology of the Protein-Energy Wasting Syndrome in Chronic Kidney Disease: A Consensus Statement From the International Society of Renal Nutrition and Metabolism (ISRNM). *Journal of Renal Nutrition*, v. 23, n. 2, p. 77–90, 2013.

ISOYAMA, N. et al. Comparative associations of muscle mass and muscle strength with mortality in dialysis patients. *Clinical Journal of the American Society of Nephrology*, v. 9, n. 10, p. 1720–1728, 7 out. 2014.

JAHROMI, S. R. et al. Malnutrition Predicting Factors in Hemodialysis Patients. *Saudi J Kidney Dis Transpl*, v. 21, n. 5, p. 846–851, 2010.

LEAL, V. O. et al. Use of handgrip strength in the assessment of the muscle function of chronic kidney disease patients on dialysis: A systematic review. *Nephrology Dialysis Transplantation*, v. 26, n. 4, p. 1354–1360, 2011.

Palavras-chave: albumina; diálise renal; suplementação alimentar

EFEITOS DO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUO PARKINSONIANO COM SÍNDROME METABÓLICA: UM ESTUDO DE CASO

JUCIMARA MARTINS DOS SANTOS; JONATHAN NEVES DE CARVALHO ALVES; ANA PAULA MARTINS DE MIRANDA; FERNANDO ANTÔNIO CABRAL DE SOUZA JUNIOR

¹ UBM - Centro Universitário de Barra Mansa

jucimara_martins@yahoo.com.br

Introdução

A Doença ou Mal de Parkinson foi primeiramente descrita em 1817 pelo médico inglês James Parkinson como “Paralisia Agitante” e sua prevalência vêm aumentando com o envelhecimento populacional. A terapia nutricional em pacientes com Parkinson visa uma saúde física e emocional boa. A síndrome metabólica é hoje um problema de saúde pública devido a sua alta prevalência. Não há única definição para a síndrome metabólica, todavia, se aceita que o indivíduo deva apresentar três das cinco complicações: obesidade central (circunferência da cintura ≥ 102 cm homens e ≥ 88 cm mulheres), triglicédeos ≥ 150 mg/dL, HDL-colesterol reduzido (>40 mg/dL homens, >50 mulheres), hipertensão arterial (sistólica ≥ 130 mmHg e/ou diastólica ≥ 85 mmHg) e glicose em jejum ≥ 110 mg/dL. Indivíduos parkinsonianos são mais propensos a desenvolverem alterações na ingestão alimentar, favorecendo o surgimento de complicações metabólicas.

Objetivos

Acompanhar o estado nutricional de um paciente parkinsoniano com Síndrome Metabólica

Metodologia

Estudo de caso contemporâneo, atual e longitudinal, referente à evolução do estado de saúde de um paciente parkinsoniano com síndrome metabólica instalada. Duração da pesquisa: 11 meses, de setembro de 2016 a agosto de 2017, após a aprovação pelo Comitê de Ética (CAAE 61623916.0.0000.5236). Para participação o paciente recebeu instruções e que sua recusa não interferiria nas consultas. Após a assinatura do TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido deu-se início. Este relato de caso refere-se a paciente adulto do gênero masculino, aposentado, 59 anos atualmente, residente em um Município no Médio Paraíba Fluminense, diagnosticado com a doença de Parkinson aos 56 anos de idade. A pesquisa foi baseada em acompanhamento nutricional avaliação antropométrica, bioquímica e Recordatório de 24h.

Resultados

Houve alterações positivas nos parâmetros bioquímicos, antropométricos e no R24h do paciente. O paciente iniciou com Triglicérides (877 mg/dL), Colesterol total (226 mg/dL), HDL-colesterol (34,9 mg/dL), LDL-colesterol (visualização impossibilitada devido à turbidez). Análise da dieta pelo R24h: fracionamento reduzido, hiperlipídica, hiperglicídica rica em carboidrato simples e baixo consumo de fibras dietética. A avaliação antropométrica: obesidade e Relação Circunferência Cintura/Quadril (RCQ) com risco elevado de doença cardiovascular. Dois meses após a primeira consulta nutricional houve redução considerável nos níveis de Colesterol Total (211 mg/dl), LDL-colesterol (88 mg/dl) e Triglicérides (417 mg/dl) e opostamente, elevação dos níveis de HDL-colesterol (40 mg/dl). Não houve alterações significativas na concentração de glicose sérica, que já se encontrava dentro dos parâmetros de segurança. Em maio de 2017, pode-se ratificar as respostas positivas frente ao tratamento nutricional: sucedeu nova redução nos níveis de Colesterol Total (178 mg/dl), LDL-colesterol (74 mg/dL) e Triglicérides (322 mg/dL); e manutenção HDL-colesterol (40 mg/dl). Houve grande alteração do peso após alteração alimentar: no início-80kg, classificação de obesidade em o final eutrófico, peso de 75kg. A RCQ chegou nos valores ideais.

Conclusão

O envelhecer aumenta os riscos de desenvolvimento de doenças crônicas, entre elas as crônico-degenerativas como o Parkinson e a Síndrome Metabólica. A mudança dos hábitos alimentares foi imprescindível para melhoria de ambas patologias e uma sobrevida com menor efeito das comorbidades.

Referências

- BORTOLETTO, M.S.S.B. et al. Síndrome metabólica em estudos com adultos brasileiros: uma revisão sistemática. Espaço Saúde.;15(4):86-98. 2014.
- CAMARGOS, A. C. R. et al. O impacto da Doença de Parkinson na qualidade de vida: Uma revisão de literatura. Revista Brasileira de Fisioterapia, v.8, n.3, p. 267272, 2004. Disponível em: Acesso em: outubro 2016

CARVALHO, F. Doença de Parkinson. Geriatria fundamentos, clínica e terapêutica. São Paulo: Atheneu, 2000. Disponível em: < <http://web.unifil.br/pergamum/vinculos/000004/00000414.pdf>> acesso em: outubro 2016

MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

SHILS, M E et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9. ed. Vol. 2, São Paulo: Manole. 2003.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. V Diretriz Brasileira de dislipidemias e prevencao da aterosclerose. Arq Bras Cardiol. 101(4Supl. 1): 1-22. 2013

Palavras-chave: Doença de Parkinson; Síndrome Metabólica; Intervenção Nutricional

EFEITOS DO CHÁ VERDE (CAMELLIA SINENSIS) NO METABOLISMO ENERGÉTICO CARDIACO E ESTRESSE OXIDATIVO APÓS AGRESSÃO AGUDA COM DOXORRUBICINA.

PAMELA NAYARA MODESTO; LETICIA MOLINA; PRISCILA PORTUGAL DOS SANTOS; BERTHA POLEGATO;
PAULA S. AZEVEDO

¹ FMB/UNESP - Faculdade de Medicina de Botucatu
pamela.nutri@hotmail.com

Introdução

A Doxorubicina é uma droga muito utilizada no tratamento de diversos tipos de câncer, entretanto, o uso dessa droga pode proporcionar efeitos indesejáveis, como a cardiotoxicidade. Diferentes mecanismos estão envolvidos, porém os mais recentes são as alterações no metabolismo energético cardíaco, aumento do estresse oxidativo e a ligação da Topoisomerase II β com a doxorubicina (LOPASCHUK et al, 2010; STERBA et al 2013). Estudos experimentais têm estabelecido uma correlação positiva entre o consumo de chá verde e a proteção contra doenças cardiovasculares (JOCHMANN et al, 2008). Por tanto é possível que a cardiotoxicidade causada pela doxorubicina, pode ocorrer devido a alterações do metabolismo energético, aumento do estresse oxidativo e alterações da topoisomerase II β . Considerando que o chá verde possui propriedades bioenergéticas e antioxidantes, é possível que o mesmo atenuar os efeitos cardiotoxicos da droga, retardando o processo de remodelação cardíaca.

Objetivos

Avaliar se o chá verde atenua o processo de remodelação cardíaca por meio da avaliação do metabolismo energético, estresse oxidativo e topoisomerase II β após agressão aguda com doxorubicina.

Metodologia

Trata-se de um estudo experimental (protocolo 898/2011), onde ratos wistar machos pesando 100g, foram distribuídos em 4 grupos: C—ração padrão + solução salina; D - ração padrão + doxorubicina; CV – ração adicionada de extrato de chá verde a 0,25% + solução salina; DCV – ração adicionada de extrato de chá verde a 0,25% + doxorubicina. Após 5 semanas consumindo ração adicionada de chá verde ou ração padrão respectivamente, foram administrados solução salina aos grupos C e CCV e doxorubicina aos grupos D e DCV (ambos 20mg/kg intraperitoneal). Após 48 horas da administração da droga ou solução salina, foram realizadas avaliação do estresse oxidativo e do metabolismo energético por dosagem espectrofotométrica (mmol/g proteína) e dosagem da topoisomerase II β por western blotting. As comparações estatísticas foram feitas por teste ANOVA de duas vias com significância estatística de $P < 0,05$. Os valores foram apresentados como média \pm desvio padrão.

Resultados

Estresse oxidativo: Superóxido dismutase: C=17,1 \pm 1,40, D=13,4 \pm 0,10, CV=16,7 \pm 2,46 e DCV=11,2 \pm 2,82 (C \neq CV, C \neq D, CV \neq DCV); Hidroperóxido: C=206 \pm 34,2, D=265 \pm 18,0, CV=181 \pm 6,30 e DCV=166 \pm 8,97 (D \neq DCV, D \neq C); Catalase: C=59,1 \pm 10,5, D=34,8 \pm 7,18, CV=37,4 \pm 7,01 e DCV=41,4 \pm 5,24 (C \neq CV, C \neq D); Glutathione Peroxidase: C=27,6 \pm 9,10, D=13,7 \pm 6,05, CV=28,3 \pm 1,72 e DCV=20,5 \pm 2,00 (DCV \neq D, C \neq DX). Metabolismo energético: Doxorubicina aumentou atividade das enzimas fosfofrutoquinase lactato desidrogenase e reduziu a atividade da Beta hidroxilacil coenzima A desidrogenase; o chá verde atenuou estes efeitos. As enzimas citrato sintase e ATP sintase e os Complexos I e II tiveram redução de sua atividade nos grupos Doxorubicina, no entanto o chá verde não conseguiu atenuar tal ação. Topoisomerase II β : C=0,12 \pm 0,10, D=0,52 \pm 0,49, CV=0,39 \pm 0,62 e DCV=0,66 \pm 0,39 (C \neq D, C \neq DCV, CV \neq D, CV \neq DCV)

Conclusão

O chá verde reduziu o estresse oxidativo, restabeleceu o uso de substratos energéticos para um padrão normal, em que existe maior oxidação de ácidos graxos e menor utilização da glicose. Entretanto, não atenuou os danos da doxorubicina na fosforilação oxidativa e na síntese de ATP. Quanto a topoisomerase II β , houve aumento nos grupos que receberam a doxorubicina independente da presença ou não do chá verde.

Referências

Jochmann N, Baumann G, Stangl V. Green tea and cardiovascular disease: from molecular targets towards human health. *Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care.* ; 11; 758–765; 2008.
Lopaschuk GD, Ussher JR, Folmes CDL, et al. Myocardial Fatty Acid Metabolism in Health and Disease. *Physiol Rev.* v. 90, p. 207–58. 2010.

Sterba M, Popelova O, Vavrova A , Jirkovsky E, Kovarikova P, Gers V,1 and Simunek T. Oxidative Stress, Redox Signaling, and Metal Chelation in Anthracycline Cardiotoxicity and Pharmacological Cardioprotection. *Antioxidants & Redox Signaling.*; 18(8); 899-929; 2013.

Palavras-chave: Doxorubicina; Chá Verde; Cardiotoxicidade; Metabolismo Energético ; Estresse Oxidativo

EFEITOS METABÓLICOS, IMUNITÁRIOS E ANTI-INFLAMATÓRIOS DA SUPLEMENTAÇÃO DIETÉTICA DE PANAX GINSENG EM INDIVÍDUOS OBESOS: UM ESTUDO BASEADO EM EVIDÊNCIAS

MATEUS CAMARA DIAS; RENATA COSTA FORTES

¹ UNIP - Universidade Paulista
mateusdias96nt@gmail.com

Introdução

A obesidade, doença crônica multifatorial, caracterizada por um acúmulo excessivo de deposição de gordura dentro do adipócito e de tecidos não adiposo constitui um sério problema de saúde pública. Ela pode acarretar em diversas outras doenças, tais como: diabetes melito, dislipidemia, hipertensão arterial sistêmica e determinados tipos de câncer (FARHANGI et al, 2017). Estudos têm observado que a suplementação dietética de Panax ginseng pode auxiliar na melhora das doenças que acompanham a obesidade (PATEL; RAUF, 2016).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi investigar, na literatura, os efeitos metabólicos, imunitários e anti-inflamatórios da suplementação dietética de Panax ginseng em indivíduos obesos

Metodologia

Trata-se de um estudo de revisão sistemática, utilizando-se artigos científicos publicados em: SciELO (Library Online), PubMed (U.S. National Library of Medicine) /MEDLINE (Medical Literature Analysis and Retrieval System Online), LILACS (Latin American and Caribbean Center on Health Sciences Information) e Science Direct, entre os anos de 2007 e 2017, nos idiomas inglês, espanhol e português. Foram excluídos dos critérios de elegibilidade, os artigos que não utilizavam as ferramentas-teste para avaliação dos efeitos do Panax ginseng e aqueles que, apesar de terem sido publicados no período determinado pela busca, analisavam dados secundários de pesquisas realizadas há mais de 10 anos e que não continham pelo menos um dos descritores utilizados.

Resultados

Foram encontrados um total de 326 artigos. Destes, apenas 39 (11,9%) atenderam aos critérios de seleção, sendo 35 (89,7%) disponíveis em MEDLINE e 4 (10,3%), na LILACS. Em relação ao delineamento do estudo, 37 (94,9%) eram ensaios clínicos randomizados e controlados e 02 (5,1%) revisões sistemáticas com metanálises. Os artigos foram subdivididos e posteriormente descritos de acordo com os seguintes temas: “Obesidade e suas repercussões”, “Fatores de risco e terapêutica da obesidade”, “Panax ginseng: compostos bioativos, dose recomendada e toxicidade” e “Efeitos do Panax ginseng no organismo humano”. O Panax ginseng pode ser encontrado nas mais diversas formas, tais como: extrato seco, cápsulas e comprimidos, sendo a dose mais indicada equivalente a 400 mg/dia na forma de extrato seco (YENNURAJALINGAM et al, 2015). Os componentes bioativos mais conhecidos do Panax ginseng são os ginsenosídeos, polissacarídeos, peptídeos, ácidos graxos e as saponinas e os principais efeitos observados em humanos incluem o aumento do sistema imunitário, a atividade anti-inflamatória, hipotensora, hipoglicêmica e hipocolesterolêmica (ZHANG et al, 2015), podendo constituir uma promissora terapia alternativa para indivíduos obesos.

Conclusão

Os resultados apontam que o Panax ginseng possui efeitos moduladores do metabolismo da glicose e dos lipídeos, do sistema imunitário, além de efeitos anti-inflamatórios, o que pode auxiliar no tratamento da obesidade. Entretanto, ensaios clínicos randomizados e controlados adicionais aos encontrados neste estudo são necessários no intuito de estabelecer a dose recomendada, o mecanismo de ação, a toxicidade e as diversas situações clínicas que poderão se beneficiar dessa promissora terapia alternativa, dentre outros efeitos.

Referências

FARHANGI, Mahdih Abbasalizad et al. Adipose Tissue Inflammation and Oxidative Stress: the Ameliorative Effects of Vitamin D. *Inflammation*, p. 1-10, 2017.

PATEL, SEEMA and RAUF, ABDUR; Adaptogenic herb ginseng (Panax) as medical food: Status quo and future prospects. *Biomedicine and Pharmacotherapy*. v.85, p.120-127. 2017

YENNURAJALINGAM, SRIRAM; et al. High-dose Asian ginseng (*Panax ginseng*) for cancer-related fatigue: A preliminary Report. *Integrative Cancer Therapies*. V.13, n.5, p. 419-427. 2015.

ZHANG GUANGYUN; et al. Ginsenoside Rd Is Efficacious Against Acute Ischemic Stroke by Suppressing Microglial Proteasome-Mediated Inflammation. *Molecular Neurobiology*. v.53, n.4, p.2529-2540. 2015

Palavras-chave: Obesidade; *Panax ginseng*; Metabolismo; Inflamação

EFICÁCIA DA DIETA FODMAPS NA REMISSÃO DOS SINTOMAS DA SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL

PRISCILLA NEIVA TAVARES RIBEIRO; DANIELA DE ARAÚJO MEDEIROS DIAS

¹ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília

pritavares@hotmail.com

Introdução

A Síndrome do Intestino Irritável é uma patogênese multifatorial apresentando alterações da motilidade do trato gastrointestinal (STAUDACHER et al., 2014), caracterizada por um conjunto de sintomas como dor ou desconforto abdominal de forma crônica e recorrente, alteração nos hábitos intestinais com diarreia e/ou constipação, distensão abdominal, sensação de inchaço e defecação desordenada (QUIGLEY et al., 2015). Uma das abordagens dietéticas utilizadas no tratamento da síndrome é a dieta com baixo teor de carboidratos fermentáveis de cadeia curta que não são totalmente absorvidos pelo trato gastrointestinal humano: os FODMAPs - oligossacarídeos, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis fermentáveis (BARRETT; GIBSON, 2012; GIBSON; SHEPHERD, 2010).

Objetivos

Realizar revisão bibliográfica sobre a restrição dietética aos FODMAPs e a remissão dos sintomas da Síndrome do Intestino Irritável.

Metodologia

Consulta à base de dados PUBMED por artigos escritos na língua inglesa e portuguesa com os descritores: “irritable bowel syndrome” ou “IBS”, “FODMAP” e “diet”. Os critérios de inclusão dos estudos foram: artigos científicos de acesso gratuito, referentes a estudos primários, realizados com adultos, ambos os sexos, publicados em periódicos científicos com classificação na QUALIS entre A1 e B3, no período de janeiro de 2010 a agosto de 2017. Os critérios de exclusão foram estudos in vitro/animais, revisões e metanálises, e estudos nos quais dieta FODMAP foi utilizada em outras situações que não a de pacientes com Síndrome do Intestino Irritável. Foram identificados 95 estudos na pesquisa realizada, todos em língua inglesa, e desses 11 foram incluídos nesta revisão de literatura.

Resultados

A dieta com baixo teor de FODMAPs reduz os sintomas da síndrome no curto prazo, até 5 meses de dieta, e no longo prazo, de 6 a 18 meses de dieta. Dor abdominal, distensão abdominal e flatulência foram menores em restrição de FODMAPs e maiores em dietas com alto teor de FODMAPs ou na manipulação dietética com aumento de frutooligossacarídeos. Contudo, em alguns estudos que utilizaram estratégias distintas, aconselhamento dietético e auto monitoramento da dieta por meio de aplicativo on line, também houve diminuição dos sintomas da síndrome no grupo sem restrição, demonstrando a necessidade de maior aprofundamento do impacto do aconselhamento dietético e estratégias de auto monitoramento para pacientes com Síndrome do Intestino Irritável. Melhora dos sintomas para os subtipos diarreia e padrão misto também foi constatada no seguimento de curto prazo e no de longo prazo, sem melhora significativa para os outros subtipos da síndrome.

Conclusão

A restrição de FODMAPs reduz sintomas da Síndrome do Intestino Irritável, porém são necessárias investigações adicionais para elucidar alguns pontos para os quais ainda não há consenso na literatura: se a restrição é mais eficaz do que as orientações tradicionais para o manejo da síndrome, qual é a relação entre a orientação nutricional e a remissão dos sintomas, como e em qual momento deve ser feita a reintrodução dos FODMAPs toleráveis, e quais subtipos se beneficiam mais dessa restrição.

Referências

BARRETT, J. S.; GIBSON, P. R. Fermentable Oligosaccharides, Disaccharides, Monosaccharides and Polyols (FODMAPs) and Nonallergic Food Intolerance: FODMAPs or Food Chemicals? Therap. Adv. Gastroenterol., v.5, n. 4, p. 261–268, jul. 2012. Disponível em: . Acesso em: 27 abr. 2017.

BÖHN, L et al. Diet low in FODMAPs reduces symptoms of irritable bowel syndrome as well as traditional dietary advice: a randomized controlled trial. Gastroenterology, v. 149, n. 6, p. 1399-1407, nov. 2015. Disponível em: . Acesso em: 25 ago. 2017.

GIBSON, P. R.; SHEPHERD, S. J. Evidence-based dietary management of functional gastrointestinal symptoms: the FODMAP approach. *J. Gastroenterol. Hepatol.*, v. 25, n. 2, p. 252-258, fev. 2010. Disponível em: . Acesso em: 1 abr. 2017.

STAUDACHER, H. M. et al. Mechanisms and efficacy of dietary FODMAP restriction in IBS. *Nat. Rev. Gastroenterol. Hepatol.*, v. 11, n. 4, p. 256-266, jan. 2014. Disponível em: . Acesso em: 10 abr. 2017.

QUIGLEY, E. et al. Irritable Bowel Syndrome: a global perspective. *World Gastroenterology Organization*, 2015. Disponível em: . Acesso em: 2 abr. 2017.

Palavras-chave: dieta restritiva; carboidratos fermentáveis; Síndrome do Intestino Irritável

EFICÁCIA DE ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS NA PREDIÇÃO DE GORDURA CORPORAL EM INDIVÍDUOS INSULINO-RESISTENTES

PATRÍCIA HELENA GILBERTO RIOS PEREIRA; RAQUEL PISSIGUELLI; JÉSSICA MARINA RODRIGUES DE CASTRO; TATIANA MARTINS ANITELI; BRUNA DE VICO RIBEIRO; ROSA FERREIRA SANTOS¹

¹ LSM - HCFMUSP - Liga de Síndrome Metabólica do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, ² UNIP - Universidade Paulista, ³ LIM 18 – FMUSP - Laboratório de Carboidratos e Radioimunoensaios da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo

patyhrios@hotmail.com

Introdução

O acúmulo de gordura apresenta importante papel no desenvolvimento da Síndrome Metabólica. Índices antropométricos, como a circunferência de cintura e o índice de massa corporal, têm sido os mais representativos na estimativa de gordura, porém apresentam limitações e nem sempre denotam corretamente o conteúdo de gordura corporal. A razão cintura-estatura e o Body Roundness Index mostram-se ferramentas auxiliares na estimativa da gordura corporal, auxiliando na previsão do risco cardiometabólico de indivíduos insulino-resistentes.

Objetivos

Avaliar a eficácia dos índices antropométricos Body Roundness Index e razão cintura-estatura em prever o conteúdo de gordura corporal em indivíduos insulino-resistentes.

Metodologia

Estudo transversal com 22 indivíduos acima de 20 anos, de ambos os sexos, portadores de SM, atendidos em ambulatório de endocrinologia. Foram aferidos peso, estatura e circunferência de cintura. A porcentagem de gordura corporal foi determinada pelo analisador de composição corporal InBody 720, multifrequenciado, octopolar. O índice de massa corporal foi calculado dividindo-se o peso (em quilos) pela altura ao quadrado (em metros), a razão cintura-estatura foi determinada pela divisão da circunferência de cintura (em centímetros) pela estatura (em centímetros). O Body Roundness Index foi determinado segundo a equação: $BRI = 364,2 - 365,5 \times \sqrt{1 - [(circunferência\ de\ cintura / 2\pi)^2 / (0,5 \times estatura)^2]}$. A análise estatística foi realizada no software GraphpadPrism® 6.0, com correlação de Pearson para variáveis paramétricas e correlação de Spearman para não-paramétricas. O projeto foi aprovado pela Comissão de Ética para Análise de Projetos de Pesquisa do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, nº 759.275.

Resultados

Observou-se correlação positiva entre o Body Roundness Index e Índice de Massa Corporal ($r=0,82$; $p<0,0001$), circunferência de cintura ($r=0,90$; $p<0,0001$) e porcentagem de gordura corporal ($r=0,77$; $p<0,0001$). Também foram observadas correlações positivas entre a razão cintura-estatura e Índice de Massa Corporal ($r=0,84$; $p<0,0001$), circunferência de cintura ($r=0,92$; $p<0,0001$) e porcentagem de gordura corporal ($r=0,79$; $p<0,0001$).

Conclusão

A estimativa do conteúdo de gordura corporal é fundamental para prever o risco de doenças metabólicas. Assim sendo, índices antropométricos que atuam na mensuração indireta dessa gordura, como a razão cintura-estatura e o Body Roundness Index, contribuem para a previsão do risco cardiometabólico e o tratamento adequado dos pacientes com Síndrome Metabólica.

Referências

- JABLONOWSKA-LIETZ, B. et al. New indexes of body fat distribution VAI, BAI, WHtR and metabolic disturbances in obese. Polish Heart Journal, v. 15, 2017.
- DELVARIANZADEH, M. et al. Appropriate anthropometric indices of obesity and overweight for diagnosis of metabolic syndrome and its relationship with oxidative stress. Diabetes & Metabolic Syndrome: Clinical Research & Reviews, 2017.

Palavras-chave: Body Roundness Index; Razão cintura-estatura; Resistência insulínica

ELABORAÇÃO DE MANUAL DE DIETAS ENTERAIS ARTESANAIS: UM GUIA PRÁTICO PARA CUIDADORES

LETÍCIA BERTOLDI SANCHES; FERNANDA KAROLINE FURTADO LOREDO; RITHELLE PAIXÃO DANTAS

¹ FUNEC - Faculdades Integradas de Santa Fé do Sul
leticiabertoldisanches@gmail.com

Introdução

As dietas artesanais são aquelas compostas por alimentos *in natura* e por produtos alimentícios industrializados, podendo ser acrescentados também nutrientes específicos de acordo com as necessidades do indivíduo. Apesar dessas dietas oferecerem riscos de contaminação quando não desenvolvidas de forma correta, elas apresentam a vantagem de ter custo menor, utilizar produtos acessíveis, além de ser um recurso bastante positivo para pacientes que apresentam um baixo poder aquisitivo. Possibilita também que o mesmo diminua o seu tempo de internação hospitalar, sendo possível continuar com o tratamento em casa, em ambiente familiar, com consequente melhora do seu bem estar.

Objetivos

Desenvolver um manual de dieta enteral artesanal para pacientes em tratamento domiciliar com baixo poder aquisitivo, pois a mesma apresenta custo de preparação menor quando comparada à dieta enteral industrializada.

Metodologia

Foi elaborado um manual de dieta enteral artesanal, como um material educativo de apoio para o paciente e sua família, dividido em etapas para que os mesmos entendam todo o processo de desenvolvimento da dieta. O manual apresenta capítulos que envolvem desde a explicação sobre as vias de administração da dieta enteral, a seleção dos alimentos para preparação da dieta até armazenamento e administração da mesma. Foram realizados testes de elaboração com a receita contida no manual e teste de fluidez e passagem pelo equipo, além da coleta de imagens durante todo o preparo da dieta, higienização correta das mãos, do ambiente doméstico e dos utensílios, para posterior desenvolvimento da arte e *lay out* do manual.

Resultados

Pela falta de material educativo de apoio destinado ao paciente e à família, percebeu-se a necessidade de criar um manual para produção de dieta enteral artesanal, que fosse de fácil entendimento, com a intenção de orientar o cuidador sobre todos os passos para o preparo da dieta, capacitando que o mesmo produza e forneça uma alimentação segura sob o ponto de vista higiênico-sanitário e com qualidade nutricional. A função do manual é ajudar o cuidador e o paciente a entender o que é nutrição enteral, a importância de seguir todos os passos para produzir uma dieta de qualidade, já que as dietas artesanais são mais suscetíveis à contaminação, como administrar a dieta e o que fazer para que não ocorram intercorrências.

Conclusão

Portanto, observa-se que a dieta enteral artesanal é um opção de menor custo comparada à industrializada, além de ser uma opção para pacientes com baixo poder aquisitivo em tratamento domiciliar. Sendo assim, a criação do manual de dieta enteral artesanal como um instrumento facilitador do cotidiano, com informações ao cuidador que envolve desde a preparação até a dieta final, irá garantir um produto final de qualidade, livre das contaminações.

Referências

- Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da diretoria colegiada, RDC nº 21, de 13 de Maio de 2015. Disponível em < <http://crn3.org.br/Areas/Admin/Content/upload/file-0711201562603.pdf>>. Acesso em: 25/06/2017.
- BAXTER, Y. C.; WAITZBERG, D. L. Fórmulas enterais: complexidades de nutrientes e categorizações. In: SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de Alimentação e Nutrição e Dietoterapia. 2.ed. São Paulo: Roca, 2010. cap. 59, p. 1026-1032.
- BOGONI, A.C.R.K. Atenção domiciliar à saúde: proposta de dieta enteral artesanal com alimentos de propriedades funcionais. 2012, p. 1-133, Universidade do vale do Itajaí, Itajaí 2012. Disponível em < . Acesso em: 20/06/2017.
- PHILIPPI, S. P. Tabela de composição de alimentos. 4 ed. Barueri, 2013.

Palavras-chave: Nutrição Enteral; Manual; Dieta enteral artesanal

EQUIVALÊNCIA SEMÂNTICA DE ESCALA PARA AVALIAÇÃO DE SEDE

CLARA SANDRA DE ARAUJO SUGIZAKI; CLARICE CARNEIRO BRAGA; ALORNA SALES ARAÚJO; ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS; MARIA DO ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO

¹ UFG - Universidade Federal de Goiás

nutrianna@hotmail.com

Introdução

A sede é um sintoma neurofisiológico, em resposta a alteração na osmolaridade sanguínea e desidratação dos compartimentos intra e extracelulares. Os pacientes em hemodiálise não conseguem eliminar o excesso de líquido, sendo relevante ao tratamento a adesão a um regime de restrição hídrica para evitar a sobrecarga de volume e excessivo ganho de peso interdialítico. O manejo dessa sede, provocada pelo tratamento, é delicado para toda equipe de cuidado, especialmente pela falta de uma ferramenta para mensurar o sintoma. O uso de instrumentos padronizados pode auxiliar na avaliação da angústia da sede e seus determinantes, além de auxiliar nas estratégias de gerenciamento de fluidos usadas por pacientes em hemodiálise.

Objetivos

Realizar a equivalência semântica de uma escala da sede do inglês para o português.

Metodologia

A primeira etapa para realizar o processo de equivalência semântica foi o contato com a autora da escala original. Após a autorização, foram realizadas duas traduções independentes da versão original da escala em inglês para o português, por duas nutricionistas sem contato prévio com a escala, fluentes em inglês, cuja língua nativa era o português. Depois que as duas traduções foram unificadas em uma única versão, o texto foi retrotraduzido para o inglês, por pessoas fluentes em português, cuja língua nativa era o inglês. Um expert em traduções bilingue fez a equivalência semântica entre a escala original e a retrotraduzida. Por fim, foi reunido um comitê de especialistas, composto por médicos e nutricionistas com ampla experiência em hemodiálise e sem contato prévio com a escala, para fazer adaptações de linguagem referentes à língua coloquial, adaptações culturais e da linguagem específica utilizada pelo público. Para o julgamento da equivalência semântica, avaliaram-se os significados geral e referencial dos termos e das expressões de cada um dos seis itens que compõem a escala. Conforme o modelo original, as seis frases foram relacionadas à escala de likert de cinco pontos. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás, sob o número de protocolo 1.830.310.

Resultados

A escala no português ficou da seguinte forma: minha sede me causa desconforto (my thirst causes me discomfort); minha sede me incomoda muito (my thirst bothers me a lot); eu fico muito desconfortável quando estou com sede (I am very uncomfortable when I am thirsty); minha boca fica seca como tecido quando estou com sede (my mouth feels like cotton when I am thirsty); minha saliva fica muito grossa quando estou com sede (My saliva is very thick when I am thirsty); quando eu bebo menos, minha sede fica pior (when I drink less, my thirst gets worse). As perguntas são referentes ao dia anterior, ou ao período ocorrido desde a última sessão de hemodiálise.

Conclusão

A escala ficou totalmente adaptada para o português. Em uma intervenção dietética a associação com a escala de likert permite avaliar a progressão ou melhora da sede, como na diminuição no consumo de alimentos salgados. Ainda é necessário aplicar a escala no público alvo e comparar com um padrão ouro para finalizar a validação para o português. Como não existe um padrão ouro para sede em outros países em que a mesma escala foi validada, foi realizada uma adaptação da escala visual análoga para a sede.

Referências

1-BECKER, C. A.; FLAISCH, T.; RENNERT, B. SCHUPP, H. T. From Thirst to Satiety: The Anterior Mid-Cingulate Cortex and Right Posterior Insula Indicate Dynamic Changes in Incentive Value. *Frontiers in Human Neuroscience*, v.11, n. 234, p. 1–9, 2017.

2-KARA, B. Validity and Reliability of the Turkish Version of the Thirst Distress Scale in Patients on Hemodialysis. *Asian Nursing Research*, v.7, n.4, p. 212–218, 2013.

3-WALDRÉUS, N.; JAARSMA, T.; WAL, M.; KATO, N. P. Development and psychometric evaluation of the Thirst Distress Scale for patients with heart failure. *European Journal of Cardiovascular Nursing*, v. 141, n. 83, p. 1–9, 2017.

4-WELCH, Janet L. Artigo Welch.pdf. v. 29, n. 4, p. 337–342, 2002

Palavras-chave: Escala Visual Análoga; Estudos de Validação; Hemodiálise; Sede

ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES COM LÚPUS ERITEMATOSO SISTÊMICO

LARISSA LIMA EMÉRITO; NAÍZA CARVALHO RODRIGUES; FRANCISCA JOADILA SOUSA ALENCAR; MARTHA TERESA SIQUEIRA MARQUES MELO; CECÍLIA MARIA RESENDE GONÇALVES DE CARVALHO; IVONE FREIRES DE OLIVEIRA COSTA NUNES

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí
naiza.lages@yahoo.com.br

Introdução

O Lúpus Eritematoso Sistêmico é uma doença complexa inflamatória crônica, multissistêmica e autoimune que pode apresentar inadequações no estado nutricional, sendo comum a presença de excesso de peso e obesidade (EVERETT et al, 2015). O grupo de pessoas mais acometido, é o das mulheres em idade fértil. Além disso, devido as características da doença é comum a ocorrência de aumento do estresse e distúrbios metabólicos redutores da qualidade de vida das pacientes (ZOU et al, 2014).

Objetivos

Avaliar o estado nutricional de mulheres com Lúpus Eritematoso Sistêmico.

Metodologia

Pesquisa transversal, aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Piauí (CAAE: 55829916.7.0000.5214), que envolveu a participação de 30 mulheres lúpicas com idade entre 20 e 59 anos atendidas em Hospital Universitário localizado na cidade de Teresina, Piauí. As pacientes que concordaram participar da investigação assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido conforme resolução do Conselho Nacional de Saúde (466/12). As informações sociodemográficas e clínicas foram obtidas por entrevista, com uso de questionário semiestruturado. Os dados antropométricos (peso-kg e altura-m) foram mensurados em triplicata para cálculo da média, com vistas a aplicação dos valores na fórmula do índice de massa corporal (kg/m^2), para avaliação do estado nutricional, segundo Organização Mundial de Saúde (WHO, 2000).

Resultados

As mulheres da presente pesquisa tinham idade média de $34,1 \pm 10,2$ anos, sendo que em 46,7% da amostra a renda individual e mensal era de até um salário mínimo (R\$ 937,00), 70% não trabalhava, 66,3% vivia sem companheiro e apenas 6,7% tinham ensino superior completo. Ademais, quase todas (90%) utilizavam prednisona, 43,3% suplementos de vitamina D e 46,7% de cálcio. Os valores médios das variáveis antropométricas foram: $1,6 \pm 0,1$ m para altura e $58,9 \pm 12,3$ kg para o peso. O índice de massa corporal médio foi $24,0 \pm 4,3$ kg/m^2 . Quanto ao estado nutricional, 53,4% das mulheres eram eutróficas, 6,6% apresentaram baixo peso, 33,4% excesso de peso e 6,6% obesidade grau I e II. Vale destacar que a frequência da inadequação nutricional excessiva foi 6 vezes maior que a desnutrição.

Conclusão

As mulheres com lúpus eritematoso sistêmico apresentaram condição de insegurança nutricional, devido a vulnerabilidade social, econômica, e também porque, mais de um terço da amostra tinha excesso de peso, razões que aumentam a probabilidade do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, fato preocupante à medida que o lúpus já cursa com elevação do risco de enfermidades cardiovasculares.

Referências

EVERETT, S. T. et al. Short-Term Patient Centered Nutrition Counseling Impacts Weight and Nutrient Intake in Patients with Systemic Lupus Erythematosus. **Lúpus**. v.24, n.12, p.1321-6, 2015.

WHO-World Health Organization. **Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a World Health Organization Consultation..** Geneva: World Health Organization, 2000.

ZOU, Y. F. et. al. Prevalence of systemic lupus erythematosus and risk factors in rural areas of Anhui Province. **Rheumatology International**. v.34, n.3, p.347-56, 2014.

Palavras-chave: Alimentação; Doença autoimune ; Nutrição.

ESTADO NUTRICIONAL E ADEQUAÇÃO DA DIETA DE PACIENTES EM TERAPIA NUTRICIONAL DOMICILIAR NO MUNICÍPIO DE LAVRAS - MINAS GERAIS

MÔNICA SABRINA RIBEIRO DOS SANTOS; LARISSA SOARES DOS SANTOS FREIRE; IVINA CATARINA DE OLIVEIRA GUIMARAES; LÍVIA GARCIA

¹ UFLA - Universidade Federal de Lavras

livia.ferreira@dnu.ufla.br

Introdução

A terapia nutricional domiciliar é indicada a todos os indivíduos que não conseguem suprir suas necessidades nutricionais por meio da ingestão oral de alimentos, mas não necessitam de internação. Sua prescrição é realizada de acordo com a condição clínica do paciente, após triagem, avaliação clínica e nutricional, sendo as necessidades energéticas calculadas por meio de equações preditivas padrão que podem subestimar ou superestimar os requisitos calóricos dos mesmos. A identificação da necessidade de utilização da terapia nutricional domiciliar é feita durante a alta hospitalar, mediante prescrição médica e tem como objetivo a recuperação ou manutenção do estado nutricional bem como da qualidade de vida do paciente. De acordo com a Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral o paciente em atenção domiciliar poder estar em estado de desnutrição ou se tornar-se desnutrido durante o uso da terapia nutricional em âmbito domiciliar, sendo importante assim o acompanhamento nutricional desses indivíduos.

Objetivos

O presente estudo tem como objetivo caracterizar o estado nutricional dos pacientes em terapia nutricional domiciliar na cidade de Lavras - Minas Gerais e avaliar a adequação da dieta ofertada.

Metodologia

Trata-se de um projeto realizado por meio de visitas domiciliares a pacientes em regime de terapia nutricional domiciliar, atendidos pela Prefeitura Municipal de Lavras. Foram realizadas a avaliação nutricional (determinação do índice de massa corporal estimado e avaliação da circunferência da panturrilha), cálculo das recomendações nutricionais e adequação dietética. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Lavras, com número parecer 1.605.654 e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram analisados no software SPSS (Statistical Package for Social Science).

Resultados

Foram acompanhados 65 indivíduos sendo 60% (n=39) do sexo feminino e 40% (n=26) do sexo masculino. A média de idade apresentada foi de 75,28 ± 18,04 anos. As principais doenças encontradas foram: Doença de Alzheimer, Parkinson e Acidente Vascular Encefálico. A média da necessidade calórica foi de 1415,09 kcal ± 412,93, a média da ingestão calórica de 1431,15 kcal ± 352,89, e a média de adequação da dieta foi de 105,73 ± 29,07. Em relação a densidade calórica da dieta recebida 83,08% (n=54) recebem dieta 1,2kcal/ml e 16,92% (n=11) recebem dieta de 1,5kcal/ml. Observou-se que 53,85% (n=35) dos pacientes apresentam desnutrição, 35,38 % (n=23) eutrofia e 10,77% (n=7) excesso de peso. A média da circunferência da panturrilha foi de 24,40 ± 5,70 cm e 90,77% (n=59) apresentam circunferência da panturrilha <31cm.

Conclusão

Conclui-se que o acompanhamento nutricional de pacientes em terapia nutricional domiciliar é importante uma vez que mesmo sob acompanhamento e, a média de adequação da dieta estar acima de 100% a prevalência de baixo peso apresenta-se alta.

Referências

ASPEN. Board of Directors and the Clinical Guidelines Task Force: Guidelines for the use of parenteral and enteral nutrition in adult and pediatric patients. Journal for Parenteral and Enteral Nutrition. n. 26 (supl), p. 1SA-138SA, 2002.

SOCIEDADE BRASILEIRA NUTRIÇÃO PARENTERAL E ENTERAL (SBNPE). Projeto Diretrizes: Terapia Nutricional Domiciliar. Revista da Associação Médica Brasileira. v. 58, n. 4, p. 408-411, 2012.

VARAYIL, J. E.; HURT, R. T.; KELLY, D. G. How Hyperalimentation May Be Necessary to Reverse Severe Malnutrition in

Palavras-chave: Terapia Nutricional; Nutrição Enteral; Pacientes Domiciliares; Desnutrição

ESTADO NUTRICIONAL E ADEQUAÇÃO DA INGESTÃO PROTEICA DE PACIENTES COM NEOPLASIA EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO NO MUNICÍPIO DE MACAÉ-RJ.

ANA CLARA CALDAS CORDEIRO DA SILVA; ROBERTA MELQUIADES SILVA DE ANDRADE; ANA PAULA MENNA BARRETO; LISMEIA RAIMUNDO SOARES; RENATA BORBA DE AMORIM OLIVEIRA; CELIA CRISTINA DIOGO FERREIRA

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro Campus UFRJ Macaé
celia.ferreira@macae.ufrj.br

Introdução

O câncer é uma doença crônica multicausal que resulta de complexas interações entre fatores ambientais e genéticos. Fatores como localização do tumor, perda de peso involuntária e disfunção do trato gastrointestinal em decorrência dos tratamentos quimio e radioterápico exercem grande impacto sobre a ingestão alimentar e o estado nutricional, e devem ser considerados no momento da triagem de risco nutricional. A desnutrição está ligada ao prognóstico pior e deve ser detectada e prevenida o mais precocemente possível, visando a intervenção nutricional apropriada e redução do risco de morbidade e mortalidade.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional e a adequação da ingestão proteica de pacientes com neoplasia no Município de Macaé-RJ.

Metodologia

Para a avaliação do estado nutricional foi utilizado a Avaliação Subjetiva Global – Produzida pelo Próprio Paciente (ASG- PPP) e o Índice de Massa Corporal (IMC). Para a avaliação da ingestão proteica, foi aplicado o método Recordatório de 24 horas para a quantificação do valor proteico total ingerido. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UFRJ – Campus Macaé, com o CAAE número 60334316.8.0000.5699.

Resultados

No período de maio a setembro de 2017, foram avaliados 18 pacientes com diagnóstico de câncer, sendo 50% do sexo feminino. Em relação a faixa etária, 44,45% dos pacientes apresentaram idade maior ou igual a 60 anos e 55,55% pacientes apresentaram idade entre 30 a 60 anos. A classificação de localização do tumor primário de acordo com sexo demonstrou que o câncer de intestino acometeu majoritariamente os pacientes do sexo masculino (100%), já no sexo feminino, a localização do tumor com maior incidência foi o de mama (55,52%). A classificação do estado nutricional através do IMC dos adultos demonstrou que 50% das pacientes do sexo feminino apresentaram eutrofia e 50% apresentaram sobrepeso. Em relação aos homens, a maior parte (40%) apresentou eutrofia. Através da ASG-PPP, 44,44% dos pacientes avaliados foram classificados com eutrofia e 55,56% apresentaram a classificação de “moderadamente desnutrido”. Ao correlacionar os dados de classificação através do IMC e ASG-PPP foi possível verificar que dos pacientes avaliados como moderadamente desnutridos pela ASG-PPP, 22% apresentavam baixo peso, 27% eutrofia e 5% sobrepeso através da IMC. Em relação à ingestão proteica, não foi observada diferença significativa entre adultos e idosos do sexo feminino (média de ingestão proteica de $0,87 \pm 0,42$ g/kg/dia). Já entre os pacientes do sexo masculino foi observada diferença estatística entre a média de ingestão de pacientes adultos ($0,72 \pm 0,10$ g/kg/dia) e idosos ($1,17 \pm 0,36$ g/kg/dia). Todos os pacientes apresentavam valores de ingestão proteica abaixo da média de recomendação de ingestão diária preconizada para pacientes oncológicos com estresse leve ou moderado (1,2 a 1,5 g/kg/dia) segundo o Consenso Nacional de Nutrição Oncológica do INCA.

Conclusão

A inadequação da ingestão proteica está relacionada ao déficit do estado nutricional e, conseqüentemente, com a diminuição da resposta ao tratamento oncológico. Além disso, verifica-se divergência na classificação do estado nutricional dos pacientes de acordo com diferentes instrumentos, mostrando maior sensibilidade da ASG-PPP no diagnóstico do risco nutricional. A adequação do método pode beneficiar uma intervenção nutricional precoce, podendo otimizar os resultados do tratamento e promovendo uma melhora na sua qualidade de vida.

Referências

- MIRANDA, T. V. et al. Estado nutricional e qualidade de vida de pacientes em tratamento quimioterápico. Revista Brasileira de Cancerologia, v. 59, n. 1, p. 57-64, 2013.
- CORONHA, A. L.; CAMILO, M. E.; RAVASCO, P. The relevance of body composition in cancer patients: what is the

evidence?. Acta Med Port. v. 24, n. S4, p. 769-778, 2011.

Consenso nacional de nutrição oncológica. / Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva; Nivaldo Barroso de Pinho (organizador) – 2. ed. rev. ampl. atual. – Rio de Janeiro: INCA, 112p. : Il. ; v. 2, 2016.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Câncer; Recomendações Nutricionais

ESTADO NUTRICIONAL E COMPULSÃO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES MATRICULADOS EM UM INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO

KARINA MARCOS ISMAEL SAPEDE; GABRIELA MARIA KERKHOFF; LETÍCIA SAYURI ADAMA COSTA; JÚLIA GONÇALVES DOMINGUES; SÍLVIA REGINA DE LIMA; ANA CAROLINA PINHEIRO VOLP

¹ FANUT / UFMT - Faculdade de Nutrição / Universidade Federal de Mato Grosso

juliagdomingues@gmail.com

Introdução

O comportamento alimentar determinado pela grande ingestão de alimentos em um curto período de tempo (até duas horas), acompanhado de perda de controle sobre o quê ou o quanto se come, é conhecido em inglês como *binge eating*, em português, compulsão alimentar. Quando esses episódios ocorrem pelo menos dois dias por semana nos últimos seis meses, associados a algumas características de perda de controle e não são acompanhados de comportamentos compensatórios, é diagnosticado como Transtorno da Compulsão Alimentar Periódica (TCAP) – *binge eating disorder*.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional e a prevalência de compulsão alimentar em adolescentes de um Instituto Federal de Mato Grosso, Cuiabá, Mato Grosso.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, de caráter qualitativo e quantitativo, realizado com estudantes do sexo masculino e feminino com idade entre 15 e 18 anos, matriculados em um Instituto Federal de Mato Grosso, onde avaliaram-se dados referentes ao estado nutricional por meio do Índice de Massa Corporal, composição corporal com o auxílio de bioimpedância, foi aferida a pressão arterial e o grau de risco para transtorno da compulsão alimentar periódica por meio da Escala de Compulsão Alimentar Periódica. Todos os voluntários foram informados oralmente e receberam por escrito uma descrição do estudo e de todos os procedimentos aos quais seriam submetidos, bem como os riscos e benefícios de sua participação. Devido a menor idade, os voluntários receberam um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para o responsável assinar e o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido para os próprios adolescentes assinarem. Os resultados foram expressos em frequência relativa, média e desvio padrão. Utilizou-se o programa SPSS versão 17.0, Teste de *Levene*, *Kolmogorov Smirnov*, teste t de *Student*, ANOVA *one way* seguida pos hoc teste de *Tukey*. O nível de significância adotado foi $p < 0,05$, com intervalo de confiança de 95%. O presente projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso e teve início após sua aprovação sob CAAE:66128517.3.0000.5541.

Resultados

Dos 242 adolescentes participantes, 61,2% eram do sexo feminino e 38,8% do sexo masculino. Desse total, somente 236 responderam ao questionário BES (traduzida para Escala de Compulsão Alimentar Periódica), constatando 12% com algum grau de CAP. Se comparado entre os sexos, 9% das meninas e 2,2% dos meninos apresentaram compulsão alimentar moderada, 9% com compulsão grave no sexo feminino e 1,1% no sexo masculino ($p=0,004$). Referente as medidas antropométricas, de composição corporal e clínicas, os meninos apresentaram valores para peso usual ($65,07 \pm 12,92$ kg), peso desejável ($66,05 \pm 9,65$ kg), peso atual ($67,94 \pm 20,01$ kg), estatura ($1,72 \pm 0,07$ m), musculatura corporal ($44,03 \pm 3,22\%$), hidratação ($57,07 \pm 4,74\%$), ossatura ($13,43 \pm 0,81\%$), gasto energético de repouso ($2709,67 \pm 332,20$ kcal) e pressão arterial sistólica ($115,49 \pm 12,04$ mmHg) significativamente ($p=0,000$) maiores que as meninas ($55,39 \pm 9,35$ kg; $53,65 \pm 6,46$ kg; $56,60 \pm 10,56$ kg; $1,61 \pm 0,07$ m; $24,24 \pm 7,77\%$; $37,51 \pm 3,76\%$; $51,96 \pm 3,22\%$; $10,26 \pm 0,98\%$; $1894,61 \pm 127,53$ kcal; $106,59 \pm 11,56$ mmHg), respectivamente. Por outro lado, as meninas apresentaram maiores percentuais de gordura corporal ($24,24 \pm 7,76\%$) quando comparadas aos meninos ($16,60 \pm 6,21\%$; $p=0,000$).

Conclusão

Verificou-se por meio dos resultados obtidos, uma prevalência significativa de compulsão alimentar periódica nos adolescentes, principalmente no sexo feminino.

Referências

AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION. **Manual diagnóstico e estatístico de transtornos mentais - DSM-IV.** 4a ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

SPITZER, R.L.et al. Binge eating disorder: Its further validation in a multisite study. **International Journal of Eating Disorders** , v.13, n.2, p. 137-53, 2004.

FREITAS, S. et al. Tradução e adaptação para o português da Escala de Compulsão Alimentar Periódica. **Revista Brasileira Psiquiatria** , Rio de Janeiro, v.23, n.4, p. 215-20, 2001.

Palavras-chave: Adolescentes; Compulsão alimentar; Escala de Compulsão Alimentar Periódica; Estado nutricional

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES MATRICULADOS EM UM INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO

LETÍCIA SAYURI ADAMA COSTA; GABRIELA MARIA KERKHOFF; KARINA MARCOS ISMAEL SAPEDE; JÚLIA GONÇALVES DOMINGUES; SÍLVIA REGINA DE LIMA; ANA CAROLINA PINHEIRO VOLP

¹ FANUT / UFMT - Faculdade de Nutrição / Universidade Federal de Mato Grosso

juliagdomingues@gmail.com

Introdução

Durante a adolescência, o indivíduo passa por modificações que serão importantes e decisivas para seu bem-estar e saúde. Isso está ligado ao fato de que o adolescente passa por uma etapa crítica de construção de sua personalidade e identidade, intensas mudanças biológicas e sociais, e ainda, pode ser marcada por padrões alimentares inadequados que podem aumentar o risco de desenvolvimento da obesidade e outras doenças crônicas (DC) na vida adulta. Nesse sentido, é de suma importância o monitoramento do consumo alimentar dos adolescentes.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de adolescentes do ensino médio em um Instituto Federal de Mato Grosso, Cuiabá, Mato Grosso.

Metodologia

Estudo transversal, realizado com adolescentes com idade entre 15 e 18 anos de ambos os sexos. Aferiu-se peso, altura e pressão arterial e foi determinada a composição corporal. Os dados dietéticos foram obtidos por meio de Questionário de Frequência Alimentar validado para a população cuiabana. Para análise da ingestão calórica e macronutrientes da dieta foi adotado como referência as recomendações norte-americana *Dietary Reference Intakes (DRI)*. Para verificar distribuição dos dados foi utilizado o teste de Shapiro-Wilk e para determinação de homogeneidade foi utilizado o teste de *Levene*. Após, foi utilizado o teste *t-Student* para comparação de médias entre os sexos. Para rastrear a relação entre as variáveis foi utilizado a correlação de *Pearson*. Adotou-se nível de significância de $p < 0,05$. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Mato Grosso (CAAE: 2.235.753).

Resultados

242 adolescentes foram avaliados em relação as medidas antropométricas, de composição corporal, clínicas e de dieta. Os meninos apresentaram maior peso ($67,94 \pm 20,01$ kg), estatura ($1,72 \pm 0,07$ m), musculatura corporal ($44,03 \pm 3,22\%$), hidratação ($57,07 \pm 4,74\%$), ossatura ($13,43 \pm 0,81\%$), gasto energético de repouso ($2709,67 \pm 332,20$ kcal), necessidades energéticas estimadas pela *Food and Agriculture Organization (FAO)* ($1841,06 \pm 350,68$ kcal) e *Estimated Energy Requirement (EER)* ($3358,42 \pm 704,90$ kcal), pressão arterial sistólica ($115,49 \pm 12,04$ mmHg), maior consumo de calorias ($4368,04 \pm 2222,97$ kcal), carboidratos ($593,83 \pm 331,08$ g), proteínas ($156,58 \pm 85,17$ g) e lipídeos ($147,49 \pm 85,34$ g) em gramas quando comparados as meninas ($p < 0,05$).

Conclusão

Houve diferença no consumo alimentar entre os sexos, porém, a distribuição em percentual dos macronutrientes estavam de acordo com as recomendações. Observou-se que quanto maior o consumo de calorias, proteínas e lipídeos, maior era a estatura, o percentual de musculatura, hidratação e ossatura.

Referências

- NEUTZLING, M. B. et al. Hábitos alimentares de escolares adolescentes de Pelotas, Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 23, n. 3, p. 379-388, maio/jun., 2010.
- SOUZA, J. B.; ENES, C. C. Influência do consumo alimentar sobre o estado nutricional de adolescentes de Sorocaba-SP. **Journal of the Health Sciences Institute**. v. 31, n. 1, p. 65-70, 2013.
- PATE R. R. et al. Factors associated with development of excessive fatness in children and adolescents: a review of prospective studies. **Obesity Reviews**. v. 14, n. 8, p. 645-658, 2013.
- BIRO, F. M.; WIEN, M. Childhood obesity and adult morbidities. **American Journal of Clinical Nutrition**. v. 91, p. 1499–1505, 2010. Suplemento.

Palavras-chave: Adolescência; Composição corporal; Consumo alimentar; Estado nutricional

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO DE SUBSTÂNCIAS: AVALIAÇÃO DA MASSA MUSCULAR E DO ÂNGULO DE FASE

MARTA PAULA PEREIRA COELHO; TATIANA BERING; KIARA GONÇALVES DIAS DINIZ; LUCAS DOS SANTOS
ATHADEU FERREIRA; FREDERICO DUARTE GARCIA; LUCIANA DINIZ SILVA

¹ UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais, ² UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso
tatianabering@yahoo.com.br

Introdução

O abuso de drogas ilícitas é um problema de saúde global que afeta aproximadamente 246 milhões pessoas em todo o mundo. Entre as consequências adversas da dependência de drogas, devem ser destacadas as deficiências nutricionais (ISLAM et al., 2002).

Objetivos

Avaliar a composição corporal e investigar a associação da massa muscular esquelética (MME) e do ângulo de fase (AF) baixos com variáveis demográficas, clínicas, nutricionais e nível de atividade física em usuários de substância (US).

Metodologia

63 US [65,1% homens; média de idade, 46,0 ± 13,2 anos] e 71 indivíduos saudáveis pareados por sexo e idade aos US foram, prospectivamente, incluídos no estudo. O diagnóstico de dependência de substância foi feito de acordo com o Manual diagnóstico e estatístico de transtornos mentais [Diagnostic and Statistical Manual of Mental Disorders IV (DSM IV), American Psychiatric Association (APA), 1994] e com a Classificação Internacional das Doenças – 10ª Revisão (CID 10) [Organização Mundial de Saúde (OMS, 1993)]. MME e AF foram mensurados por meio da Bioimpedância Elétrica (BIA). A MME foi dividida pela altura (kg/m^2) e convertida em um índice denominado IMME. Os valores do IMME inferiores a 8,87 Kg/m^2 e 6,42 Kg/m^2 , em indivíduos do sexo masculino e feminino, respectivamente, foram considerados para a estratificação da MME em MME baixa. Em relação ao AF, valores inferiores ao percentil cinco foram considerados para a estratificação do AF em AF baixo. A avaliação global subjetiva (AGS) foi usada para avaliar o estado nutricional. Os dados foram analisados pelos modelos de regressão logística. Todos os pacientes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFMG (CAAE: 07761212.2.0000.5149). Para análise estatística foi realizada análise logística multivariada. O valor de $p \leq 0,05$ foi considerado significativo.

Resultados

IMME baixo e AF baixo foram identificados em 15,8% e 44,5% US, respectivamente. Os indivíduos que faziam consumo acentuado de álcool apresentaram menores valores de IMME e AF que àqueles sem consumo acentuado dessa substância. IMME baixo estava independentemente associado ao consumo acentuado de álcool (RC = 2,02; IC 95% = 1,01 - 4,05; $p = 0,05$). AF baixo também foi independentemente associado ao consumo acentuado de álcool (RC = 2,11; IC95% = 1,30 - 3,42; $p = 0,002$).

Conclusão

Consumo acentuado de álcool associou-se com IMME baixo e AF baixo. A avaliação da composição corporal, particularmente do IMME e do AF, torna-se parâmetro relevante na avaliação nutricional dos usuários de substância.

Referências

AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION. Diagnostic and Statistical Manual of Mental Disorders (DSM–5). Washington, D.C, 1994

ISLAM, S. K. Nazrul et al. Nutritional status of drug addicts undergoing detoxification: prevalence of malnutrition and influence of illicit drugs and lifestyle. British Journal Of Nutrition, v. 88, n. 05, p.507-13, nov. 2002

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Classificação de transtornos mentais e de comportamentos da CID - 10: descrições clínicas e diretrizes diagnósticas. Porto Alegre: Artmed, 1993. 352p.

Palavras-chave: Abuso/dependência química; estado nutricional; massa muscular esquelética baixa; ângulo de fase ; consumo acentuado de álcool

ESTADO NUTRICIONAL E HIPERGLICEMIA DE PACIENTES INTERNADOS NA UNIDADE DE TRANSPLANTE RENAL DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA; ANTÔNIO PEDRO LEITE LEMOS; NAYRA ANIELLY CABRAL CANTANHEDE; PAULO VICTOR GOMES MODANESI; RAIMUNDA SHEYLA CARNEIRO DIAS; HEULENMACYA RODRIGUES DE MATOS

¹ HUUFGMA - Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão
antoniopedro-lemos@hotmail.com

Introdução

O pós-transplante renal é marcado por alterações metabólicas, incluindo mudanças na composição corporal, resistência à insulina e dislipidemias. Essas alterações têm sido associadas com maior morbimortalidade. A hiperglicemia é uma complicação metabólica frequente após o transplante renal, que condiciona um aumento da morbimortalidade cardiovascular e diminuição da sobrevida do enxerto.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional e a prevalência de hiperglicemia de pacientes transplantados renais internados na unidade de transplante renal de um hospital universitário.

Metodologia

Estudo analítico do tipo transversal com dados secundários que foi realizado na Unidade de Transplante Renal do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Parecer consubstanciado 1.742.650). Foi realizado um levantamento clínico de 89 pacientes transplantados, com idade maior que 20 anos e de ambos os sexos. Os dados foram coletados do prontuário do paciente e de um banco de dados específico do setor, armazenado no sistema informatizado da Unidade de Transplante Renal do Hospital Universitário, no período de fevereiro de 2015 a novembro de 2015. Foram levantados dados referentes a idade, sexo, tempo de transplante (< 6 semanas – pós transplante imediato e ≥ 6 semanas – pós transplante tardio) e tipo de doador (vivo e falecido). Para avaliação nutricional antropométrica foram utilizados os dados: peso corporal, altura, pregas cutâneas tricípital, subescapular, suprailíaca e bicípital, aferidas em triplicata e considerou-se a média. Utilizou-se ainda as circunferências do braço e muscular do braço. As referências foram classificadas com base no percentual de adequação obtido. O exame laboratorial de interesse foi a glicemia. A normalidade das variáveis foi analisada pelo teste Shapiro Wilk. Os dados foram analisados no programa estatístico STATA 14.0.

Resultados

A média de idade foi de 44±12 anos, sendo a maioria composta por indivíduos do sexo masculino (58,4%), com tempo de transplante ≥ 6 semanas (60,6%) e com enxerto proveniente de doador falecido (64,0%). A avaliação do estado nutricional, por meio do índice de massa corporal, revelou 47,1% dos pacientes classificados como eutróficos e 25,8% como sobrepesados. Para avaliação segundo circunferência do braço, prega cutânea tricípital, e circunferência muscular do braço, foi encontrado predominância do percentual de adequação dos pacientes classificados com eutrofia, desnutrição grave e eutrofia, segundo cada indicador, respectivamente. A média do somatório de pregas cutâneas foi para os homens de 3,3±8,9mm e para as mulheres 6,06±11,8mm. Da amostra estudada, 28,0% apresentava glicemia de jejum alterada.

Conclusão

Encontrou-se uma prevalência de 25,8% de transplantados com sobrepeso, segundo o índice de massa corporal e a hiperglicemia foi verificada em 28% dos transplantados renais pesquisados. Estes resultados reforçam a necessidade de realizar acompanhamento nutricional pós transplante renal, visando limitar o ganho de peso assim como manter o controle da glicemia.

Referências

BLACKBURN, G. L; THORNTON, P. A. Nutritional Assessment of the Hospitalized patients. Med clin north am. V. 63, n.5, p. 1103-1115, 1979.

GARCIA, G. G.; HARDEN, P.; CHAPMAN, J. O papel global do transplante renal. Jornal Brasileiro de Nefrologia. São

Paulo, v.34, n.1, p. 1-7, 2012.

LIENERT, R. S. C. et al. Evolução do peso durante o primeiro ano de transplante renal e a ocorrência de Diabetes Mellitus após 5 anos de segmento. Revista Ciência e Saúde. v.7, n.3, p. 148-154, 2014.

Palavras-chave: Alteração glicêmica; Antropometria; Transplante de rim

ESTADO NUTRICIONAL E NÍVEL DE SONOLÊNCIA DIURNA DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIAS

MARIA LUIZA RAMOS DA SILVA; FERNANDA DA FONSECA FREIAS; JANE CARLA DE SOUZA

¹ FACISA - UFRN - Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
nutrifreitas@hotmail.com

Introdução

Os estudantes universitários quando admitidos nas universidades sofrem influências de diversos fatores, os quais comprometem as novas relações sociais, a estabilidade psicossocial e uma alimentação regular. As altas demandas acadêmicas podem acarretar horários irregulares de sono e vigília, e privação de sono, o que estão associadas à sonolência diurna excessiva e a queda no desempenho escolar. Além disso, o processo de interiorização contribui para a migração de inúmeros estudantes de cidades circunvizinhas às unidades universitárias localizadas nos interiores do estado, o que acarreta em estudantes compartilhando moradias, ou morando sozinhos. Estas características podem acarretar em mudanças negativas de hábitos alimentares que podem comprometer a saúde. Portanto, é necessário avaliar as mudanças relacionadas ao sono e estado nutricional de estudantes universitários inseridos nesse contexto.

Objetivos

O objetivo do estudo foi avaliar o estado nutricional, segundo o Índice de Massa Corporal, com o nível de sonolência diurna de estudantes universitárias.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, com abordagem quantitativa, realizado com as estudantes universitárias da Faculdade de Ciência da Saúdedo Trairi da Universidade Federal do Rio Grande do Norte localizada na cidade de Santa Cruz. A pesquisa ocorreu no período de março a maio de 2017, após a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi, parecer número 60525416.7.0000.5568. Os critérios para inclusão foram: idade a partir de 18 anos, ser do sexo feminino, estar devidamente matriculada em algum curso da faculdade anteriormente citada, assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, não ter feito uso de medicamentos sintéticos ou naturais para o controle do sono e para emagrecer nos últimos 2 meses, não estar grávida e não possuir nenhuma contra-indicação para a realização da medida do peso e da estatura. As estudantes responderam a escala de sonolência de Epworth, a qual é utilizada para avaliar a probabilidade de o indivíduo adormecer em 8 situações do cotidiano, podendo o indivíduo responder com escores que variam de 0 a 3, sendo “0” não cochilaria nunca e “3” grande chance de cochilar, podendo a pontuação total variar entre 0 e 24. Para o cálculo do Índice de Massa Corporal foi verificada a medida do peso e da altura das estudantes e a classificação do estado nutricional utilizada para este índice foi a da Organização Mundial da Saúde. A análise descritiva dos dados e a análise estatística foi realizada no programa Statistics7 e foram utilizados os testes estatísticos de Shapiro Wilk e Qui-quadrado.

Resultados

Participaram do estudo 68 universitárias com idade média de 22,8 anos. Em relação ao estado nutricional segundo o Índice de Massa de Corporal, 61,8% estavam eutróficas e 38,2% acima do peso (sobrepeso e obesidade). No tocante ao nível de sonolência diurna, 52,9% das estudantes apresentaram sonolência diurna excessiva. As estudantes eutróficas (66%) apresentaram maior frequência de sonolência diurna excessiva em relação às acima do peso (29,2%) ($p < 0,05$).

Conclusão

De acordo com os resultados do presente estudo, pode-se concluir que a maioria das estudantes universitárias apresentaram estado nutricional adequado e metade foi classificada com sonolência diurna excessiva. Porém, foi identificado que esta sonolência excessiva não está associada ao excesso de peso segundo o Índice de Massa Corporal.

Referências

- ALVES, H. J.; BOOG, M. C. F. Comportamento alimentar em moradia estudantil: um espaço para promoção da saúde. Rev Sau Pub, v. 41, n. 2, p. 197-204, 2007.
- ARAÚJO, D. F.; ALMONDES, K. M. Avaliação da sonolência em estudantes universitários de turnos distintos. Psico-USF, v. 17, n. 2, p. 295-302, 2012.

CARVALHO, T. M. C. S. et. al. Qualidade do Sono e Sonolência Diurna entre Estudantes Universitários de Diferentes Áreas. *Rev Neur*, v. 21, n. 3, p. 383-387, 2013.

FIATES, G. M. R.; SALLES, R. K. Fatores de risco para o desenvolvimento de distúrbios alimentares: um estudo em universitárias. *Rev Nutr*, v. 14, p. 3-6, 2001.

VIEIRA, V. C. R. et al. Perfil socioeconômico, nutricional e de saúde de adolescentes recém-ingressos em uma universidade pública brasileira. *Rev Nutr*, v. 15, n. 3, p. 273-282, 2002.

Palavras-chave: Excesso de peso; Universitárias; Sonolência excessiva

ESTADO NUTRICIONAL E PERCENTUAL DE MASSA MAGRA EM IDOSOS EM UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA

DÉBORA DOS SANTOS PEREIRA; ANNE CRISTINA DOS SANTOS OLIVEIRA; ANDRESSA KÉTLEN ARAÚJO DE OLIVEIRA; BÁRBARA REGES FEITOSA; MARLUS HENRIQUE QUEIROZ PEREIRA; MARIA LUÍZA AMORIM SENA PEREIRA

¹ UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia
debora-santosp@hotmail.com

Introdução

A avaliação do estado nutricional do idoso realizada a partir da Mini Avaliação Nutricional pode ser empregada em diferentes contextos, inclusive em idosos frágeis e institucionalizados. Sabendo que o estado nutricional tende a deteriorar-se com o avançar da idade, a identificação da desnutrição e do seu risco torna-se procedimento de relevância, sendo imperativa a avaliação conjunta da reserva de massa muscular, que especialmente em idosos está associada à funcionalidade e melhor qualidade de vida.

Objetivos

Avaliar a correlação entre o estado nutricional segundo a Mini Avaliação Nutricional e a reserva de massa magra dos idosos atendidos em Unidades de Saúde da Família.

Metodologia

Estudo transversal com coleta de dados primários, no qual foram investigados indivíduos de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 60 anos, residentes no município de Barreiras, cadastrados em duas unidades de saúde que atendem a seis equipes da Estratégia de Saúde da Família. As informações foram coletadas por equipe treinada e os procedimentos de coleta dos dados (questionários, escalas específicas, exames clínicos, antropométricos e de bioimpedância) foram padronizados, como medida de controle da qualidade e consistência das informações. Utilizou-se como ferramenta de avaliação global um questionário previamente padronizado e codificado, contendo informações referentes a aspectos biopsicossociais e demográficos, perfil de morbidade e outros dados de saúde. Foram ainda realizadas avaliações clínicas, antropométricas, além da aplicação da Mini Avaliação Nutricional. Para avaliação da reserva de massa magra utilizou-se a bioimpedância elétrica segmentar octopolar. A participação do idoso no estudo foi voluntária, por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os aspectos éticos deste estudo foram analisados e aprovados por Comitê de Ética em Pesquisa conforme parecer: 1.447.361.

Resultados

Foram avaliados um total de 91 idosos, destes, 67% eram mulheres e 33% homens com uma média de idade de 70,7 e 71,4 anos, respectivamente. Segundo a Mini Avaliação Nutricional 34% dos idosos estavam desnutridos ou em risco de desnutrição. A reserva de massa magra média dos idosos segundo a bioimpedância elétrica foi de 50,38 kg nos homens e 36,00 kg entre as mulheres. A partir das análises realizadas, foi identificada correlação positiva ($r=0,429$; $p<0,000$) entre a reserva de massa magra segundo a bioimpedância e o estado nutricional, segundo a Mini Avaliação Nutricional. A avaliação do percentual de massa magra a partir da bioimpedância elétrica mostrou que 100% dos idosos de ambos os sexos apresentaram uma boa reserva de massa muscular, sendo classificados acima do percentil 50 de acordo com os pontos de corte estabelecidos pelo projeto Saúde, Bem-estar e Envelhecimento (2003).

Conclusão

O presente estudo demonstrou expressiva prevalência de desnutrição e risco de desnutrição entre os indivíduos avaliados segundo a Mini Avaliação Nutricional. Foi observado que a referida condição apresentou correlação positiva com a reserva de massa magra, que reflete indiretamente a reserva de massa muscular do idoso, demonstrando que quanto maior o escore da Mini Avaliação Nutricional, maior a reserva de massa magra, aspecto que está intimamente relacionado com o estado nutricional e tende a diminuir com o avançar da idade e o estado de saúde de um modo geral.

Referências

PEREIRA, D.S.; OLIVEIRA, A.C.S.; PEREIRA, M.H.Q; PEREIRA, M.L.A.S. Mini avaliação nutricional: utilização e panorama nos diferentes cenários de atenção ao idoso. Rev. Saúde.Com 2017; 13(1): 824-832
MARUCCI, M. F. N. & BARBORA, A. R. Estado nutricional e capacidade física. In: PROJETO SABE – Saúde, bem-estar e envelhecimento. – O Projeto Sabe no município de São Paulo: Uma abordagem inicial. Organização Pan Americana

de Saúde, 2003. 255p. (p.95-112).

GOBBO, L. A. DOURADO, D. A. Q. S.; ALMEIDA, M. F.; DUARTE, Y. A. O.; LEBRAO, M. L.; MARUCCI, M. F. N. Massa muscular de idosos do município de São Paulo – Estudo SABE: Saúde, Bem-estar e Envelhecimento. RBCDH 2011. DOI: <http://dx.doi.org/10.5007/1980-0037.2012v14n1p1>.

Palavras-chave: Estado nutricional; Idoso; Massa Muscular; Mini Avaliação Nutricional

ESTADO NUTRICIONAL E RISCO CARDIOVASCULAR DE IDOSOS ATENDIDOS EM AMBULATÓRIOS DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

CLAUDIA GONÇALVES DE LIMA; LÍVIA GUSSONI BASILE; KARYNE GARCIA TAFARELO MORENO; AMANDA MARIA GONÇALVES DE LIMA

¹ UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados, ² FAG - Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz
claudiagoncalves@ufgd.edu.br

Introdução

A transição demográfica, iniciada no Brasil com as quedas de níveis de mortalidade na década de 40 e de natalidade na década de 60, tem reconfigurado a população brasileira. Dentre os processos de transição, também destaca-se a transição epidemiológica, com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis, principalmente entre idosos. As doenças cardiovasculares representam maiores níveis de morbimortalidades entre as doenças crônicas não transmissíveis no Brasil, evidenciando assim, a importância da identificação de seus fatores de risco.

Objetivos

Identificar o estado nutricional e o risco cardiovascular em idosos atendidos em ambulatórios do Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados em Dourados, Mato Grosso do Sul.

Metodologia

Para a coleta de dados foi utilizado um questionário contendo informações como idade (anos), data de nascimento, sexo, tabagismo, etilismo, prática de atividade física, histórico familiar de doenças cardiovasculares e uso de anti-hipertensivos orais. Essas informações foram obtidas por meio de entrevista presencial com o próprio idoso. Foram aferidos peso e altura, circunferência da cintura e pressão arterial no momento da entrevista. O presente estudo foi realizado com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal da Grande Dourados, sob o parecer número 2.006.408. Todos os participantes concordaram em participar da pesquisa assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Foram entrevistados 79 idosos com idades entre 60 e 88 anos. Destes, 50,6% dos idosos eram do sexo feminino (n=40) e 49,3% do sexo masculino (n=39). A média de peso dos idosos foi de 70,7±14,1 kg. O IMC foi calculado e identificou-se a classificação antropométrica dos idosos, onde 12,6% deles encontravam-se em baixo peso, 32,9% em eutrofia e 54,4% com sobrepeso. A população estudada apresentou maior prevalência de sobrepeso no sexo feminino, e de eutrofia no sexo masculino. Quanto aos fatores de risco cardiovascular, 92,5% das mulheres e 69,2% dos homens apresentaram risco cardiovascular segundo a circunferência da cintura; 6,3% da população era tabagista, 68,3% eram sedentários e 89,8% deles relataram histórico de doenças familiares positivo; 70,8% fazem uso de anti-hipertensivo e metade dos que o fazem apresentaram hipertensão arterial elevada no momento da aferição.

Conclusão

O presente estudo identificou que a grande maioria dos idosos atendidos nos ambulatórios do Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados encontra-se com sobrepeso e risco para doenças cardiovasculares segundo a circunferência da cintura. Além disso, apresentam altas prevalências de outros fatores de risco cardiovascular.

Referências

CAMPOLINA, A. G.; et al. A transição de saúde e as mudanças na expectativa de vida saudável da população idosa: possíveis impactos da prevenção de doenças crônicas. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 29, n. 6, p. 1217-1229, 2013.

RAFAELLI, R, A.; et al. Influência da vitamina D nas doenças endocrinometabólicas. *Semina: Ciências Biológicas e da Saúde*, v. 35, n. 2, p. 333-348, 2015.

SANTOS, A. D.; et al. Avaliação de risco cardiovascular em idosos segundo os critérios de Framingham. *Scientia Plena*, v. 10, n.10, p.1-10, 2014.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA; SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO; SOCIEDADE

BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Arq Bras Cardiol, n. 95, v.1, p.1-51, 2010.

VAIDYA, A. Vitamin D and Cardio-Metabolic Disease. Metabolism., n. 62, v. 12, p.1697–1699, 2013.

Palavras-chave: Idoso; Doenças cardiovasculares; Fatores de risco

ESTADO NUTRICIONAL E TEMPO DE VENTILAÇÃO MECÂNICA DE PACIENTES IDOSOS CRITICAMENTE ENFERMOS DE UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA DE UM HOSPITAL ESCOLA DO RECIFE-PE

MARIA CECÍLIA MARTINS DA SILVA; JÉSSICA CRISTINA GUEDES LIMA DA SILVA; ANA MONIQUE DAVID DA SILVA; CLAUDETE XAVIER DO NASCIMENTO; CAMILLA ARAÚJO DE BRITO; PAOLA FRASSINETTE DE OLIVEIRA ALBUQUERQUE SILVA²

¹ IMIP - Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira – IMIP, Recife, Pernambuco, Brasil.
ceciliamartins.nutri@hotmail.com

Introdução

Um aporte nutricional inadequado às necessidades do organismo ocasiona alterações na composição corporal, levando a diminuição da massa muscular. O sistema respiratório é um dos mais afetados devido aos efeitos de depleção nutricional sobre suas proteínas musculares, podendo levar o diafragma à fadiga e conseqüentemente à insuficiência respiratória aguda. O tratamento da insuficiência respiratória aguda dispõe de diversos recursos, entre eles a ventilação mecânica invasiva. Neste contexto, os idosos são o grupo de maior risco, pois o envelhecimento submete o organismo a diversas alterações, com repercussões diretas no estado nutricional.

Objetivos

Verificar a associação entre estado nutricional e tempo de ventilação mecânica de pacientes idosos internados em uma Unidade de Terapia Intensiva de um hospital Escola do Recife.

Metodologia

Estudo transversal realizado entre março e outubro de 2015, com pacientes internados na Unidade de Terapia Intensiva em suporte enteral por um período de no mínimo 48 horas, em uso de ventilação mecânica. Os dados antropométricos foram coletados utilizando-se uma fita métrica não extensível, sendo aferidas as medidas de circunferência do braço e altura do joelho. A estimativa do peso e da altura foi realizada através das equações sugeridas por Chumlea (1987) e o estado nutricional foi classificado pelo índice de massa corporal de acordo com os pontos de corte propostos por World Health Organization (WHO, 1997) para adultos. Para os pacientes com idade igual ou superior a 60 anos, os pontos de corte foram os propostos por Lipschitz (1994). O tempo de ventilação foi contabilizado do dia da intubação até o desfecho do paciente, sendo considerado < 10 dias e ≥ 10 dias. A análise estatística foi realizada pelo programa Statistical Package for Social Sciences versão 13.0. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Medicina Professor Fernando Figueira, obtendo CAAE 39934214.6.0000.5201.

Resultados

Foram avaliados 33 pacientes, onde mais da metade dos pacientes (54,5%) necessitaram de suporte ventilatório invasivo. Verificou-se que 42,4% (n=14) dos pacientes estavam desnutridos e 57,6% (n=19) eutróficos. Quanto ao tempo de ventilação mecânica, 52,6% (n=10) dos indivíduos passaram um período ≥ 10 dias. Os idosos desnutridos passaram mais tempo na ventilação mecânica do que os não desnutridos, 60% e 40%, respectivamente. Não houve associação estatisticamente significativa entre estado nutricional e tempo de ventilação mecânica (p=0,656).

Conclusão

Pode-se concluir que os pacientes idosos com desnutrição permaneceram mais tempo dependentes da ventilação mecânica. Considerando o grau de vulnerabilidade que os idosos hospitalizados apresentam, verifica-se a necessidade de realizar estudos que retratem a magnitude da desnutrição na população geriátrica neste ambiente e os fatores associados a essa condição.

Referências

- CHUMLEA, W. C; ROCHE, A. F; MUKHERJEE, D. Nutritional assessment of the elderly through anthropometry. Columbus Ohio: Ross Laboratories; 1987.
- Lipschitz DA. Screening for nutritional status in the elderly. Prim Care., v.21, n.1, p.55-67. 1994;
- LISBOA, S. et al. Síndrome de fragilidade aumenta a suscetibilidade à ventilação mecânica? Medicina, Ribeirão Preto, v.43, n.4, p.377-81. 2010;

MELO, C. A. et al. Consumo alimentar e antropometria relacionados à síndrome de fragilidade em idosos residentes em comunidade de baixa renda de um grande centro urbano. *Cad. Saúde Pública*, v.33, n.8. 2017;

World Health Organization (WHO). *Obesity: preventing and managing the global epidemic: report of the WHO Consultation of Obesity*. Geneva: World Health Organization; 1997.

Palavras-chave: Respiração artificial; Nutrição do idoso; Avaliação nutricional; Desnutrição

ESTIMATIVA DO PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL POR MEIO DE DIFERENTES MÉTODOS ANTROPOMÉTRICOS EM UNIVERSITÁRIOS

ELISA MARIA GRANDO ROJA; DAIANA ARGENTA KUMPEL; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; CINTIA CASSIA TONIETO GRIS; VALÉRIA HARTMANN

¹ UPF - Universidade de Passo Fundo
cctgris@gmail.com

Introdução

A obesidade no Brasil vem crescendo nos últimos anos, a prevalência de 11,8% em 2006 passou para 18,9% em 2016. Com o aumento da massa corporal eleva-se não somente a adiposidade, mas, também ocorre um aumento no risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Neste cenário, é importante utilizar métodos de avaliação da composição corporal, tais como a bioimpedância, as dobras cutâneas que são bons preditores do percentual de gordura corporal, a fim de identificar a condição inicial do indivíduo para traçar o melhor plano nutricional baseado na individualidade de cada organismo.

Objetivos

Estimar o percentual de gordura corporal através de diferentes métodos antropométricos em universitários.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com universitários da Universidade de Passo Fundo/RS. Foram convidados a participar todos os universitários, adultos (18 a 59 anos), de ambos os sexos, matriculados nos cursos de graduação do Instituto de Ciências Biológicas da Universidade de Passo Fundo. Como critérios de inclusão foram avaliados os universitários com Índice de Massa Corporal de 18,5 a 29,9kg/m², que se propuseram a participar do estudo e excluídos aqueles com limitações físicas que impossibilitam a aplicação dos diferentes métodos antropométricos, aqueles que fazem uso de diuréticos, que possuem próteses metálicas ou marca passos, mulheres que se encontram durante o período menstrual, bem como, gestantes e obesos. Foram investigadas as características como gênero, faixa etária, o curso que frequenta e o período. Para avaliação antropométrica foi aferido peso e altura para o cálculo do Índice de Massa Corporal, além do nível de atividade física através da versão curta do Questionário Internacional de Atividade Física. As dobras cutâneas foram aferidas com plicômetro Científico e as medidas obtidas foram utilizadas nas equações propostas por Petroski (1995) (4 dobras) e Guedes (1985) (3 dobras) para estimativa da densidade corporal e convertidas a porcentual de gordura, através da fórmula de Siri. Após foi realizado a bioimpedância. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo através do parecer número 2.080.278.

Resultados

Foram avaliados 77 universitários com média de idade de 23,3±4,59 anos, prevalência do gênero feminino (94,8%), a maioria do curso de Nutrição (58,4%), seguido de Estética e Cosmética (14,3%) e fonoaudiologia (13%). Quanto ao estado nutricional através do Índice de Massa Corporal, 79,2% dos avaliados estavam eutróficos e 20,8% em sobrepeso, já em relação ao nível de atividade física constatou-se que 74% dos avaliados são ativos e 26% sedentários. A média de percentual de gordura encontrada através do protocolo de Petroski foi de 20,1%, pelo protocolo de Guedes 25,7% e pela bioimpedância foi de 21,5%. Quanto à adequação do percentual de gordura, foi mais prevalente para o protocolo de Petroski com 80,6%, seguido da bioimpedância com 78% e Guedes com 48,1%.

Conclusão

Diante dos diferentes métodos para estimar o percentual de gordura, observou-se que o protocolo de Guedes superestima os resultados quando comparados a bioimpedância. Já o protocolo de Petroski apresenta resultados mais semelhante ao da bioimpedância.

Referências

GUEDES, D.P. Estudo de gordura corporal através da mensuração de valores da densidade corporal e da espessura de dobras cutâneas em universitários. Revista Kinesis, v. 1, n. 2, p. 183-212. 1985.

MATSUDO, S. et al. Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ): Estudo de Validade e Reprodutibilidade no Brasil. Revista Atividade Física e Saúde. São Caetano do Sul, São Paulo, v. 6, n. 1, p. 5-18, 2001.

MONTEIRO, A. B.; FERNANDES FILHO, J.; A. Análise da Composição corporal: Uma revisão de Métodos. Revista Brasileira de Cineantropometria & Desempenho Humano. v. 1, n. 4, p. 80-92, 2002.

PETROSKI, E. L.; Desenvolvimento e validação de equações generalizadas para a estimativa da densidade corporal em adultos. Tese de Doutorado. Centro de Educação Física e Desporto. Santa Maria, Universidade Federal de Santa Maria, 1995.

VIGITEL, BRASIL 2016: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico : estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2016 / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2017.

Palavras-chave: antropometria; tecido adiposo; universitários

ESTUDO DA ADEQUAÇÃO DA PRESCRIÇÃO DE MACRONUTRIENTES EM DIETAS BRANDAS OFERTADAS A PACIENTES DIABÉTICOS EM HOSPITAL PÚBLICO DO RIO DE JANEIRO - RJ

LUCIANA RIBEIRO TRAJANO MANHÃES; ALINE CRISTINA SOARES PEREIRA; DIRLAINE FURTADO

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

lucianartmanhaes@gmail.com

Introdução

O diabetes mellitus é um estado hiperglicêmico, acompanhado de complicações agudas e crônicas. Pelo fato de ser uma doença diretamente relacionada ao metabolismo de carboidratos, proteínas e gorduras, a nutrição desempenha importante papel no seu controle¹. A dietoterapia, por ser um fator na promoção da saúde do paciente diabético, deve objetivar não somente o equilíbrio glicêmico, mas também a prevenção do risco cardiovascular, visando ao controle dos lipídeos e lipoproteínas plasmáticas, além de mediar os processos inflamatórios².

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar a adequação das prescrições de macronutrientes em dietas de consistência branda oferecidas a pacientes diabéticos internados em hospital público do Estado do Rio de Janeiro.

Metodologia

A coleta de dados foi realizada em hospital universitário do Estado do Rio de Janeiro, que possui uma Unidade de Alimentação e Nutrição, e foi realizada no período de março a junho de 2017 em 10 dias consecutivos, conforme a prescrição das dietas ofertadas aos pacientes, sendo pesadas as amostras de cada alimento, de cada refeição de todos os cardápios. Para tal, foram escolhidas aleatoriamente uma embalagem descartável já porcionada da dieta na consistência branda com restrição para diabéticos. A tomada de peso foi em balança eletrônica semianalítica, devidamente calibrada, com capacidade para até 2000g. o registro do peso foi realizado em planilhas no Excel®. Foram analisadas todas as combinações de cardápio oferecidas em cada dia. Em seguida, os dados foram registrados no programa Avanutri Revolution® (versão 4.0), sendo possível a determinação do valor energético e do teor de macronutrientes, assim como sua distribuição percentual nos cardápios na consistência branda para diabéticos, com o intuito de comparar com recomendação para a patologia, conforme a literatura existente. Para iniciar esse estudo, foi realizada uma pesquisa bibliográfica nas bases de dados PubMed, Google Acadêmico e Scielo, compreendendo um intervalo de 2005 a 2017. Além de buscas de conceitos em livros acadêmicos.

Resultados

Pode-se verificar que o percentual médio do teor de carboidratos ofertado diariamente indicou prescrição acima do recomendado ($64,85\% \pm 3,31$), constatando-se que o teor de carboidratos diário foi prescrito corretamente apenas no dia 7 (329,53g/dia, 58,13% do VET). Porém, segundo as recomendações da OMS³, as concentrações mínimas ofertadas estavam adequadas, contribuindo também para a redução dos riscos de hipoglicemia. Na análise de adequação, o percentual médio do teor de proteínas ofertado diariamente indicou prescrição dentro do recomendado ($15,27\% \pm 1,15$). Constatou-se que o teor de proteínas diário foi prescrito corretamente em apenas 5 dos dias coletados; os outros dias tiveram prescrição proteica abaixo da recomendação. Já o percentual médio do teor de lipídeos ofertado diariamente indicou prescrição de acordo com o recomendado ($19,88\% \pm 3,52$) e o teor lipídico diário foi prescrito corretamente em todos os dias coletados.

Conclusão

Com base nos resultados obtidos, conclui-se que existe inadequação na prescrição de proteínas e carboidratos nos cardápios ofertados na consistência branda para pacientes diabéticos no hospital universitário estudado. Esse fato ressalta a importância do acompanhamento e monitoramento da dietoterapia, para que esta acompanhe as recomendações nutricionais.

Referências

1. Lottenberg, Ana Maria Pita. Características da Dieta nas Diferentes Fases da Evolução do Diabetes Mellito Tipo 1. Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia, v.52, n.2, p.250-259, 2008.
2. Cuppari, Lilian. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto. 2. ed. rev. e ampl. – Barueri, SP: Manole, 2005.
3. Princípios para orientação nutricional no diabetes mellitus. Sociedade Brasileira de Diabetes – Diretrizes SBD. São

Paulo: 2014-2015.

4. Neves, Andréia. Nutrição Clínica Funcional: obesidade – São Paulo: Valéria Paschoal Editora Ltda., 2014.

Palavras-chave: dietoterapia; adequação nutricional; diabete melitus

ESTUDO DE RISCO CARDIOVASCULAR EM ADOLESCENTES (ERICA): AVALIAÇÃO DO PADRÃO ALIMENTAR A PARTIR DE ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA

DÉBORA BARBOSA RONCA; CARINA ANDRIATTA BLUME; FELIPE VOGT CUREAU; BEATRIZ D. SCHAAN;
JULIANA ROLIM VIEIRA MACIEL; KÊNIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO

¹ UNB - Universidade de Brasília, ² UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

deboraronca@gmail.com

Introdução

A avaliação do consumo alimentar de adolescentes configura-se como um desafio em epidemiologia nutricional, porém, é essencial para o entendimento dos padrões alimentares desta população e permite ainda subsidiar estratégias para a prevenção da morbimortalidade das doenças crônicas não transmissíveis (Collins *et al.*, 2010, Sotos-Prieto *et al.*, 2017). Uma nova abordagem vem sendo adotada nesta área, na qual o efeito global da dieta na saúde do indivíduo é investigado, ao invés de alimentos e nutrientes isoladamente (Tucker, 2010).

Objetivos

Avaliar o padrão dietético de adolescentes escolares brasileiros, a partir de um índice de qualidade da dieta baseado exclusivamente em alimentos. Adicionalmente investigou-se a adesão desta população às diretrizes nutricionais internacionais vigentes.

Metodologia

Estudo transversal multicêntrico de base escolar, conduzido de 2013 a 2014. A amostra foi composta por 71.553 adolescentes de 12 a 17 anos, matriculados em escolas públicas e privadas, de municípios brasileiros com mais de 100 mil habitantes, participantes do Estudo de Risco Cardiovascular em Adolescentes (ERICA). O estudo foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade de Brasília (parecer 303.532/2013). O consumo alimentar foi avaliado a partir de dois dias de recordatório de 24 horas, não-consecutivos. O método *National Cancer Institute method* foi usado para estimar o consumo dietético usual dos 10 grupos alimentares considerados. Estas estimativas permitiram o cálculo do Índice de Qualidade da Dieta para Adolescentes adaptado ao Brasil (IQDA-BR) e de seus três componentes: qualidade, diversidade e equilíbrio. O escore final do índice varia de -33% a 100%, correspondendo à média dos três componentes. Pontuações mais altas indicam melhor qualidade da dieta. A distribuição do IQDA-BR foi analisada segundo sexo, região geográfica e rede da escola. As análises foram conduzidas, considerando a complexidade amostral, pelos softwares estatísticos STATA e SAS.

Resultados

O escore médio do IQDA-BR foi de 14,8% ($\pm 6,1\%$) para meninas e 19,0% ($\pm 6,3\%$) para meninos. Os três componentes do índice apresentaram média inferior a 50% da pontuação permitida, em ambos os sexos. O equilíbrio foi o componente que mais contribuiu para a nota das meninas e a diversidade, para os meninos. Escores médios negativos do componente qualidade foram observados em todos estratos analisados. As medianas de consumo usual dos grupos dos vegetais (~45g), frutas (~30,5g), leites (~175g), e queijos (~6,5g) estavam abaixo das recomendações diárias. Por sua vez, o consumo mediano do grupo das carnes, peixe e ovos (~185g) e dos grupos de alimentos não recomendados (~85g de snacks e ~600ml de bebidas de baixo valor nutritivo) foi excessivo. O maior consumo usual do grupo de snacks (112,6g) foi pelas meninas da região Nordeste. Os maiores e menores escores médios do IQDA-BR foram encontrados nas regiões Norte e Centro-Oeste, respectivamente (17,0% vs. 12,4% para meninas; 20,7% vs. 16,8% para meninos). As menores medianas de consumo usual do grupo dos feijões foram observadas nas escolas privadas (92,7g para meninas e 146g para meninos). As redes de escola pública e privada apresentaram consumo mediano usual relativamente similar dos grupos de alimentos não recomendados, ligeiramente superior à média nacional.

Conclusão

Observou-se baixa adesão às diretrizes dietéticas internacionais. A qualidade global da dieta dos adolescentes brasileiros precisa de melhorias urgentes em todas as regiões e níveis socioeconômicos do País.

Referências

Collins C, Watson J, Burrows T. Measuring dietary intake in children and adolescents in the context of overweight and obesity. *International journal of obesity*. London, v. 34, n.7, p. 1103-15, jul. 2010.
Sotos-Prieto M, Bhupathiraju SN, Mattei J, Fung TT, Li Y, Pan A et al. Association of Changes in Diet Quality with Total

and Cause-Specific Mortality. **New England Journal of Medicine**, Massachusetts, v. 377, n. 2, p. 143-53, jul. 2017.

Tucker K. Dietary patterns, approaches, and multicultural perspective. **Applied physiology, nutrition, and metabolism=**
Physiologie appliquée, nutrition et métabolisme, Ottawa, v. 35, n. 2, p.211-218, ab. 2010.

Palavras-chave: Adolescentes; Epidemiologia Nutricional; Índice dietético; Padrões Alimentares; Qualidade Global da dieta

EVOLUÇÃO CLÍNICA DE PACIENTES COM SÍNDROME CORONARIANA AGUDA APÓS INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

SUELEN DALBOSCO LINS; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO; SAMANTHA DALBOSCO LINS CARVALHO; INGRID MARIA NOVAIS BARROS DE CARVALHO COSTA; RAYSA MANUELLE SANTOS ROCHA; ANTONIO CARLOS SOBRAL SOUSA

¹ HU - UFS - Hospital Universitário de Sergipe HU-UFS, ² UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas
sutsdalbosco@yahoo.com.br

Introdução

Diversas evidências científicas apontam que a Dieta do Mediterrâneo atua como fator protetor de diversos tipos de doenças crônicas não transmissíveis, dentre elas as doenças cardiovasculares. Já foi demonstrado que este padrão dietético é essencial tanto como medida preventiva, quanto de tratamento para este grupo de doenças. Entretanto, a adesão às mudanças de hábito e de comportamento alimentar, é um processo dinâmico e bastante desafiador para pacientes e também para os profissionais de saúde. No Brasil, são escassos trabalhos que avaliaram a adesão a dieta em portadores de Síndrome Coronariana Aguda.

Objetivos

Avaliar a evolução clínica de pacientes após intervenção nutricional baseada na Dieta do Mediterrâneo em pacientes após Síndrome Coronariana Aguda.

Metodologia

Foi realizada intervenção nutricional baseada na Dieta do Mediterrâneo em 282 pacientes após Síndrome Coronariana Aguda, atendidos nos hospitais de referência cardiológica no estado de Sergipe. A intervenção foi realizada em duas consultas, com intervalo de 90 dias entre a primeira e a segunda, por meio de atendimento nutricional individualizado. Durante as consultas aplicou-se o questionário de frequência alimentar, aferiram-se medidas antropométricas e realizou-se prescrição dietética baseada neste padrão alimentar. Para avaliação da adesão aos padrões da dieta após intervenção nutricional e da adesão à dieta pelos usuários de SUS e da Rede Suplementar foi utilizado o teste do qui-quadrado. Para comparação da adesão entre os diferentes tipos de assistência (SUS x RS) foi utilizado o teste de Mann-Whitney. Para análise da circunferência da cintura nas duas avaliações, que apresentou distribuição normal foi realizado o teste t-pareado de Student e para os demais dados antropométricos foi utilizado o teste de Wilcoxon. Foi adotado um nível de significância de 5% para todos os testes. Este estudo obteve aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos da Universidade Federal de Sergipe, sob o número 302.544.

Resultados

Foi verificado que, após a intervenção nutricional baseada na Dieta do Mediterrâneo, os pacientes aumentaram significativamente a adesão aos padrões da dieta em questão ($p < 0,001$). Não houve diferença significativa na adesão à intervenção entre os pacientes assistidos pelo Sistema Único de Saúde brasileiro e pela Rede Suplementar de Saúde. Para a média do IMC, circunferências do pescoço e da cintura houve redução significativa ($p < 0,001$) dessas medidas, no intervalo entre a primeira e a segunda consulta.

Conclusão

O presente estudo obteve satisfatória evolução clínica dos pacientes após a intervenção nutricional baseada na dieta do Mediterrâneo, tanto para aqueles assistidos na rede pública quanto privada. Além disso, houve redução significativa nos parâmetros antropométricos avaliados. Assim, percebe-se a importância da intervenção nutricional para estes pacientes, podendo contribuir para um melhor prognóstico da Síndrome Coronariana Aguda.

Referências

Tong TY, Wareham NJ, Khaw KT, Imamura F, Forouhi NG. Prospective association of the Mediterranean diet with cardiovascular disease incidence and mortality and its population impact in a non-Mediterranean population: the EPIC-Norfolk study. *BMC Med.* 2016; 14(1):135.

Marcadenti A, Oliveira VG, Bertoni VM, Wittke E, Dourado LP, Souza RB, et al. Resistência à Insulina e Indicadores Antropométricos em Pacientes com Síndrome Coronariana Aguda. *Rev Bras Cardiol.* 2013;26(4):259-66.

Panagiotakos DB, Georgousopoulou EN, Pitsavos C, Chrysohoou C, Skoumas I, Pitaraki E. et al. Exploring the path of Mediterranean diet on 10-year incidence of cardiovascular disease: The ATTICA study (2002 - 2012). *Nutr Metab Cardiovasc Dis.* 2015; 25: 327-335.

Nunes CNM, Minicucci MF, Farah E, Fusco D, Azevedo PS, Paiva SAR, et al. Impacto de diferentes métodos de avaliação da obesidade abdominal após Síndrome Coronariana Aguda. *Arq Bras Cardiol.* 2014; 103(1): 19-24.

Panagiotakos DB, Miliatis GA, Pitsavos CS. MedDietScore: A computer program that evaluates the adherence to the Mediterranean dietary pattern and its relation to cardiovascular disease risk. *Comput Methods Programs Biomed.* 2006; 83(1):73-77

Palavras-chave: Dieta mediterrânea; Dieta saudável; Síndrome coronariana aguda

EVOLUÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES PEDIÁTRICOS COM DIAGNÓSTICO DE ALERGIA ALIMENTAR

PATRICIA VIEIRA ANDRADE; SAMARA KATIANE CABRAL DE MOURA RODRIGUES; EDNOAN DE OLIVEIRA SANTOS; DANDARA MILENA GOMES SANTOS; SIMONE AUGUSTA RIBAS

¹ UCB - Universidade Castelo Branco, ² UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

samaramoura4@yahoo.com.br

Introdução

Atualmente a alergia alimentar atinge cerca de 4 a 6% da população infantil mundial (SOLÉ, 2012). Nesse contexto, o desafio inicia-se na substituição do alimento considerado alérgeno por outro alimento que garanta as mesmas propriedades nutricionais e que garanta a evolução adequada do estado nutricional desses pacientes (EAAC, 2012).

Objetivos

Investigar a evolução nutricional dos pacientes pediátricos com alergia alimentar atendidos em um Hospital Universitário.

Metodologia

Foram elegíveis para esse estudo longitudinal e retrospectivo, 37 participantes (0 a 13 anos) com diagnóstico de alergia atendidos no Ambulatório Multidisciplinar de Alergia Alimentar entre os anos de 2016 e 2017 e acompanhados por um período de 6 meses a 1 ano. Foram coletados para este estudo dados clínicos, antropométricos e dietéticos. Para avaliação do estado nutricional utilizou-se como referência as curvas de crescimento da Organização Mundial de Saúde (2006; 2007), utilizando os seguintes indicadores antropométricos: peso para idade, índice de massa corporal para idade e estatura para idade. A análise da adequação dietética foi baseada nas recomendações de ingestão diária de nutrientes (IOM, 2000). Para analisar a diferença entre o estado nutricional entre a admissão e o final do período proposto, será utilizado o teste T pareado. Será adotado $p < 0,05$ para significância estatística. Dados serão analisados pelo software Bioestat versão 5. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer (CAEE 52642915.2.0000.5259).

Resultados

Constatou-se que do total da amostra investigada, 97,3% eram crianças, 56,8% do sexo masculino e a média de idade na admissão foi de 3,8 anos. Quanto ao tipo de alergia, verificou-se que 80% eram mediadas pela imunoglobulina E e os principais sintomas manifestados foram os cutâneos (30,9%) e gastrointestinais (34%), sendo a maioria surgido antes dos 6 meses de vida (64,9%). Quanto ao tipo de alérgeno alimentar, foi identificado que 45,5% dos pacientes eram alérgicos ao leite, 22,7% ao ovo e 9,1% a frutas e legumes. Quanto ao estado nutricional na admissão, 6,1% dos pacientes apresentaram baixo peso, 6,1% peso elevado (Peso/Idade), 8,8% baixa estatura (Estatura/Idade) e 26,5% excesso de peso (IMC/I). No que diz respeito à evolução do estado nutricional em escore Z entre a admissão e o período final de acompanhamento, constatou-se que embora a diferença estatística foi significativa apenas para o indicador peso para idade (-0.12 para 0.45; $p=0.03$), as médias em escore Z dos indicadores índice massa corporal/idade (-0.15 para 0.57; $p=0.06$) e E/I (-0.35 para 0.03; $p=0.37$) foram ascendentes. Quanto à alimentação ofertada, 40,5% das crianças tiveram o aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de idade, porém 63,3% introduziram o leite de vaca antes de 6 meses de idade. Ademais, observou-se que enquanto os percentuais de consumo de proteína, lipídio e carboidrato estavam dentro das recomendações nutricionais para idade, a média de consumo de cálcio entre a admissão e o período final (367,5 para 393,9 mg/dia) atingiu apenas 56,5% dessas recomendações para as crianças até 3 anos e 36,4% para crianças de 4 a 8 anos. Somente 2 pacientes receberam suplementação de cálcio medicamentoso.

Conclusão

Constatou-se que o acompanhamento nutricional neste público foi essencial para assegurar um bom prognóstico nutricional, apesar de identificar a necessidade da suplementação de cálcio na maioria dos pacientes.

Referências

EUROPEAN ACADEMY OF ALLERGY AND CLINICAL. Immunology. Food Allergy and Anaphylaxis Public Declaration. European Academy of Allergy and Clinical Immunology, p.103-123, 2012.
INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Dietary Reference Intakes: Applications in Dietary Assessment. Washington, DC: National Academy Press pp. 306, 2000.

SOLÉ, D.; SILVA, L.R.; ROSÁRIO FILHO, N.A.; SARNI, R.O. Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunopatologia. Consenso Brasileiro sobre alergia alimentar 2007. Rev Bras Alerg Imunopatol. v.31, p.65-89, 2008

WORLD HEALTH ORGANIZATION. WHO child growth standards: methods and development. Length/ height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age. 2006.

WORLD HEALTH ORGANIZATION WHO. Child Growth Standards: Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for length, weight-for-height and body mass index-for-age. Methods and development. WHO (non serial publication).Geneva, Switzerland: WHO, 2007.

Palavras-chave: alergia alimentar; crianças; estado nutricional; dieta

EVOLUÇÃO DO PERFIL GLICÊMICO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES SUBMETIDOS A UMA ESTRATÉGIA DE MANEJO DO EXCESSO DE PESO EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE PORTO ALEGRE

LISETE GRIEBELER SOUZA; ZILDA ELIZABETH DE ALBUQUERQUE SANTOS; MARIUR GOMES BEGHETTO; ELZA DANIEL DE MELLO

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul
lgs.nut@hotmail.com

Introdução

A obesidade infanto-juvenil é um dos maiores desafios de saúde pública do século 21 (WHOa, 2016). Crianças com excesso de peso tendem a permanecer obesas na idade adulta e são mais propensas a desenvolver doenças crônicas não transmissíveis como Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2) e doenças cardiovasculares (DCV) em uma idade mais jovem. Por estas razões, a obesidade infanto-juvenil deve ser tratada de forma eficaz e o mais precocemente possível (WHOb, 2016).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi verificar o impacto de uma estratégia de manejo do excesso de peso implantada no Ambulatório de Obesidade Infanto-juvenil (AmO) do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA) no perfil glicêmico das crianças e adolescentes em 1 ano.

Metodologia

Foi realizada uma análise retrospectiva de uma coorte, a partir de fichas preenchidas por ocasião do atendimento de 206 crianças e adolescentes de 5 a 17 anos com diagnóstico de excesso de peso, que foram acompanhadas entre 2010 e 2014. A estratégia empregada era baseada em estímulo às mudanças de hábito de vida, com orientações visando à redução do tempo de atividade sedentária, incentivo à realização de atividades físicas e orientações nutricionais. Foram avaliados parâmetros antropométricos e bioquímicos, no início, aos 6 e aos 12 meses de acompanhamento. As variáveis estudadas foram índice de massa corporal (IMC), escore z de IMC por idade, circunferências da cintura (CC) e do quadril (CQ), glicemia de jejum, insulina de jejum, e Homeostasis Model Assessment (HOMA-IR). Os dados foram avaliados pelo modelo de equações de estimativas generalizadas (GEE) com ajuste de Bonferroni, com nível de significância de 5% ($p < 0,05$). Este estudo foi aprovado pelo comitê de ética do HCPA através da Plataforma Brasil, com o número 53876716.0.0000.5327.

Resultados

Em um ano, houve redução significativa do IMC, do escore z do IMC por idade, do percentual de indivíduos com escore z de IMC por idade $\geq +2$, da circunferência da cintura (CC) e do percentual de indivíduos com CC $> p90$ ($p < 0,001$). Não houve redução dos níveis de glicemia e a redução da insulina não foi significativa, no entanto, o percentual de indivíduos que apresentavam glicemia $>$ que 100 mg/dl baixou de 12,1% no início do estudo para 9% no final, assim como o dos que apresentavam insulina de jejum $>$ 15 μ U/ml, reduziu de 68,4% no início para 65,6% no final. O índice HOMA apresentou uma redução significativa nos 6 meses de acompanhamento, mas esta não se manteve dos 6 aos 12 meses.

Conclusão

As crianças e adolescentes atendidos no AmO do HCPA apresentaram uma redução significativa nos níveis de obesidade, embora os parâmetros do perfil glicêmico não tenham reduzido na mesma proporção em 1 ano de acompanhamento.

Referências

WHOa. World Health Organization. Obesity and overweight. Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/>. Acesso em: 27 jul. 2016.

WHOb. World Health Organization. Childhood overweight and obesity. Disponível em: <http://www.who.int/dietphysicalactivity/childhood/en/>. Acesso em: 29 jul. 2016.

Palavras-chave: obesidade infantil; educação alimentar e nutricional; perda de peso

EVOLUÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES PEDIÁTRICOS INFECTADOS PELO VÍRUS HIV

AMANDA PAIVA LINO; GLAYCY KELLY MARQUES TONHOQUI; JOÃO CARLOS FIALHO DE OLIVEIRA; ELAINE ALVES MOTTA; SIMONE AUGUSTA RIBAS

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ² UCB - Universidade Castelo Branco

amanda-lol@hotmail.com

Introdução

Sabe-se que o Vírus da Imunodeficiência Humana (HIV) pode afetar o estado nutricional relacionado à condição clínica da doença, tendo como uma das suas principais complicações a desnutrição ou ao uso da terapia antirretroviral, com possível desenvolvimento de efeitos colaterais como o ganho de peso, lipodistrofia e alterações metabólicas (MOUTINHO, 2015; BRASIL, 2016).

Objetivos

Investigar e comparar perfis nutricionais e sociais de pacientes pediátricos infectados pelo HIV atendidos nos Ambulatórios de Doenças Infetoparasitárias e da Nutrição de um Hospital Universitário no município do Rio de Janeiro.

Metodologia

Estudo longitudinal e retrospectivo, de abordagem quantitativa com 61 crianças e adolescentes de zero a 19 anos infectados pelo vírus da imunodeficiência humana, entre o período de 1997 a 2017, que apresentam no mínimo duas consultas a cada 12 meses. As variáveis coletadas foram: dados demográficos (idade e sexo), dados antropométricos (Índice de Massa Corporal/Idade, Estatura/Idade de acordo com a Organização Mundial de Saúde (2006) medidas na primeira e última consulta), adesão ao tratamento (considerado como duas consultas a cada 12 meses) e sociais (classificação socioeconômica (ABEP, 2016), a partir dos prontuários dos pacientes. A análise de dados foi feita pelo programa Excel 2010, por meio da estatística descritiva, Teste T pareado. Foi adotado como significância um p menor que 0.05. O estudo seguiu a resolução de número 466/12 Conselho Nacional de Saúde, tendo sido aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário pelo Parecer 2.138.702.

Resultados

Constatou-se que na admissão a média de idade era de 4,2 anos e desvio-padrão 4,38; 30 (47,3%) eram do sexo feminino, 11 (42,3%) são de muito baixo poder aquisitivo. A adesão ao tratamento foi de 100%, média de 6,4 consultas a cada 12 meses e média de 8,4 anos de acompanhamento. Quanto ao estado nutricional, verificou-se que apesar da média do escore Z do índice de massa corporal para idade da amostra ter declinado entre a primeira e última consulta (0,046 a -0,221; $p=0.51$) se manteve dentro da normalidade e a diferença não foi estatisticamente significativa, ao contrário do indicador estatura para idade, no qual foi observado aumento significativo da média do escore do indicador estatura para idade (-1.65 a -0.98; $p<0.001$).

Conclusão

A partir do exposto, acredita-se que o atendimento multidisciplinar ao HIV foi fundamental para a adesão ao tratamento e consequente melhoria do estado nutricional, inclusive do déficit estatura.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE EMPRESAS DE PESQUISA (ABEP). Critério de classificação econômica Brasil. <http://www.abep.org/novo/Content.aspx?ContentID=301> (acessado em 15/Mar/2017).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de DST, AIDS e Hepatites Virais. Boletim Epidemiológico HIV e AIDS. Ano V, nº 01, 2016. Disponível em: . Acesso em: 02/11/2017.

MOUTINHO, A. B. A; PRETTO, A. D. B; MOREIRA, A. N. Evolução do Estado Nutricional de Pacientes com AIDS Atendidos em um Ambulatório de Nutrição. Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento. São Paulo. v. 9. n. 51. p. 85-95. Maio/Jun. 2015.

Palavras-chave: crianças; adolescentes; estado nutricional; vírus HIV; fatores sociais

EXAME DE BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA COMO INDICADOR PROGNÓSTICO SEGUNDO ESTADO NUTRICIONAL E PERFIL CLÍNICO EM PORTADORES DE INSUFICIÊNCIA CARDÍACA CONGESTIVA

ANDRÉ EDUARDO DA SILVA JÚNIOR; ROSIELLE BATISTA FERREIRA; KARINE MARIA MOREIRA ALMEIDA; MARIA BÁRBARA GALDINO SILVA; RAPHAELA COSTA FERREIRA; SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas
andreeduardojr@hotmail.com

Introdução

O exame de bioimpedância consiste na passagem de uma corrente elétrica de baixa amplitude e alta frequência pelo corpo que revela o conteúdo de água corporal total, reserva de massa muscular e de gordura. Além disso, o ângulo de fase também pode ser obtido, este revela o prognóstico de indivíduos enfermos, por avaliar a integridade das membranas celulares e apresenta relação direta com a capacidade do paciente em responder ao estresse causado por enfermidades, particularmente as doenças consumptivas como a insuficiência cardíaca congestiva (ALVES, 2012). A insuficiência cardíaca congestiva é uma síndrome clínica complexa que se manifesta por disfunção do músculo cardíaco, hipertrofia ventricular e alterações hemodinâmicas causadas pela interação de fatores circulatórios, neuro-hormonais e metabólicos (HUNT et al., 2009). Sua progressão está intimamente relacionada ao estado nutricional e composição corporal (KENCHIAH et al., 2007).

Objetivos

Descrever o prognóstico de portadores de insuficiência cardíaca congestiva segundo estado nutricional, condição clínica e classe funcional.

Metodologia

O estudo foi do tipo transversal, no qual foram avaliados pacientes portadores de insuficiência cardíaca congestiva, de ambos os sexos internados no Hospital Universitário Professor Alberto Antunes e no Hospital do Açúcar, ambos situados em Maceió - AL, no período de agosto de 2014 e julho de 2015. Os critérios de inclusão foram idade ≥ 18 anos, mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e os de exclusão os portadores de condições que não possibilitasse a avaliação antropométrica e ou a realização do exame de bioimpedância. Foram coletados dados sociodemográficos, antropométricos de peso, altura, circunferência braquial, circunferência muscular do braço, prega cutânea triptal e índice de massa corporal, dados de resistência e reatância, e classe funcional de insuficiência cardíaca congestiva segundo critérios da *New York Heart Association*. Para análise estatística, foi verificado o comportamento das variáveis quanto ao teste de normalidade e quanto à homogeneidade da variância dos erros. Uma vez constatada a distribuição gaussiana das variáveis, foi aplicado o teste de correlação de *Pearson* adotado como significativo um $p \leq 0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas, sob o protocolo nº 739.347.

Resultados

Foram avaliados 70 pacientes com insuficiência cardíaca congestiva com idade média de 56 ± 13 anos, sendo 54,3% ($n=38$) do sexo masculino e 45,7% ($n=32$) do sexo feminino. A média dos valores de ângulo de fase foi de $6,6^\circ \pm 4,1^\circ$ e foram menores entre os pacientes em classe funcional III e IV. Não foram verificadas associações entre as variáveis sociodemográficas e antropométricas com o ângulo de fase na amostra estudada, porém observou-se associação com as classes funcionais de insuficiência cardíaca congestiva, sendo a correlação entre classe funcional e ângulo de fase negativa ($r=-0,513$ e $p=0,000$).

Conclusão

Embora não tenha sido observado correlação entre o ângulo de fase e o estado nutricional antropométrico, este apresentou correlação negativa com a classe funcional de insuficiência cardíaca congestiva, revelando-se como um marcador de sua gravidade, passível de aplicação na prática clínica. Os resultados sugerem que o ângulo de fase derivado da bioimpedância elétrica é uma relevante ferramenta de avaliação clínica e no monitoramento da progressão da doença nos portadores de insuficiência cardíaca congestiva.

Referências

ALVES, F. D. **Vetor de bioimpedância elétrica e ângulo de fase na insuficiência cardíaca descompensada:**

variações durante a hospitalização e estabilidade clínica, e associação com o prognóstico. 2012. 76f. Dissertação (Mestrado em Ciências Cardiovasculares) - Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Porto Alegre, Porto Alegre, RS, 2012.

BOCCHI, E. A. et al. Sociedade Brasileira de Cardiologia. Atualização da diretriz brasileira de insuficiência cardíaca crônica - 2012. **Arq Bras Cardiol**, v. 98, n. 1, p. 1-33, 2012.

COLÍN-RAMIREZ, E. et al. Bioelectrical impedance phase angle as a prognostic marker in chronic heart failure. **Nutrition**, v. 28, n. 9, p. 901-905, 2012.

HUNT, S. A. et al. Focused update incorporated into the ACC/AHA 2005 guidelines for the diagnosis and management of heart failure in adults: a report of the American College of Cardiology Foundation/American Heart Association Task Force on practice guidelines. **Circulation**, v. 119, n. 14, p. 391-479, 2009.

KENCHIAIAH, S. et al. Body mass index and prognosis in patients with chronic heart failure: insights from the Candesartan in heart failure: Assessment of reduction in mortality and morbidity (CHARM) program. **Circulation**, v. 116, n. 6, p. 627-636, 2007.

Palavras-chave: Descompensação cardíaca; Falência cardíaca; Fatores prognósticos; Resistência elétrica

EXCESSO DE PESO PÓS-TRANSPLANTE HEPÁTICO: RELAÇÃO COM COMPORTAMENTO ALIMENTAR E FOOD CRAVING

SAMANTA CATHERINE FERREIRA; LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO; FERNANDA RODRIGUES DE OLIVEIRA PENAFORTE; MARCELO VICTOR TEIXEIRA DA SILVA; AGNALDO SILVA LIMA; MARIA ISABEL TOULSON DAVISSON CORREIA

¹ UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais, ² UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro
lucilene.rezende@gmail.com

Introdução

O excesso de peso atinge a maioria dos pacientes submetidos a transplante hepático. Embora hábitos alimentares certamente estejam relacionados à incidência do ganho de peso excessivo e comorbidades nesses pacientes, estudos sobre ingestão alimentar são escassos e falharam em demonstrar essas associações por meio de inquéritos dietéticos. Pesquisas que avaliam fatores que influenciam a ingestão alimentar, como comportamento alimentar e *food craving*, são emergentes no entendimento do ganho de peso excessivo mas ainda desconhecidos em pacientes submetidos ao transplante hepático.

Objetivos

Avaliar o comportamento alimentar e o *food craving* em indivíduos que se tornaram portadores de excesso de peso após o transplante hepático.

Metodologia

Estudo retrospectivo, com pacientes com idade >18 anos em acompanhamento Ambulatório de Transplante Hepático do Instituto Alfa de Gastroenterologia da UFMG. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o número de parecer 1.697.639, todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A avaliação de comportamento alimentar e *food craving* foi realizada por meio dos questionários Three Factor Eating Questionnaire-R21 e Food Cravings Questionnaires State e Trait, nas versões traduzidas e validadas para o português. A pontuação no Three Factor Eating Questionnaire-R21 referente aos comportamentos de restrição cognitiva, alimentação emocional e descontrole alimentar foi determinada. O IMC anterior à doença hepática, logo após o transplante e o atual foram calculados. O excesso de peso foi diagnosticado considerando-se índice de massa corporal $\geq 25,0 \text{ kg/m}^2$. Os dados foram avaliados com auxílio do software SPSS versão 17.0. Dados numéricos foram descritos em forma de média e desvio-padrão ou mediana e intervalo interquartil, segundo a distribuição de dados (teste de Kolmogorov-Smirnov). Dados categóricos foram apresentados na forma de percentual e número absoluto. A análise univariada foi realizada por meio dos testes *t* de Student ou Mann-Whitney. O nível de significância adotado foi de 5%.

Resultados

Foram avaliados 301 pacientes (média de idade $55,1 \pm 12,7$ anos; 64,1% homens). Antes da doença que levou ao transplante hepático, 42,9% ($n=129$) dos pacientes apresentavam excesso de peso, já no momento da avaliação esse percentual subiu para 55,1% ($n=166$). Dos 172 indivíduos sem excesso de peso previamente, 62 (36,0%) deles se tornaram portadores dessa comorbidade após o transplante. A pontuação no comportamento alimentar dos indivíduos que se tornaram portadores de excesso de peso após o transplante hepático para a dimensão de descontrole alimentar foi de 22,0 (0-77,0); restrição cognitiva, $56,7 \pm 26,2$ e alimentação emocional, 16,0 (0-100,0), foi significativamente maior em relação aos indivíduos sem excesso de peso pós-transplante em todas as dimensões, descontrole alimentar [14,0 (0-85,0); $p=0,012$; restrição cognitiva [47,6 \pm 29,2; $p=0,045$] e alimentação emocional [0,0 (0-100,0); $p=0,018$]. A pontuação no *food craving state* foi de $33,8 \pm 9,3$ e para *food craving trait*, 74,0 (39-163,0), sem diferença estatística em relação aos indivíduos sem sobrepeso, *food craving state*: $34,4 \pm 8,3$; $p=0,704$ e *food craving trait*: 65,0 (39-150,0); $p=0,140$.

Conclusão

Os indivíduos que se tornaram portadores de excesso de peso após o transplante hepático apresentaram maior pontuação no comportamento alimentar em relação aos indivíduos sem excesso de peso pós-transplante. Não houve diferença estatística entre os grupos em relação ao *food craving*.

Referências

ANASTÁCIO, L. R. et al. Overweight, obesity and weight gain up to three years after liver transplantation. *Nutr Hosp*, v. 27, n. 4, p. 1352-1356, 2012.

RICHARD, A. et al. Food cravings in everyday life: An EMA study on snack-related thoughts, cravings, and consumption. Appetite, v. 113, p. 215-223, 2017. ISSN 0195-6663.

BOSWELL, R. G.; KOBER, H. Food cue reactivity and craving predict eating and weight gain: a meta-analytic review. obesity reviews, v. 17, n. 2, p. 159-177, 2016. ISSN 1467-789X.

CHAO, A. et al. Food cravings, food intake, and weight status in a community-based sample. Eating behaviors, v. 15, n. 3, p. 478-482, 2014. ISSN 1471-0153.

Palavras-chave: *Comportamento alimentar; Excesso de peso; Food craving; Transplante hepático*

EXISTE BENEFÍCIO NA RESTRIÇÃO DO CONSUMO DE SÓDIO EM PORTADORES DE INSUFICIÊNCIA CARDÍACA?

ANDRÉ EDUARDO DA SILVA JÚNIOR; MATEUS DE LIMA MACENA; LAÍS GOMES LESSA VASCONCELOS; ANNY KARINY PEREIRA PEDROSA; NYKHOLLE BEZERRA ALMEIDA; RAPHAELA COSTA FERREIRA

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas
andreeduardojr@hotmail.com

Introdução

A insuficiência cardíaca é um problema epidemiológico em ascensão, é uma síndrome clínica complexa que se manifesta por disfunção do músculo cardíaco, hipertrofia ventricular e alterações hemodinâmicas causadas pela interação de fatores circulatórios, neuro-hormonais e metabólicos (HUNT et al., 2009). É segmentada em classes funcionais, de acordo com a *New York Heart Association*, classificada de I a IV a partir da tolerância do paciente ao esforço, manifestada pela dispnéia. O tratamento de insuficiência cardíaca envolve tratamentos farmacológicos e não farmacológicos. Dentre um dos tratamentos não farmacológicos está a terapia nutricional com a tradicional restrição do consumo de sódio, no entanto, os resultados sobre este tratamento vêm-se apresentando inconsistentes (BOCCHI et al., 2012).

Objetivos

Investigar os impactos da restrição de sódio em pacientes com a portadores de insuficiência cardíaca através do levantamento de artigos científicos.

Metodologia

Este estudo se trata de uma revisão narrativa da literatura mediante a busca de artigos, que ocorreu em setembro de 2017, utilizando a base de dados PubMed (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>). Foram incluídos artigos publicados nos últimos 10 anos, que abordaram a temática do estudo. Utilizou-se os seguintes descritores para busca: heart failure; sodium restriction.

Resultados

Foram encontrados 61 artigos, destes, 54 foram excluídos por não se enquadrarem no objetivo desta revisão, restando 7 para compor esta revisão. Os estudos analisados sugerem que o consumo de sódio deve levar em consideração classificação da insuficiência cardíaca. Os pacientes com insuficiência cardíaca na classificação I e II com o consumo de sódio restrito a 2000 miligramas apresentaram maiores chances de serem hospitalizados devido às complicações da doença ou de morrerem devido ao aumento da ativação neuro-humoral associada com a progressão da insuficiência cardíaca, este último dependendo do índice de massa corporal. Já os indivíduos com insuficiência cardíaca classificados no tipo III e IV com o consumo de sódio maior que 3000 miligramas por dia tiveram maiores chances das mesmas complicações. Um estudo utilizando planos alimentares com a proposta da *Dietary Approaches to Stop Hypertension* contendo 2000 miligramas de sódio para o tratamento de pacientes com insuficiência cardíaca foi associada com melhorias na função diastólica do ventrículo esquerdo, elastância arterial e acoplamento ventrículo-átrio, podendo melhorar o quadro de insuficiência cardíaca.

Conclusão

Os estudos apontam que a restrição de sódio em pacientes portadores de insuficiência cardíaca está associada a piores prognósticos, assim como, o seu consumo excessivo. Além disso, a adoção de dietas hipossódicas pode estar associada a redução da ingestão alimentar, e, conseqüentemente, a diminuição do aporte de nutrientes, em especial proteínas, ferro e zinco. Desta forma, a literatura sugere que a oferta de sódio para estes pacientes deve ser feita de forma individual, levando em consideração que a resposta a ingestão deste pode variar entre os indivíduos.

Referências

BOCCHI, E. A. et al. Sociedade Brasileira de Cardiologia. Atualização da diretriz brasileira de insuficiência cardíaca crônica - 2012. **Arq Bras Cardiol**, v. 98, n. 1, p. 1-33, 2012.

HUMMEL, S. L. et al. Low-sodium DASH diet improves diastolic function and ventricular-arterial coupling in hypertensive heart failure with preserved ejection fraction. **Circ Heart Fail**, v. 6, n. 6, p. 1165-1171, 2013.

HUNT, S. A. et al. Focused update incorporated into the ACC/AHA 2005 guidelines for the diagnosis and management of heart failure in adults: a report of the American College of Cardiology Foundation/American Heart Association Task Force on practice guidelines. **Circulation**, v. 119, n. 14, p. 391-479, 2009.

NAKASATO, M. et al. Is the low-sodium diet actually indicated for all patients with stable heart failure? **Arq Bras Cardiol**, v. 94, n. 1, p., 92-101, 2010.

SONG, E. K. et al. Dietary sodium restriction below 2 gram per day predicted shorter event-free survival in patients with mild heart failure. **Eur J Cardiovasc Nurs**, v. 13, n. 6, p. 541-548, 2014.

Palavras-chave: Descompensação cardíaca; Dieta hipossódica ; Falência cardíaca

EXTRATO DE MURICI (*BYRSONIMA CRASSIFOLIA* L. KUNTH) ATENUA O ESTRESSE OXIDATIVO CEREBRAL PROVOCADO PELO ENVELHECIMENTO

MARIANA SÉFORA BEZERRA SOUSA; HELOÍSA MIRELLE COSTA MONTEIRO; DANIELLE VIANA DE SOUZA ALVES; LUIS GUSTAVO CARVALHO DOS SANTOS; IASMYM MELISSA SOARES DE HOLANDA; ÂNGELA AMÂNCIO DOS SANTOS

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
lgcs1991@gmail.com

Introdução

O envelhecimento é um processo natural e fisiológico, que decorre, entre outros fatores, do estresse oxidativo. Os radicais livres seriam os responsáveis pelo dano ao DNA, lipídios e proteínas, o que, cumulativamente, levaria a mutações e morte celular (HARMAN, 1956). Adicionalmente, o envelhecimento está associado com redução das defesas antioxidantes (JIA et al., 2015), gerando um ciclo-vicioso. Ainda, o aumento de radicais livres e a piora das defesas antioxidantes são fatores contribuintes para iniciação e/ou progressão de doenças neurodegenerativas, incluindo *Alzheimer* (ZHAO; ZHAO, 2013). O murici (*Byrsonima Crassifolia* (L.) Kunth) é um fruto rico em compostos antioxidantes e, portanto, pode apresentar efeito neuroprotetor.

Objetivos

Avaliar o efeito da suplementação com extrato de murici sobre o estresse oxidativo cerebral de ratos idosos.

Metodologia

Foram utilizados 30 ratos machos da linhagem *Wistar*, os quais foram distribuídos aleatoriamente em três grupos: controle adulto (ratos com 90-120 dias de idade, n=10), controle idoso (ratos com 600-700 dias de idade, n=10) e idoso suplementado com extrato de murici (ratos com 600-700 dias de idade, n=10). Os animais foram suplementados de forma orogástrica com extrato de murici (150 mg/kg/dia) durante 15 dias. Os animais controle receberam o mesmo volume de solução veículo (óleo de soja a 10% em carboximetilcelulose 0,5%). Ao final da suplementação, os animais foram decapitados e o córtex cerebral isolado. O estresse oxidativo no córtex cerebral foi avaliado por meio da mensuração da peroxidação lipídica, a partir das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico, principalmente o malondialdeído (MDA) (OHKAWA et al., 1979). O teor de proteínas totais no córtex cerebral foi quantificado conforme Bradford (BRADFORD, 1976). Os dados foram avaliados estatisticamente por meio da ANOVA, seguida do teste *Holm-Sidak*, adotando-se nível de significância de 5%. Todos os procedimentos experimentais foram aprovados pela Comissão de Ética (CEUA 23076.020868/2014-51).

Resultados

Os animais idosos apresentaram níveis elevados de MDA no córtex cerebral ($6,98 \pm 0,86$ nM MDA/mg de proteína), quando comparados aos animais controles adultos ($4,05 \pm 0,69$ nM MDA/mg de proteína). Por outro lado, os animais idosos suplementados com extrato de murici exibiram menores concentrações de MDA ($5,48 \pm 0,80$ nM MDA/mg proteína) ($p < 0,05$).

Conclusão

A suplementação com extrato de murici é capaz de atenuar o estresse oxidativo cerebral provocado pelo envelhecimento e, portanto, pode ser uma alternativa terapêutica para doenças neurodegenerativas associadas ao estresse oxidativo.

Referências

- BRADFORD, M.M. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. **Anal Biochem.**, v.72, p. 248-54, 1976.
- HARMAN, D. Aging: a theory based on free radical and radiation chemistry. **J Gerontol.**, v. 11, n. 3, p. 298-300, 1956.
- JIA, Z. et al. Erythropoietin Attenuates the Memory Deficits in Aging Rats by Rescuing the Oxidative Stress and Inflammation and Promoting BDNF Releasing. **Mol Neurobiol.**, 2015.
- OHKAWA, H.; OHISHI, N.; YAGI, K. Assay for lipid peroxides in animal tissues by thiobarbituric acid reaction. **Anal Biochem.**, v.95, p.351-8, 1979.
- ZHAO, Y; ZHAO, B. Oxidative Stress and the Pathogenesis of Alzheimer's Disease. **Oxidative Medicine and Cellular**

Longevity, 2013.

Palavras-chave: Antioxidantes; Neurodegeneração; Radicais Livres

FARMACOTERAPIA NO PRÉ E PÓS TRANSPLANTE HEPÁTICO E SUA RELAÇÃO COM O PESO CORPORAL.

CAROLINE DE PINHO RIBEIRO ANDRADE; MILÊDA LIMA TORRES PORTUGAL; ÉLLEN SOUSA PAZ; PAULA ALEXANDRE DE FREITAS; CARLA SORAYA COSTA MAIA; ARICLÉCIO CUNHA DE OLIVEIRA

¹ UECE - Universidade Estadual do Ceará

carolinepnutri@gmail.com

Introdução

O transplante hepático tem sido uma alternativa de impacto positivo sobre a sobrevivência e a qualidade de vida dos pacientes com doenças hepáticas avançadas (MARIANTE-NETO et al. 2014). No Brasil apresenta-se a cada ano com números crescentes. Durante os meses de janeiro a setembro de 2015 existiam 13 estados realizando transplantes e 56 centros atuantes (ABTO, 2015). As drogas imunossupressoras são indispensáveis para o sucesso na prevenção de rejeições em pacientes transplantados. A imunossupressão no transplante hepático usualmente se faz com múltiplas drogas, dentre as principais estão os inibidores da calcineurina (tacrolimus e ciclosporina), inibidores de mTOR (sirolimus, everolimus), glicocorticóides (prednisona) e antimetabólitos (micofenolatomofetil, azatioprina).

Objetivos

Apresentar o tratamento farmacológico dos pacientes no pré e pós-transplante hepático, e associar com alterações do peso corporal.

Metodologia

O presente estudo é um ensaio clínico não controlado, do tipo experimental, realizado no ambulatório de Nutrição do Centro de Transplante de Fígado do Complexo Hospitalar Walter Cantídio (HUWC) em Fortaleza-CE no período de julho de 2013 a setembro do ano de 2015. A população foi constituída de todos os pacientes que realizaram transplante no período do estudo. O tamanho amostral baseou-se na quantidade de pacientes na qual foi possível realizar o seguimento antes do transplante e três meses após o mesmo. Este estudo atende às Normas Regulamentares de Pesquisa envolvendo Seres Humanos - Resolução 466/12, do Conselho Nacional de Saúde e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), da Universidade Estadual do Ceará (UECE) de acordo com o CAAE nº15503213.2.0000.5534. Os dados foram coletados através de entrevistas e avaliação, em dois momentos distintos, no período pré-transplante e três meses após a sua realização. Para a análise de correlações foi utilizado à correlação de Pearson.

Resultados

Pôde-se observar que os fármacos utilizados pelos pacientes no pré transplante foram diuréticos (69,6%), beta bloqueadores (47,8%) e inibidores da bomba de prótons (43,5%). Já no pós-transplante foram os inibidores da Calcineurina (Tacrolimus) 91,3%, Inibidores da Mtor (Everolimus) 4,3%, Antimetabólitos (Micofenolato Mofetil) 30,43% e Glicocorticóides (Prednisona) 69,56%. Nas correlações realizadas no pós transplante entre fármacos e alterações de peso corporal, não houve diferença estatística significativa.

Conclusão

Foi possível observar quais tipos de fármacos são mais utilizados no paciente transplantado e afirmado pelos nossos resultados que o tratamento farmacológico não tem impacto na alteração do peso corporal nesses pacientes.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE TRANSPLANTE DE ÓRGÃOS. Registro Brasileiro de Transplantes. RBT, v. XVIII, n. 4, 2015.

MARIANTE-NETO, G; JÚNIOR, A.M.F; BRANDÃO, ABM. Alocação de fígados para transplante em adultos: vantagens e desvantagens do escore MELD. Clin Biomed Res, v. 34, n. 4, 2014.

Palavras-chave: alterações no peso corporal; fármacos; transplante hepático

FATORES ASSOCIADOS AO GANHO DE PESO INTERDIALÍTICO EM PACIENTES SUBMETIDOS AO TRATAMENTO DIALÍTICO

ALÍCIA GLEIDES FONTES GONÇALVES; THAYNARA SANTIAGO DOS ANJOS; INGRIDY LIMA DO NASCIMENTO; LUIZA FRANCYNE VASCONCELOS DE SOUZA; LUCIANA DE SOUZA RODRIGUES; ALDAIR DA SILVA GUTERRES

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ³ UNAMA - Universidade da Amazônia, ⁴ UNINASSAU - Faculdade Maurício de Nassau, ⁵ FHCGV - Fundação Pública Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna

psantosally@gmail.com

Introdução

O termo doença renal crônica é utilizado para designar alterações heterogêneas que afetam não apenas a função dos rins, mas também a sua estrutura tendo múltiplas causas e dependendo de múltiplos fatores de prognóstico¹. O paciente renal necessita de atenção e cuidados multidisciplinar, dentre os cuidados nutricionais destaca-se o controle do Ganho de Peso Interdialítico², que deve estar entre 3 a 5% do peso seco, valores acima destes estão relacionados aumento de mortalidade³. Estudos evidenciam que o ganho de peso Interdialítico está frequentemente associado a idade, gênero e fatores nutricionais^{2,4}. A averiguação destes fatores é então imprescindível para melhora nos cuidados do paciente em hemodiálise.

Objetivos

Avalia os fatores associados ao ganho de peso interdialítico em pacientes submetidos ao tratamento dialítico.

Metodologia

Tratou-se de um estudo descritivo de corte transversal, com 46 pacientes de ambos os sexos que realizaram tratamento dialítico no período de agosto de 2015 a agosto de 2016 na Fundação Pública Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna em Belém/Pará. Participaram do estudo indivíduos que atenderam aos critérios de inclusão e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Para análise do Ganho de Peso Interdialítico foi calculada a média das sessões de hemodiálise no período de quatro semanas e para sua classificação em adequado (3 a 5% do peso seco) e elevado (>5% do peso seco) foi considerado os parâmetros estabelecidos pela Sociedade Brasileira de Nefrologia. O Índice de Massa Corpórea pós-dialítico, idade, sexo, pressão arterial antes e após hemodiálise, problemas gástricos e doenças associadas foram coletadas a partir de um questionário próprio elaborado pela equipe de pesquisa. A realização do projeto de pesquisa se deu somente após aprovação do mesmo pelo comitê de ética em pesquisa da Fundação Pública Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna sob o número de parecer 1.593.093.

Resultados

Com relação ao gênero 45,3% eram mulheres e 54,7% homens, a faixa etária por sua vez constatou que 56% eram adultos com idade entre 23 e 59 anos e 44% idosos com idades entre 60 e 75 anos. A respeito fatores associados ao ganho de peso Interdialítico constatou-se que dos 23 (50%) pacientes que apresentaram ganho >5%, 30,44% eram mulheres e 36,96% adultos jovens, 45,66% apresentaram problemas gástricos e 43,48% apresentavam doenças associadas, das quais a diabetes mellitus foi a prevalente, 21,74% apresentaram alterações no Índice de Massa Corpórea destes 8,69% eram sobrepesos e 13,05% desnutridos. Nos pacientes que apresentaram ganho de peso Interdialítico dentro do recomendado (3 a 5 %) foram pouco recorrentes os casos de alterações no Índice de Massa Corpórea (15,21%), problemas gástricos (13,05%) e Doenças associadas (10,87%), constatou-se ainda que este grupo era composto em sua maioria por idosos (23,92%). Não houve alteração significativa nos valores de pressão arterial antes e após diálise em nenhum dos dois grupos.

Conclusão

Conclui-se com o presente estudo que o percentual de Ganho de Peso Interdialítico esteve relacionado principalmente com idade, dos quais indivíduos mais jovens apresentaram maior ganho de peso entre as diálises, problemas gástricos e doenças associadas ao tratamento dialítico, mais estudos são necessários para compreender os mecanismos destes fatores, visando melhor a atenção ao paciente renal crônico.

Referências

1. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Diretrizes clínicas para o cuidado ao paciente com doença renal crônica – DRC no Sistema Único de Saúde**. Brasília, 2014. 37p.

2. RIBEIRO, M. F. C; REIS, J. M. N; BAZANELLI, A. P. A influência dos fatores clínicos, demográficos e nutricionais no ganho de peso Interdialítico de pacientes em hemodiálise. **Revista Simbio-Logias**, Botucatu, v. 7, n. 10, p. 10-22, dez. 2014.
3. SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. **Censo SBN 2011**. Disponível em: . Acesso 01 Novembro 2017.
4. NERBASS, F. B; MORAIS, J. G; SANTOS, R. G; KRUGER, T. S; KORNE, T. T; FILHO, H. A. L. Fatores relacionados ao ganho de peso Interdialítico em pacientes em hemodiálise. **Jornal Brasileiro de Nefrologia**, São Paulo, v. 33, n. 3, p. 300-305, 2011.

Palavras-chave: Doença Renal Crônica; Hábito Dietético; Hemodiálise

FATORES DE RISCO ASSOCIADOS A DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM PACIENTES HOSPITALIZADOS EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA

DIENE DA SILVA SCHLICKMANN; GÉSSICA LINCKE THIESEN; FABIANA ASSMANN POLL

¹ UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

fpoll@unisc.br

Introdução

As doenças cardiovasculares são responsáveis pela alta frequência de internações hospitalares, com custos socioeconômicos elevados. Essas doenças consistem na primeira causa de morte no Brasil, no entanto um terço dos óbitos ocorrem em indivíduos entre a faixa etária de 35 a 64 anos. O desenvolvimento das doenças cardiovasculares, entre elas destacam-se, a hipertensão arterial, as dislipidemias e o diabetes mellitus, está vinculado a fatores de risco, tais como a obesidade, o tabagismo e o consumo de bebidas alcoólicas, que são substâncias tóxicas e contribuem para o aumento do risco de morte prematura, e ainda a uma alimentação de baixa qualidade, contendo excesso de gorduras e açúcares e pobre em alimentos protetores.

Objetivos

Analisar os fatores de risco e a presença de doenças crônicas associadas às doenças cardiovasculares em pacientes internados em unidade de terapia intensiva (UTI).

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal/observacional, com pacientes de ambos os sexos, adultos e idosos internados por complicações cardiovasculares em Unidade de Terapia Intensiva, durante o mês de abril de 2017 em um hospital do município de Santa Cruz do Sul/RS. As variáveis estudadas foram: estilo de vida (tabagismo e etilismo); doenças crônicas (presença de hipertensão arterial, dislipidemia e diabetes mellitus); estado nutricional (classificação pelo índice de massa corporal para adultos e para idosos). Todos os pacientes em sobrepeso ou obesidade foram incluídos na categoria 'excesso de peso'. Essa pesquisa está vinculada ao projeto "Análise e utilização de instrumentos de avaliação nutricional de um hospital de ensino", aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade sob o parecer de número 1.432.417. Os resultados foram avaliados descritivamente.

Resultados

Participaram do estudo 32 pacientes com idades entre 45 a 86 anos. Dos pacientes avaliados 45% (n=14) eram portadores de diabetes mellitus e hipertensão arterial, e 15% (n=5) hipertensão arterial, diabetes mellitus e dislipidemias. O excesso de peso foi encontrado em 62,5% dos pacientes, 28% eram fumantes e 12% eram etilistas.

Conclusão

O presente estudo demonstra a presença de doenças crônicas não transmissíveis, inclusive concomitantes no mesmo indivíduo, e alta prevalência de excesso de peso nos pacientes internados por causas cardiovasculares. Para tanto estratégias de orientação para mudança de estilo de vida desses pacientes devem ser planejadas pela equipe multidisciplinar do ambiente hospitalar e após alta, visando um modelo de cuidados com ações para a promoção da saúde.

Referências

- CERCATO, Cintia, et al. Risco cardiovascular em uma população de obesos. Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia, 2000, 44.1: 45-48.
- GROSS, Jorge Luiz; FERREIRA, Sandra RG; OLIVEIRA, José Egídio de. Glicemia pós-prandial. Arq Bras Endocrinol Metabol, 2003, 728-738.
- LIPSCHITZ, David A. Screening for nutritional status in the elderly. Primary care, 1994, 21.1: 55.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Instituto Nacional de Câncer. Inquérito Domiciliar sobre comportamentos de risco e morbidade referida de doenças e agravos não transmissíveis. Rio de Janeiro: [s.n.], 2003, p.53-67.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE – OMS. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva: WHO, 1995.

Palavras-chave: Doenças coronarianas; Diabetes Mellitus; Estado nutricional; Estilo de vida

FATORES DE RISCO ASSOCIADOS AO ACIDENTE VASCULAR CEREBRAL

DAYSE ROBERTA DOS SANTOS DE FARIAS; CAROLINE DE PINHO RIBEIRO ANDRADE; LEONARDO FURTADO DE OLIVEIRA

¹ HGF - Hospital Geral de Fortaleza

carolinepnutri@gmail.com

Introdução

O Acidente Vascular Cerebral é um evento vascular agudo que provoca súbita perda de função cerebral. É dividido em isquêmico ou hemorrágico, dependendo de seu mecanismo de produção. São fatores de risco não modificáveis: gênero (maior incidência no sexo masculino), idade, etnia (negros são mais propensos), histórico familiar. São fatores modificáveis: hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus, tabagismo, etilismo, sedentarismo, dislipidemias e obesidade. A obesidade aumenta duas vezes o risco para ocorrência de um acidente vascular cerebral. Diante do exposto e tendo em vista a escassez de estudos nessa área o presente trabalho justifica-se pela necessidade de se conhecer os fatores de risco associados ao acidente vascular cerebral, pois permitirá a adoção de planos de intervenção bem definidos resultando assim no controle e/ou prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, redução da mortalidade e do tempo de internação.

Objetivos

Conhecer os fatores de risco associados ao acidente vascular cerebral em um hospital de referência na cidade de Fortaleza, Ceará.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, descritivo, com abordagem quantitativa realizado em um hospital de nível terciário no período de janeiro a maio de 2017. A amostra foi constituída de pacientes admitidos na unidade no período do estudo com até 72 horas de internação, com idade igual ou superior a 18 anos, diagnóstico confirmado de acidente vascular cerebral, que concordaram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos do Hospital Geral de Fortaleza, parecer n° 1.763.471. Foram coletados de prontuários e registrados em instrumento próprio dados como: nome, idade, gênero, informações socioeconômicas e fatores de risco associados e diagnóstico nutricional através do índice de massa corporal.

Resultados

Foram avaliados 100 pacientes. Houve prevalência de idosos (75%), do gênero masculino (57%). Se autodeclararam pardos 64%, contradizendo a literatura. Quanto aos fatores de risco modificáveis observamos que 88% apresentavam hipertensão arterial sistêmica, 37% dislipidemias, 33% eram diabéticos, 23% sofriam de alguma cardiopatia, 96% eram sedentários, 44% apresentavam sobrepeso.

Conclusão

Os achados desse estudo mostram que a prevalência de acidente vascular cerebral se da em idosos, do sexo masculino, pardos, sedentários, onde a hipertensão arterial sistêmica se apresenta como fator de risco presente em quase 90% dos casos. Em relação ao perfil nutricional da população estudada observamos uma prevalência de sobrepeso que vai em direção do perfil nutricional atual da população brasileira, logo, podemos concluir que a criação de diretrizes dietéticas específica para o acidente vascular cerebral ou a adoção de uma dieta estilo DASH ou do Mediterrâneo juntamente com a prática de atividade física seria eficiente pra evitar o surgimento do evento, visto que os maiores fatores de risco podem ser modificados.

Referências

- CLEMENTINO, Rosemeri de Paula Araujo et al. Gorduravisceral como preditora de acidente vascular cerebral. Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento, São Paulo, v. 3, n. 16, p.328-336, ago. 2009.
- GARRITANO, Célia Regina et al. Análise da tendência da mortalidade por acidente vascular cerebral no Brasil no século XXI. Arq. Bras. Cardiol. [online]. 2012, vol.98, n.6, pp.519-527. Epub Apr 26, 2012. ISSN 0066-782X. <http://dx.doi.org/10.1590/S0066-782X2012005000041>.
- PIPER, Vanessa Alves; CASTRO, Kamila; ELKFURY, Jéssica Lorenzi. Dieta DASH na redução dos níveis de pressão arterial e prevenção do acidente vascular cerebral. Scientia Medica, Porto Alegre, v. 22, n. 2, p.113-118, maio 2012. Artigo de Revisão.

Palavras-chave: hipertensão; obesidade; diabetes; avc

FREQUENCIA DE DIARREIA E VOLUME RESIDUAL GÁSTRICO EM UNIDADES DE TERAPIA INTENSIVA – APLICANDO INDICADORES DE QUALIDADE

ALORNA SALES DE ARAÚJO; VANESSA GONÇALVES E SILVA; POLIANNA RIBEIRO SANTOS; MARIANNE DE OLIVEIRA FALCO

¹ HC/UFG - Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás
alornasales_a@hotmail.com

Introdução

A terapia nutricional é vista como fundamental frente às evidências científicas que comprovam que o estado nutricional influi diretamente na evolução clínica impactando na redução no tempo de internação e no custo do tratamento. No entanto, frequentemente, ocorre suboferta em relação às necessidades nutricionais, justificado geralmente por introdução tardia da terapia, complicações gastrointestinais como diarreia e volume residual gástrico aspirado elevado, interrupções para procedimentos e exames, além de fatores inerentes ao tratamento. Neste sentido, faz-se necessário a aplicação de indicadores que avaliem a qualidade do suporte nutricional.

Objetivos

Analisar a adequação da terapia nutricional enteral em duas unidades de terapia intensiva, aplicando dois indicadores de qualidade em terapia nutricional propostos pela Força Tarefa em Nutrição Clínica do Comitê de Nutrição do International Life Sciences Institute.

Metodologia

Estudo prospectivo observacional, realizado em duas unidades de terapia intensiva adulto. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição sob o CAAE de número 1449334015.5.0000.5078. A amostra foi composta por pacientes adultos em terapia nutricional enteral exclusiva. Foram aplicados os indicadores de qualidade, expressos em metas percentuais. Foram aplicados dois indicadores de qualidade neste estudo: Frequência de episódios de diarreia (Meta: maior que 10%) e Frequência de pacientes com resíduo gástrico aspirado maior que 200 mL (Meta: maior que 7,5%); Os indicadores foram calculados conforme as fórmulas indicadas por Waitzberg, 2008. A análise descritiva dos dados foi apresentada em frequências absolutas e relativas ou médias e desvio-padrão. Para a realização da análise estatística utilizou-se o teste de Wilcoxon ($p < 0,05$), após verificar que as variáveis eram não-paramétricas.

Resultados

Foram acompanhados 27 pacientes. As médias de necessidades energéticas e proteicas calculadas foram de 1563,9±330,04 kcal/dia (23,61±3,8 kcal/kg/dia) e 107,70±28,69 g proteína/dia (1,7±0,27 g/kg/dia) enquanto as administradas foram de 842,3±280,9 kcal/dia (13,2±5,3 kcal/kg/dia) e 45,1±18,2 g/dia/proteína (0,8±0,4 g/Kg/dia), sendo estas diferenças estatisticamente significativas. A frequência de episódios de diarreia encontrada foi de 16,4% e de volume residual gástrico elevado foi de 4,5%.

Conclusão

Com a aplicação dos indicadores de qualidade, verificou-se que a frequência de episódios de volume residual gástrico elevado esteve em acordo com as metas proposta pela Força Tarefa em Nutrição Clínica. Já o indicador de frequência de dias de diarreia mostrou-se acima da recomendação, o que pode ter impacto na baixa administração da terapia nutricional enteral.

Referências

- McCLAVE, S.A. et al. Clinical guidelines for the provision and assessment of nutrition support therapy in the adult critically ill patients: Society of Critical Care Medicine (SCCM) and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ASPEN). JPEN J Parenter Enteral Nutr. V. 33, n. 3, p. 277-316, Mai/Jun, 2009.
- ASSIS, M.C.S. et al. Nutrição enteral: diferenças entre volume, calorias e proteínas prescritos e administrados em adultos. Rev Bras Ter Intensiva. São Paulo, v. 22, n. 4, p. 346-50, Out./Dez. 2010.
- WAITZBERG, D.L., coordenador. Indicadores de qualidade em terapia nutricional. 1ª ed. São Paulo: ILSI Brasil, 2008. 142 p.

Palavras-chave: Aporte nutricional; Ingestão energética; Indicadores de qualidade em saúde; Nutrição enteral; Terapia intensiva

GANHO DE PESO NO PÓS TRANSPLANTE RENAL TARDIO: REALIDADE DE UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM PERNAMBUCO

AMANDA KELLY DE MEDEIROS SENA; ADAUTO CÉZAR MELO PAIVA; MARCELE ARAÚJO GONÇALVES; NAILMA LOUISE MENDONÇA DE ARAÚJO; BRUNO SOARES DE SOUSA; ANA MONIQUE DAVID DA SILVA

¹ IMIP - Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira , ² FPS - Faculdade Pernambucana de Saúde
nailma-araujo@hotmail.com

Introdução

O transplante renal é apontado como a melhor opção terapêutica para doença renal crônica em estágio 5, por melhorar a qualidade de vida e a sobrevida dos pacientes. O estado nutricional é decisivo na evolução clínica desses pacientes, sendo tanto a desnutrição proteico-calórica quanto o sobrepeso e obesidade achados frequentes no período pré transplante. Após o transplante renal mudanças na composição corporal, decorrentes de uso de medicações imunossupressoras, de um estilo de vida sedentário e da extinção da uremia, levam ao aumento de massa corporal, independente do estado nutricional anterior, o que tem relação com menor tempo de sobrevida do enxerto e maior morbimortalidade.

Objetivos

Avaliar as alterações antropométricas de pacientes o pós transplante renal tardio.

Metodologia

Estudo de desenho transversal, envolvendo pacientes renais crônicos em estágio 5, com idade superior a 18 anos, de ambos os sexos, submetidos a transplante renal há pelo menos 1 (um) ano, acompanhados no Serviço de Nefrologia do Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira / IMIP. Os dados foram coletados no período de abril a julho de 2017. Foram avaliados dados demográficos (gênero, escolaridade, procedência) além de dados antropométricos como: peso pré e pós transplante, altura, índice de massa corporal pré e pós transplante e circunferência da cintura. Os pacientes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido e o estudo foi autorizado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da instituição (CAE 65363417.4.00005201).

Resultados

Foram envolvidos na pesquisa 66 pacientes, com idade média de 43, 3 ±14,7 anos, a maioria do gênero masculino (56,1%). O tempo médio de transplante foi de 60,1 ± 48 meses. A maior parte dos indivíduos era da região metropolitana (72,7%) e 27,3% eram analfabetos ou tinham 1º grau incompleto. Os indivíduos apresentaram uma diferença significativa no peso após o transplante, onde o ganho de peso médio foi de 5,5 kg, considerando o peso pré transplante de 62,0 ±13,8 kg e no pós transplante 67,56 ± 15,3 kg (P= 0,0001). Também o IMC no pré transplante foi, em média 2,2kg/m² menor que o IMC no pós transplante (IMC pré= 22,9 ± 4,3 vs IMC pós = 25,2 ± 4,8 kg/ m², P= 0,0001) . Na classificação do IMC pré transplante, os pacientes apresentavam-se eutróficos em sua maioria (54,5%), seguidos de sobrepeso (21,2%) e obesidade (7,6%). Entretanto, após o transplante, o percentual de eutrofia foi menor (45,5%), e os pacientes com sobrepeso e obesidade somaram 43,9% da amostra (sobrepeso: 31,8%, obesidade: 12,1%). Na avaliação da medida de circunferência da cintura, 15,2% dos pacientes apresentavam risco leve para doenças cardiovasculares enquanto 33,3% risco moderado.

Conclusão

O ganho de peso e o aumento da circunferência de cintura são achados prevalentes no pós transplante renal tardio o que eleva o risco de morbidade e mortalidade dessa população.

Referências

DOUGLAS, C. R. Tratado de fisiologia aplicada às ciências médicas. 6 ed.: Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, p 951-953, 2006

MOTTA, V. T. Bioquímica clínica para o laboratório: princípios e interpretações. 4 ed.:Porto Alegre: Médica Missau, p.105-133; 241-260, 2003

MUSSOI, T.D. Avaliação Nutricional na pratica clinica: da gestação ao envelhecimento. 1. Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2015

RIELLA, M. C. Nutrição e o rim. Guanabara Koogan, 2001

Palavras-chave: obesidade; insuficiência renal crônica; estado nutricional

GANHO DE PESO, COMPORTAMENTO ALIMENTAR E FOOD CRAVING EM PACIENTES COM INDICAÇÃO AO TRANSPLANTE POR CIRROSE ETANÓLICA

SAMANTA CATHERINE FERREIRA; LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO; FERNANDA RODRIGUES DE OLIVEIRA PENAFORTE; AMANDA DE SOUZA REZENDE CARDOSO; AGNALDO SILVA LIMA; MARIA ISABEL TOULSON DAVISSON CORREIA

¹ UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais, ² UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro
lucilene.rezende@gmail.com

Introdução

Alguns trabalhos demonstraram que pacientes com indicação ao transplante hepático por cirrose etanólica desenvolvem obesidade e síndrome metabólica após a operação. Indivíduos com história pregressa de ganho de peso e etilismo têm maior probabilidade de desenvolver excesso de peso após o transplante. Esses fatores podem estar relacionados à hipótese de transferência de vício, interferindo no comportamento alimentar e levando ao *food craving*.

Objetivos

Avaliar ganho de peso, comportamento alimentar e food craving em pacientes submetidos ao transplante hepático com a indicação por cirrose etanólica.

Metodologia

Estudo exploratório, descritivo, transversal, com pacientes com idade >18 anos em acompanhamento no Ambulatório de Transplante Hepático do Instituto Alfa de Gastroenterologia da UFMG. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o número de parecer 1.697.639, todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O ganho de peso foi avaliado por meio da diferença entre o peso atual e o primeiro peso ambulatorial pós-transplante. A avaliação de comportamento alimentar e food craving foi realizada por meio dos questionários Three Factor Eating Questionnaire-R21 e Food Cravings Questionnaires State e Trait, nas versões traduzidas e validadas para o português. A pontuação no Three Factor Eating Questionnaire-R21 referente aos comportamentos de restrição cognitiva, alimentação emocional e descontrole alimentar foi determinada. Os dados foram avaliados com auxílio do software SPSS versão 17.0. Dados numéricos foram descritos em forma de média e desvio-padrão ou mediana e intervalo interquartil, segundo a distribuição de dados (teste de Kolmogorov-Smirnov). Dados categóricos foram apresentados na forma de percentual e número absoluto. A análise univariada foi realizada por meio dos testes de qui-quadrado, teste t de Student ou Mann-Whitney. O nível de significância adotado foi de 5%.

Resultados

Foram avaliados 301 pacientes (média de idade 55,1±12,7 anos; 64,1% homens), sendo que 29,2% (n=88) destes tiveram indicação ao transplante por cirrose etanólica. Não houve diferença estatisticamente significativa ($p=0,993$) entre o ganho de peso de indivíduos com indicação ao transplante hepático por cirrose etanólica (mediana de 8,5kg, variando de -10,0 a 41,0kg) e sem essa enfermidade (mediana de 7,0kg, variando de -16,0 a 35,0kg). A pontuação no comportamento alimentar nos indivíduos com a indicação ao transplante por cirrose etanólica, para a dimensão de descontrole alimentar foi de 11,0 (0–70,0); restrição cognitiva, 46,3±26,3 e alimentação emocional, 0,0 (0–77,0), foi significativamente menor em relação aos indivíduos sem essa indicação, para os três comportamentos, descontrole alimentar [18,0 (0–85,0); $p=0,05$], restrição cognitiva [56,5±27,5; $p=0,003$] e alimentação emocional [11,0 (0–100,0); $p=0,001$]. A pontuação no food craving state foi de 32,6±9,8 e para food craving trait, 63,5 (39–163), sem diferença estatística em relação aos indivíduos sem essa indicação, food craving state: 33,9±8,6; $p=0,255$ e food craving trait: 72,0 (39–150,0); $p=0,204$.

Conclusão

Não houve diferença estatística no ganho de peso entre os indivíduos com e sem indicação ao transplante por cirrose etanólica. Os pacientes com indicação ao transplante por cirrose etanólica apresentaram, supreeventemente, pontuação inferior no comportamento alimentar e não houve diferença estatística na pontuação do food craving em relação aos indivíduos sem essa indicação ao transplante.

Referências

ANASTÁCIO, L. R. et al. Overweight in liver transplant recipients. *Revista do Colégio Brasileiro de Cirurgiões*, v. 40, n. 6, p. 502-507, 2013. ISSN 0100-6991.

BRUNAUULT, P. et al. *Why do liver transplant patients so often become obese? The addiction transfer hypothesis. Medical hypotheses*, v. 85, n. 1, p. 68-75, 2015. ISSN 0306-9877.

DE MEDEIROS, A. C. Q.; PEDROSA, L. D. F. C.; YAMAMOTO, M. E. *Food cravings among Brazilian population. Appetite*, v. 108, p. 212-218, 2017. ISSN 0195-6663.

NATACCI, L. C.; FERREIRA JÚNIOR, M. *The three factor eating questionnaire-R21: tradução para o português e aplicação em mulheres brasileiras. Revista de Nutrição*, v. 24, n. 3, p. 383-394, 2011. ISSN 1415-5273.

Palavras-chave: *Cirrose etanólica; Comportamento alimentar; Food craving; Ganho de peso; Transplante hepático*

GASTO ENERGÉTICO BASAL NO PÓS-OPERATÓRIO TARDIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA: CONCORDÂNCIA ENTRE EQUAÇÕES PREDITIVAS E CALORIMETRIA INDIRETA

FERNANDO LAMARCA; ISABELA NOGUEIRA MARTINS SENA RIOS; WILSON JOSÉ DE CAMPOS FILHO; NATHALIA PIZATO; ELIANE SAID DUTRA; KÊNIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO

¹ PPGNH / UNB - Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana da Universidade de Brasília, ² UNB -

Departamento de Nutrição da Universidade de Brasília, ³ UNIEURO - Centro Universitário Unieuro

flamarca5@hotmail.com

Introdução

A calorimetria indireta (CI) é um método preciso para a avaliação do gasto energético, contudo, a necessidade de preparo e o elevado custo limitam a sua utilização. No caso de pacientes bariátricos, equações preditivas são rotineiramente utilizadas para a estimativa do gasto energético basal (GEB), de forma a contribuir no manejo de perda de peso e controle da composição corporal. No entanto, faltam estudos para avaliar a precisão destas equações especialmente no contexto excesso de massa e gordura corporal ainda presentes no pós-operatório tardio.

Objetivos

Avaliar a concordância entre equações preditivas e a CI na estimativa do GEB em pacientes bariátricos no pós-operatório tardio.

Metodologia

Estudo observacional, analítico, do tipo transversal, onde foram incluídos indivíduos adultos de ambos os sexos, que realizaram cirurgia bariátrica de bypass gástrico em Y-de-Roux há pelo menos 2 anos. O GEB foi medido por CI (Vmax29 Encore system), após jejum de 8 horas, durante 30 minutos em repouso, a partir das medidas de inspiração de O₂ e expiração de CO₂, registradas nos últimos 20 minutos do exame. O GEB também foi estimado através das equações de Harris & Benedict, Schofield e FAO/WHO/UNU. A avaliação da composição corporal foi realizada pela absorciometria de dupla energia de raios X (Lunnar, modelo DPX-IQ). Aplicou-se teste de Wilcoxon pareado para a comparação entre o gasto energético medido e os preditos. A superestimação foi considerada quando o GEB das equações preditivas excedeu em 10% o valor medido pela CI. A concordância das equações preditivas foi avaliada através do coeficiente de correlação intraclasse, com intervalo de confiança de 95%. Aplicou-se correlação de Pearson para investigar associação entre a média de erro das equações preditivas e variáveis de massa e composição corporal. As análises foram realizadas utilizando o pacote estatístico SPSS 24,0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde da UnB de acordo com o parecer consubstanciado 2.052.734.

Resultados

Foram avaliados 22 participantes (38,4±6,4 anos; 86,4% mulheres) com IMC médio de 29,9±4,5kg/m² e 3,8 anos (2,6; 5,3) de pós-operatório. Foram observados valores médios de GEB medido pela CI e estimados pelas equações de Harris & Benedict, Schofield e WHO de 1479±149kcal; 1606±239kcal; 1571±232kcal e 1595±233kcal, respectivamente (p<0,01). A superestimação das equações preditivas em comparação com a CI foi de 8,5% para Harris & Benedict, 6,1% para Schofield e 7,7% para WHO. Contudo, foram observadas associações positivas entre todas as médias de erros das equações preditivas com as variáveis antropométricas e de composição corporal, como a massa gorda (r=0,65 e p=0,001) e massa livre de gordura (r=0,92 e p<0,001). Com relação ao valor medido por CI, a equação de Harris & Benedict apresentou moderada concordância (r=0,74; 0,16-0,91), enquanto as outras equações apresentaram boa concordância. (r=0,79; 0,42-0,92 Schofield; r=0,77; 0,24-0,92 WHO).

Conclusão

Apesar da superestimação do GEB pelas equações preditivas testadas, os valores encontram-se dentro do intervalo aceitável com moderada a boa reprodutibilidade, quando comparada à CI. A equação de Schofield se comportou discretamente melhor que as demais na estimativa do GEB nesta amostra. As associações encontradas revelam que a medida que massa e a gordura corporal aumentam, menor é a precisão das equações, o que pode limitar o seu uso em indivíduos com menor perda ou com ganho de excesso de peso pós-operatório.

Referências

WEIR JB. New methods for calculating metabolic rate with special reference to protein metabolism. J Physiol. 109:1-9; 1949.

HARRIS JA, BENEDICT FG. A biometric study of basal metabolism in man. Washington,DC: Carnegie Institution of Washington. 1919.

SCHOFIELD WN. Predicting basal metabolic rate, new standards and review of previous work. Hum Nutr Clin Nutr. 39(Suppl. 1):5e41; 1985.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Energy and protein requirements. Geneva: Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation. Technical Report Series 724; 1985.

Palavras-chave: Cirurgia bariátrica; Gasto energético; Metabolismo energético; Obesidade

GASTO ENERGÉTICO E NECESSIDADES PROTEICAS: ASPECTOS DA QUALIDADE EM TERAPIA INTENSIVA

TERESA CRISTINA ABRANCHES ROSA; ALBERT SCHIAVETO DE SOUZA; KARINE DE CÁSSIA FREITAS

¹ UFMS - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

teresacristinaar@yahoo.com.br

Introdução

A terapia nutricional é vista como mais uma ferramenta terapêutica dentro da gama de cuidados intensivos. Entretanto, no Brasil, os pacientes frequentemente apresentam inadequações do suporte nutricional, tanto pela sub ou superestimação das necessidades energéticas diárias, quanto pelo início tardio e interrupções para procedimentos. Nesse contexto, o conceito de controle de qualidade dos cuidados em terapia intensiva passou a ser um tema cada vez mais discutido, e também deve ser aplicado à terapia nutricional. A qualidade deve ser entendida como um processo que está sempre sujeito a melhorias e os indicadores de qualidade podem ser os instrumentos que viabilizam essa melhoria (SANTANA-CABRERA et al., 2006; WAITZBERG, 2008).

Objetivos

Avaliar a frequência de estimativa do gasto energético e necessidades proteicas em pacientes em terapia intensiva com base em indicadores da qualidade da terapia nutricional.

Metodologia

Estudo transversal retrospectivo de dados secundários de pacientes atendidos na Unidade de Terapia Intensiva Adulto de um hospital universitário, Campo Grande – MS, entre 01 de julho de 2012 a 31 de julho de 2013. Foram incluídos pacientes com 18 anos ou mais, de ambos os sexos, que fizeram uso de terapia nutricional enteral, parenteral ou ambas. Foram coletados dados para caracterização da amostra e cálculo do indicador, além da estimativa calórico-proteica. O indicador aplicado nesse estudo foi “Frequência de medida ou estimativa do gasto energético e necessidades proteicas” que é um dos top 10 selecionados por Verotti et al. (2012). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul mediante parecer número 438.328 em 28/10/2013. A análise estatística descritiva foi feita pelo software BioEstat 5.0. O indicador foi expresso em meta percentual.

Resultados

Noventa e cinco pacientes atendiam aos critérios de inclusão, a maioria era do sexo masculino (58,95%) e idosos (60%). No tocante à terapia nutricional, 90% fizeram uso de terapia nutricional enteral, 13% de parenteral e 5% de ambas. Cerca de 68,42% (n=65) tiveram seu gasto energético e as necessidades proteicas calculados/ estimados, e destes, 96,92% (n=63) estavam de acordo com diretrizes (McCLAVE et al., 2016). Em relação à estimativa das necessidades energéticas, a meta média calculada foi 27,03 + 2,99 kcal/kg/dia e a meta proteica foi, em média, 1,12 + 0,2316 g/kg/dia. Após a aplicação do indicador encontrou-se que o número de pacientes avaliados (68,42%) ainda foi aquém do proposto como meta (> 80%).

Conclusão

A aplicação do indicador permitiu a quantificação da ocorrência de medida ou estimativa do gasto energético e das necessidades proteicas de pacientes em terapia nutricional, além da adequação da oferta energética e proteica às necessidades dos pacientes. No presente estudo, o número de pacientes avaliados ainda foi aquém do proposto como meta, embora a oferta calórico-proteica tenha atendido às recomendações. A aplicação de indicadores de qualidade da terapia nutricional permite conhecer o nível de efetividade dos processos, destacar os pontos que necessitam ainda de controle e ajustes, além de identificar as conformidades e as potencialidades do suporte nutricional, devendo ser rotina nos serviços de saúde.

Referências

- McCLAVE, S.A. et al. Guidelines for the Provision and Assessment of Nutrition Support Therapy in the Adult Critically Ill Patient: Society of Critical Care Medicine (SCCM) and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (A.S.P.E.N.). *Journal of Parenteral and Enteral Nutrition*. v.40, n.2, p.159-211, 2016.
- SANTANA-CABRERA, L. et al. Calidad Del soporte nutricional artificial en una unidad de cuidados intensivos. *Nutrición Hospitalaria*. v.21, n.6, p. 661-666, 2006.

VEROTTI, C.C.G. et al. Selection of Top 10 Quality Indicators for Nutrition Therapy. *Nutrition in Clinical Practice*. v.27, n.2, p.261-267, 2012.

WAITZBERG, D.L. et al. *Terapia Nutricional: Indicadores de Qualidade*. Projeto Diretrizes. 2011. Disponível em: . Acesso em: 04/10/2017

Palavras-chave: terapia nutricional; indicadores de qualidade em assistência ; nutrição enteral; nutrição parenteral

GRAZING BEHAVIOR E REGANHO DE PESO EM PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA: REVISÃO SISTEMÁTICA DE LITERATURA

NATHALIA MARCOLINI PELUCIO PIZATO; PATRICIA BORGES BOTELHO; VIVIAN SIQUEIRA GONÇALVES; ELIANE SAID DUTRA; KENIA MARA BAIOSCHI DE CARVALHO

¹ UNB - Universidade de Brasília

nathaliapizato@gmail.com

Introdução

A cirurgia bariátrica é considerada o tratamento mais eficaz para a obesidade grave. Contudo, a presença de transtornos alimentares e/ou comportamentos alimentares inadequados, como grazing behavior, no período pós-cirúrgico podem favorecer o reganho de peso. Grazing caracteriza-se pelo consumo de pequenas quantidades de alimentos com grande frequência e, em longos períodos de tempo, podendo contribuir para o aumento do consumo calórico e, conseqüentemente o reganho de peso. Desta forma, a sua correta identificação e tratamento podem ser estratégias fundamentais para o sucesso do tratamento clínico e nutricional de pacientes bariátricos.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi realizar uma revisão sistemática de literatura sobre a associação entre grazing behavior e o reganho de peso em pacientes que realizaram a cirurgia bariátrica.

Metodologia

A revisão sistemática de literatura obedeceu ao Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-analyses check-list, e está cadastrada no International Prospective Register of Systematic Reviews sob o número CRD42017071710. A estratégia de pesquisa foi elaborada de acordo com Peer Review of Electronic Search Strategies, sendo revisada por dois pesquisadores experientes e as adequações sugeridas foram incorporadas na estratégia de busca deste estudo. A etapa de busca, seleção dos estudos, extração dos dados e avaliação da qualidade foram realizadas por dois autores independentes. A busca na literatura foi realizada no dia 9 de julho de 2017 nas bases de dados Medline, Embase, Cochrane, Lilacs, Scopus, Web of Science, Google Scholar, Dissertação & Teses ProQuest e Open Grey. A ferramenta de avaliação crítica de estudos transversais do Joanna Briggs Institute foi utilizada para avaliar o risco de viés dos estudos que atenderam aos critérios de inclusão.

Resultados

De um total de 3.764 artigos, cinco destes preencheram os critérios de inclusão, sendo quatro artigos originais e uma tese. Esta revisão sistemática incluiu 994 indivíduos, majoritariamente mulheres, com período de acompanhamento de pós-operatório entre 6 meses a 10 anos. A prevalência de grazing variou de 16,6% a 46,6% e a maior prevalência de reganho de peso foi de 47%. A associação positiva entre o grazing behavior e o reganho de peso foi observada em quatro dos cinco estudos avaliados. Em relação a avaliação crítica de qualidade e ao desenho experimental, os estudos foram considerados heterogêneos e apenas um apresentou baixo risco de viés.

Conclusão

Os resultados sugerem que a presença de grazing pode favorecer o reganho de peso em pacientes após a cirurgia bariátrica, independentemente do tipo de cirurgia ao qual o paciente foi submetido.

Referências

1. Conceição, E. M.; Mitchell, J. E.; Engel, S. G.; Machado, P. P. P.; Lancaster, K.; Wonderlich, S. A. What is "grazing"? Reviewing its definition, frequency, clinical characteristics, and impact on bariatric surgery outcomes, and proposing a standardized definition. *SurgObesRelat Dis*2014;10:973–982
2. Liberati, A.; Altman, D. G.; Tetzlaff, J.; Mulrow, C.; Gøtzsche, P. C.; Ioannidis, J. P. A.; Clarke, M.; Devereaux, P. J.; Kleijnen, J.; Moher, D. The PRISMA statement for reporting systematic reviews and meta-analyses of studies that evaluate health care interventions: Explanation and elaboration. *Ann Intern Med*2009;151
3. McGowan, J.; Sampson, M.; Salzwedel, D. M.; Cogo, E.; Foerster, V.; Lefebvre, C. PRESS Peer Review of Electronic Search Strategies: 2015 Guideline Statement. *JClinEpidemiol*2016;75:40–46
4. The Joanna Briggs Institute Critical Appraisal tools for use in JBI Systematic Reviews Checklist for Analytical Cross Sectional Studies, 2017.

Palavras-chave: grazing ; reganho de peso; cirurgia bariátrica; revisão sistemática

HABILIDADE COGNITIVA DE MEMÓRIA NA QUANTIFICAÇÃO DE PORÇÕES ALIMENTARES SEGUNDO CONHECIMENTO EM NUTRIÇÃO

LARISSA SANTOS MARTINS; THABATA ZELICE DA CRUZ DE MORAES; BRUNA NABUCO SIQUEIRA FREIRE;
JOSÉ RODRIGO SANTOS SILVA; SANDRA PATRÍCIA CRISPIM; DANIELLE GÓES DA SILVA

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe, ² UFPR - Universidade Federal do Paraná
martins.ls@outlook.com

Introdução

A quantificação das porções alimentares nos Recordatórios de 24 horas é de grande valia nas investigações que relacionam dieta e doenças. Contudo, vieses de memória podem afetar a qualidade destas informações. Faz-se necessário conhecer o quanto características individuais dos entrevistados, como o conhecimento em nutrição, podem afetar a capacidade de recordar e quantificar os alimentos consumidos.

Objetivos

Comparar a habilidade cognitiva de memória na quantificação de porções alimentares entre indivíduos com e sem conhecimento em nutrição.

Metodologia

Trata-se de parte de um estudo multicêntrico que objetivou validar o uso de álbum fotográfico na quantificação de porções alimentares. No centro de pesquisa de Sergipe, participaram 70 adultos, divididos em 2 grupos (com e sem álbum) conforme a etapa 2, pareados por sexo, escolaridade e conhecimento em nutrição (nutricionistas ou estudantes de nutrição *versus* outros). Etapas: 1) Oferta do almoço (arroz, feijão, almôndega, alface, cenoura, suco e tangerina) e quantificação dos alimentos consumidos por Pesagem Direta; 2) No dia seguinte, aplicação de Recordatório de 24 horas no *software* GloboDiet com e sem auxílio do álbum fotográfico de alimentos para registrar as quantidades referidas. Aprovado pelo Comitê de Ética (número 2.099.058) com Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (número 50866415.9.2001.5546) e apoiado pelo Conselho Nacional de Pesquisa e o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Federal de Sergipe. O Calculou-se o viés de memória (diferença entre a quantidade dos alimentos consumidos e referidos). Foi usado o Teste de Mann Whitney e adotado nível de significância menor que 5%.

Resultados

Não houve diferenças no viés de memória da quantidade total de alimentos entre os indivíduos com e sem conhecimento em nutrição, tanto no grupo sem álbum ($p=0,401$) quanto no grupo com álbum ($p=0,795$). No grupo sem o álbum, observou-se apenas para a almôndega, que os indivíduos com conhecimento em nutrição superestimaram a quantidade consumida (diferença $55,93g \pm 24,42$) em comparação aqueles sem conhecimento (diferença $43,05g \pm 38,98$) ($p=0,031$). Já no grupo com álbum, apenas a tangerina, os indivíduos sem conhecimento em nutrição subestimaram a quantidade consumida (diferença $-47,37g \pm 46,21$) em relação aqueles com conhecimento ($11,45 \pm 31,51$) ($p=0,010$). Para os demais alimentos, não foram observadas diferenças estatisticamente significante entre os grupos.

Conclusão

O conhecimento em nutrição não se relacionou com maior adequação na quantificação das porções alimentares. A habilidade cognitiva de memória na quantificação das porções foi similar nos indivíduos com e sem conhecimento em nutrição.

Referências

- NELSON, M., ATKINSON, M.; DARBYSHIRE, S. Food photography I: the perception of food portion size from photographs. **British Journal of Nutrition**, v.72, n.5, p.649-663, 1994.
- SOUZA, D. P. Avaliação do estado nutricional e consumo alimentar de acadêmicos do curso de nutrição da Universidade Federal de Pelotas. **Revista do Hospital de Clínicas de Porto Alegre**, v.32, n.3, p.275-282, 2012.
- MARCHIONI D. M. L.; SLATER B.; FISBERG R. M. Minimizando erros na medida da ingestão dietética. In: Fisberg RM, Slater B, Marchioni DML, Martini LA. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. São Paulo: Manole; 2005. p.159-65.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Inquéritos alimentares; Memória

HABILIDADE COGNITIVA DE MEMÓRIA PARA QUANTIFICAÇÃO DE PORÇÕES ALIMENTARES COM USO DE FOTOS E MEDIDAS CASEIRAS

THABATA ZELICE DA CRUZ DE MORAES; LARISSA SANTOS MARTINS; BRUNA NABUCO SIQUEIRA FREIRE;
JOSÉ RODRIGO SANTOS SILVA; SANDRA PATRÍCIA CRISPIM; DANIELLE GÓES DA SILVA

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe, ² UFPR - Universidade Federal do Paraná

thabatazelice@gmail.com

Introdução

O Recordatório Alimentar de 24 horas é um importante inquérito alimentar que se destaca pelo baixo custo e fácil aplicação, contudo uma das principais fontes de erro relaciona-se a memória do entrevistado. O uso auxiliar de recursos visuais como fotografias de porções de alimentos e de medidas caseiras, pode minimizar os possíveis erros de quantificação alimentar.

Objetivos

Avaliar a habilidade cognitiva de memória dos participantes relacionada a quantificação alimentar com o auxílio de um álbum fotográfico de alimentos e de medidas caseiras.

Metodologia

Trata-se de parte de um estudo multicêntrico que objetivou validar o uso de álbum fotográfico na quantificação de porções alimentares. No centro de pesquisa de Sergipe, participaram 70 adultos, divididos em 2 grupos (com e sem álbum) conforme a etapa 2, pareados por sexo e escolaridade. Etapas: 1) Oferta do almoço (arroz, feijão, almôndega, alface, cenoura, suco e tangerina) e quantificação dos alimentos consumidos por Pesagem Direta; 2) No dia seguinte, aplicação de Recordatório de 24 horas no *software* GloboDiet com e sem auxílio do álbum fotográfico de alimentos para registrar as quantidades referidas. Calculou-se o viés de memória (diferença entre a quantidade dos alimentos referidos e consumidos). Foi usado o Teste de Mann Whitney e a Correlação de Spearman, adotando nível de significância menor que 5%. Aprovado pelo Comitê de Ética (número 2.099.058) com Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (número 50866415.9.2001.5546) e apoiado pelo Conselho Nacional de Pesquisa e o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Federal de Sergipe.

Resultados

Ao analisar a média da diferença entre o total de alimentos consumidos e referidos, observou-se que o grupo sem álbum superestimou a quantidade consumida (228,6g \pm 209,2) com relação ao grupo com álbum (-34,95g \pm 125,2) (p=0,00). Resultado semelhante foi observado ao analisar os alimentos separadamente, o grupo sem álbum superestimou o consumo de arroz (p=0,007), feijão (p<0,001) e almôndega (p<0,001). Houve correlação positiva entre as quantidades consumidas e referidas do total de alimentos (g) (grupo com álbum r=0,72; e sem álbum r=0,70). Quanto a análise por alimento observou-se no grupo com álbum correlação para arroz (r=0,57; p<0,001), alface (r=0,57; p<0,001), cenoura (r=0,57; p=0,001) e almôndega (r=0,35; p=0,040). No grupo sem álbum, houve correlação para arroz (r=0,76; p<0,001), almôndega (r=0,74; p<0,001) e cenoura (r=0,61; p<0,001).

Conclusão

Conclui-se que a utilização do álbum fotográfico junto com o Recordatório Alimentar de 24 horas auxiliou na quantificação de porções alimentares, minimizando o erro de memória e evitando a superestimação das quantidades.

Referências

- FISBERG, R. M; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L; MARTINI, L. A. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas**. Barueri, SP. Manole, 2005.
- NELSON, M.; ATKINSON M.; DARBYSHIRE S. Food photography II: use of food photographys for estimating portion size and nutrient content of meals. **Br J Nutr**, v. 79, n. 1, p. 31-49, 1996.
- NELSON P.M. The validation of dietary assessment. In: **Design concepts in nutrition epidemiology**. 2nd ed. Oxford: Oxford University Press; 1997.

Palavras-chave: porções alimentares; inquéritos alimentares; ingestão

HÁ DIFERENÇA NA QUANTIDADE E NA QUALIDADE DO SONO ENTRE VEGETARIANOS E ONÍVOROS?

MARIA CRISTINA DE ALMEIDA GASPAR; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA; RODRIGO ELIAS DE OLIVEIRA; JÚLIO CÉSAR ACOSTA NAVARRO; LUCIANA SARAIVA; MARCOS VINNICIUS PIRES FERNANDES DE OLIVEIRA

¹ UNIP - Universidade Paulista São Paulo, SP, Brasil, ² FOU SP - Universidade de São Paulo - Faculdade de Odontologia, ³ USP-INCOR - Universidade de São Paulo – Instituto do Coração
crisgnutri@gmail.com

Introdução

Visto os diversos benefícios do padrão de dieta vegetariana, há a possibilidade de existirem diferenças na qualidade do sono e na quantidade de horas dormidas em comparação aos indivíduos onívoros, podendo ser mediada pelo estado nutricional e/ou pela ingestão alimentar de cada grupo.

Objetivos

Verificar a quantidade e qualidade do sono em indivíduos vegetarianos e onívoros.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com coleta de dados prospectiva na Clínica da Disciplina de Periodontia – Departamento de Estomatologia da Faculdade de Odontologia da Universidade de São Paulo. A população alvo estudada foi composta por indivíduos adultos, de ambos os sexos, divididos em dois grupos, grupo vegetariano (n=44) e grupo onívoro (n=31). O peso e a estatura medidos na coleta nutricional, foram utilizados para cálculo do índice de massa corporal. Foi utilizado um questionário referente a quantidade de horas dormidas e a qualidade do sono, desenvolvido pelos próprios pesquisadores. A prática de atividade física foi avaliada pelo “The International Physical Activity Questionnaire-Short Form”. A coleta de dados do presente estudo faz parte do Pesquisa “Dieta e saúde periodontal: quanto, de fato, a dieta influencia o acúmulo de cálculo dentário”, aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade de Odontologia da USP sob o número CAAE 44197115.1.1001.0075. Todos os indivíduos avaliados concordaram em participar e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. As diferenças entre as variáveis categóricas foram testadas pelo Teste Qui-quadrado e as diferenças entre as variáveis contínuas foram analisadas pelo Teste T-Student pelo Software SPSS 20.0. Foi considerado diferença estatisticamente significativa o P menor ou igual a 0,05.

Resultados

A maior parte dos indivíduos dos dois grupos eram mulheres, 31 vegetarianos (70,5%) e 21 onívoros (67,7%). A média da idade dos vegetarianos foi de 32 anos (+ 12,1) e dos onívoros 35,7 anos (+ 8,6) (p=0,137). Não houve diferença entre os valores médios de índice de massa corporal (vegetarianos=22,2 kg/m² + 3,0; onívoros=22,4 kg/m² + 2,7; p=0,841). Cerca da metade dos indivíduos dos dois grupos foram classificados como fisicamente ativos (vegetarianos=22, 50% e onívoros=16, 51,6%). A maioria dos indivíduos de ambos grupos referiram dormir de 5 a 8 horas por dia (vegetarianos=35, 79,5% e onívoros=26, 83,9%), mas foi maior o percentual da referência de > 8 horas por noite no grupo onívoros 16,1% (n=5) do que no grupo vegetarianos 9,1% (n=4; p=0,047). Em relação a qualidade do sono, 26 vegetarianos (59,1%) e 22 onívoros (71,0%) referiram sono bom (p=0,336), 16 vegetarianos (36,4%) e 12 onívoros (38,7%) mencionaram acordar dispostos (p=1,00), 11 vegetarianos (25,0%) e 6 onívoros (19,4%) disseram acordar no meio da noite (p=0,780) e 4 vegetarianos (9,1%) e 3 onívoros (9,7%) referiram ter sono agitado (p=1,000), 19 vegetarianos (43,2%) e 14 onívoros (52,2%) mencionaram sentir-se cansados ao despertar (p=1,000).

Conclusão

O presente estudo demonstrou que os indivíduos onívoros referem maior quantidade de horas dormidas por dia, porém não foi possível afirmar que a qualidade do sono difere em relação a dieta seguida, sendo vegetariana ou onívora.

Referências

Palavras-chave: alimentação ; sono; vegetarianismo

HIPERALIMENTAÇÃO DURANTE A LACTAÇÃO ALTERA O POTENCIAL DE DIFERENCIAÇÃO DE CÉLULAS-TRONCO MESENQUIMAIS DO TECIDO ADIPOSEO

ISABELLE DOS SANTOS XAVIER DIAS; SIMONE NUNES DE CARVALHO; ALESSANDRA ALVES THOLE; LAÍS DE CARVALHO; ANA CAROLINA STUMBO MACHADO; ERIKA AFONSO COSTA CORTEZ MARQUES

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

isabellexdias@gmail.com

Introdução

Alterações nutricionais como restrição calórica ou hiperalimentação, em períodos críticos do desenvolvimento (vida intrauterina e período perinatal) podem desencadear complicações fisiopatológicas em longo prazo, como obesidade e doenças cardiovasculares (Plagemann et al., 2012). A programação metabólica altera diversos órgãos e tecidos, incluindo o tecido adiposo, com aumento da lipogênese, produção de citocinas inflamatórias e diminuição da captação de glicose (Soares et al., 2012; Habbout et al., 2013). Porém a participação das células-tronco nas disfunções do tecido adiposo desencadeadas pelo modelo de hiperalimentação durante a lactação ainda não foi totalmente esclarecida.

Objetivos

Analisar os efeitos da programação metabólica sobre as células-tronco mesenquimais do tecido adiposo (CTA) de animais submetidos à hiperalimentação na lactação, utilizando o modelo de redução de ninhada.

Metodologia

Os procedimentos foram aprovados pelo comitê de ética (protocolo CEUA/039/2012). Camundongos Swiss fêmeas grávidas foram alojadas individualmente, e 3 dias após o nascimento dos filhotes, houve redução de ninhada em 6 filhotes machos no Grupo Controle (GC) n=12 e 3 filhotes machos no Grupo Hiperlactado (GH) n=12. Após o desmame, animais de ambos os grupos tiveram acesso ad libitum à ração padrão e água. O peso corporal foi aferido semanalmente, e o peso da gordura visceral foi aferido após a eutanásia aos 90 dias de idade. As CTA foram isoladas e cultivadas até a terceira passagem. A análise da porcentagem de células CD105+CD45- foi feita por citometria de fluxo. O potencial de diferenciação das células em meio adipogênico e osteogênico foi avaliado por coloração com Oil Red e Vermelho de Alizarina e quantificação da área corada pelo software Image Pro. Análise de marcadores de diferenciação adipogênica (PPAR- γ) e diferenciação osteogênica (Osteocalcina) por PCR também foi determinada. Os resultados foram expressos como média \pm desvio padrão e diferenças entre os grupos foram analisadas pelo teste t-student. Resultados com $p \leq 0,05$ foram considerados significativos.

Resultados

Ao final de 90d, GH apresentou aumento no peso corporal de 22,8%, além do peso da gordura visceral aumentado em relação ao GC ($p \leq 0,001$). As CTA do GH apresentaram menor porcentagem de células CD105+ quando comparadas ao GC ($p \leq 0,05$). Após indução em meio adipogênico e coloração por Oil Red, observou-se aumento da porcentagem da área corada nas CTA do GH ($p \leq 0,05$). Também houve aumento da expressão gênica do marcador PPAR- γ no GH ($p \leq 0,05$). Além disso, após indução em meio osteogênico e coloração com vermelho de alizarina, observou-se diminuição da porcentagem da área corada nas CTA do GH ($p \leq 0,05$) corroborado pela diminuição da expressão gênica de Osteocalcina ($p \leq 0,05$) no GH.

Conclusão

Nossos resultados indicam que a hiperalimentação na lactação alteram características das CTA na vida adulta como imunofenotipagem e potencial de diferenciação. As CTA de animais hiperalimentados apresentaram diminuição de marcador específico de células-tronco mesenquimais e aumento do comprometimento com a linhagem adipogênica em detrimento da diferenciação osteogênica. Sendo assim, as células tronco do tecido adiposo podem estar envolvidas com o aumento de adiposidade observado na programação metabólica e, além disso, o seu potencial terapêutico pode estar afetado.

Referências

HABBOU, A. et al. Postnatal overfeeding causes early shifts in gene expression in the heart and long-term alterations in cardiometabolic and oxidative parameters. PLoS One, v. 8, n. 2, p. e56981, 2013.

PLAGEMANN, A. et al. Early postnatal life as a critical time window for determination of long-term metabolic health. Best

Pract Res Clin Endocrinol Metab, v. 26, n. 5, p. 641-53, Oct 2012.

SOARES, V. M. et al. Early life overfeeding decreases acylated ghrelin circulating levels and upregulates GHSR1a signaling pathway in white adipose tissue of obese young mice. Regul Pept, v. 174, n. 1-3, p. 6-11, Feb 2012.

Palavras-chave: programação metabólica; células-tronco; tecido adiposo

IATROGÊNIA NA NUTRIÇÃO CLÍNICA: A ABORDAGEM NUTRICIONAL NA ETIOLOGIA DOS TRANSTORNOS ALIMENTARES

GLENDHA BASTOS PONTES; CAMILA MELO PEREIRA; ARMÊNIA UCHOA DE MESQUITA

¹ UNIFOR - Universidade de Fortaleza

gbpglendha@gmail.com

Introdução

Os transtornos alimentares têm seu aparecimento influenciado pelo modelo multifatorial, que inclui não só fatores biológicos, mas também genéticos, psicológicos, socioculturais e familiares. Os fatores socioculturais são marcados pela exaltação da magreza e ridicularização dos indivíduos obesos, muitas vezes realizadas pelos próprios profissionais da saúde que passam, então, a apresentar uma abordagem iatrogênica. Nesse contexto de corpolatria e adoecimento mental, surge o questionamento sobre o papel do nutricionista como um perpetuador de ideias distorcidas e reforçador de comportamentos transtornados.

Objetivos

Evidenciar o papel de uma parcela dos nutricionistas no desencadeamento dos transtornos alimentares, propondo soluções para tal problema.

Metodologia

Foi realizada uma revisão integrativa, utilizando análise de variáveis, por meio de artigos publicados, como critérios de inclusão: origem nacional e estrangeira, escritos nas línguas portuguesa e inglesa, publicados nos anos de 2000 a 2017; e como critérios de exclusão: publicações não referentes a artigos, publicados antes de 2000. Com o auxílio das bases de dados eletrônicas PubMed/MedLine, SciELO, DynaMed e Lilacs, com os seguintes descritores: “Nutrição comportamental”, “Transtornos alimentares” e “Iatrogênia”. Foi obtido um total de 3.873 artigos, sendo selecionados apenas 23 artigos por contemplarem os critérios de inclusão.

Resultados

O corpo gordo, na atualidade, passou a ser visto como descontrolado e vergonhoso. Tais estereótipos estão presentes muito fortemente entre os profissionais da saúde, dentre eles o nutricionista, que além de ideias preconcebidas sobre o paciente obeso, também o trata de forma discriminatória, o que pode dificultar o próprio tratamento da obesidade, aumentando, assim, os casos de compulsão alimentar. Além disso, de acordo com a literatura pesquisada, as recomendações nutricionais tendem a ser exageradamente baseadas em números, tabelas e proibições, e há uma visão muito biológica da alimentação humana, onde a comida perde suas características sensitivas, psíquicas e sociais. Os fatores socioculturais são responsabilizados como desencadeantes de insatisfação corporal e de atitudes alimentares inadequadas. Nesse sentido, o nutricionista ocidental contemporâneo não é apenas agente perpetuador das ideias distorcidas de beleza, mas também uma vítima dessas ideologias, tendo suas próprias abordagens influenciadas pela cultura. Não só a abordagem comportamental preconceituosa do nutricionista pode ser iatrogênica, mas também a dieta proposta pelo profissional, pois dietas para perda de peso podem gerar alterações metabólicas e desencadear compulsão e transtornos alimentares em pessoas geneticamente predispostas.

Conclusão

O nutricionista com sua abordagem e/ou recomendações iatrogênicas pode ser um dos fatores desencadeantes dos transtornos alimentares, servindo de reforço para comportamentos e pensamentos inadequados. Cabe aos profissionais aplicar no consultório uma nutrição mais humanizada, voltada não só para a saúde fisiológica, mas também para a saúde psicológica dos pacientes, incentivando-os a se conhecerem melhor, seus corpos e limites, bem como a refletirem sobre os padrões corporais impostos pela sociedade e estimular, de forma mais ampla, a qualidade de vida.

Referências

Palavras-chave: Iatrogênia; Nutrição comportamental; Transtornos alimentares

IDENTIFICAÇÃO DE PADRÕES ALIMENTARES E SEUS FATORES ASSOCIADOS EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA NÃO SUBMETIDOS À TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA

ALISSON DIEGO MACHADO; FERNANDA SILVA NOGUEIRA DOS ANJOS; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; PAULO ANDRADE LOTUFO; ISABELA JUDITH MARTINS BENSEÑOR; SILVIA MARIA DE OLIVEIRA TITAN

¹ USP - Universidade de São Paulo
alissondiegomachado@hotmail.com

Introdução

A análise de padrões alimentares tem se tornado crescente, pois parece ter uma melhor associação com desfechos em saúde, uma vez que considera a interação e sinergia entre os componentes da dieta. Contudo, há poucos estudos sobre padrões alimentares conduzidos em populações com doença renal crônica.

Objetivos

Identificar os padrões alimentares e seus fatores associados em pacientes com doença renal crônica não submetidos à terapia renal substitutiva.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com os dados da linha de base do estudo PROGREDIR, composto por 454 participantes com doença renal crônica não submetidos à terapia renal substitutiva, recrutados em um hospital público localizado em São Paulo-SP. O estudo foi aprovado por dois Comitês de Ética em Pesquisa (protocolos 11147/11 e 0798/11). O consumo alimentar foi avaliado por meio de um questionário de frequência alimentar (MOLINA et al., 2013). Os padrões alimentares foram derivados por análise de componentes principais, utilizando-se rotação ortogonal (varimax) para a extração dos fatores. Para tanto, foi considerada a frequência diária do consumo de cada alimento ou preparação, que foram agrupados em 20 grupos alimentares, de acordo com a composição nutricional. Foi realizada uma análise fatorial exploratória e três padrões alimentares foram retidos e nomeados de acordo com a interpretação dos dados. Um escore foi determinado para cada padrão, fazendo com que cada participante possuísse um escore fatorial para cada padrão identificado (HU, 2002). A associação entre fatores sociodemográficos e clínicos e os padrões alimentares (escore fatorial) foi avaliada por regressão linear. As análises estatísticas foram realizadas no software SPSS, versão 17.0.

Resultados

Foram incluídos no estudo 287 (63,2%) participantes do sexo masculino e 167 (36,8%) do sexo feminino, sendo a mediana da idade de 68 (60-76) anos e média da taxa de filtração glomerular estimada de $38,4 \pm 14,6$ mL/min/1,73 m². Foram identificados três padrões alimentares. O padrão *snack* foi composto por pães, biscoitos, bolos, farináceos, manteiga/margarina, ovos, carnes processadas, doces, snacks, laticínios integrais e bebidas açucaradas. O padrão misto foi constituído por grãos integrais, massas, tubérculos, carne vermelha, aves, peixes e frutos do mar, frutas, vegetais, laticínios com baixo teor de gordura e suco natural. O padrão tradicional foi composto por arroz branco, feijão e café. O padrão *snack* associou-se diretamente ao sexo masculino ($\beta = 0,27$; $p = 0,006$) e inversamente à presença de diabetes mellitus ($\beta = -0,23$; $p = 0,02$). O padrão tradicional associou-se inversamente à idade ($\beta = -0,01$; $p = 0,001$) e à presença de hipertensão ($\beta = -0,34$; $p = 0,05$) e diretamente ao sexo masculino ($\beta = 0,27$; $p = 0,007$) e à escolaridade ($\beta = 0,40$; $p < 0,001$).

Conclusão

Foram identificados três padrões alimentares em uma amostra de pacientes com doença renal crônica, que se associaram à idade, sexo, escolaridade e à presença de hipertensão e diabetes mellitus.

Referências

HU, F. B. Dietary pattern analysis: a new direction in nutritional epidemiology. *Curr Opin Lipidol*, v. 13, n. 1, p. 3-9, 2002.

MOLINA, M. C. B. et al. Reprodutibilidade e validade relativa do Questionário de Frequência Alimentar do ELSA-Brasil. *Cad Saúde Pública*, v. 29, n. 2, p. 379-389, 2013.

Palavras-chave: Dieta; Inquéritos epidemiológicos; Insuficiência renal crônica

IDENTIFICAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS PELO MÉTODO DE ABSORCIOMETRIA DE RAIOS-X DE DUPLA ENERGIA (DEXA)

JÉSSICA CRISTINA LOPES MOTA; NATHÁLIA LAÍS MORELLI; AMÁLIA ALMEIDA BASTOS; SANDRA MARIA LIMA RIBEIRO

¹ FSP - USP - FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, ² EACH-USP - ESCOLA DE ARTES, CIÊNCIAS E HUMANIDADES DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
amaliabastos@hotmail.com

Introdução

O processo de envelhecimento é caracterizado por alterações biológicas, incluindo mudanças na composição corporal como perda de massa muscular e acúmulo de tecido adiposo. Essas alterações podem ser ocasionadas por fatores como sedentarismo, aumento da concentração de citocinas inflamatórias, desregulação de síntese proteica e má alimentação, além de estarem relacionadas a sarcopenia e fragilidade. Portanto, a análise da massa muscular e adiposidade pelo método de Absorciometria de Raios-x de Dupla Energia é importante para avaliar o estado nutricional desses indivíduos e identificar precocemente a presença de fatores de risco para sarcopenia e fragilidade.

Objetivos

Descrever o estado nutricional (tendo como indicadores a composição corporal e a força muscular) de idosos inseridos na comunidade, de acordo com sexo, idade, padrão inflamatório e Índice de Massa Corporal.

Metodologia

Trata-se de um estudo secundário a um estudo clínico maior. O estudo incluiu idosos inseridos na comunidade (65 e 90 anos), de ambos os sexos, pré-frágeis, frequentadores de um Centro de Saúde Escola da Universidade de São Paulo. As variáveis avaliadas foram: Percentual de Gordura Corporal (%G) e Índice de Massa Muscular Apendicular, IMMA [ambos a partir da Absorciometria de Raios-x de Dupla Energia, ou DEXA (Lunar®)]; identificação da presença ou não de sarcopenia; Força de Preensão Palmar, FPP (por um dinamômetro da marca Jamal®); Índice Anti-inflamatório, IAA, a partir da dosagem plasmática das interleucinas IL-10 e IL-6 (IAA=IL-10/IL-6), categorizado por quartis (1: quartil 1; 2: quartil 2 e 3 e 3: quartil 4); idade (categorizada em: 1= 60 a 69; 2= 70 a 79 e 3= 80+ anos); sexo; Índice de Massa Corporal, IMC, em kg/m² (categorizado em baixo peso < 23; peso adequado entre 23,1 e 28,0; sobrepeso entre 28,1 e 30,0; obesidade > 30,1). As variáveis numéricas e categóricas foram descritas através de média e desvio-padrão (DP), e percentual, respectivamente. Utilizou-se a análise de variância (ANOVA) para comparar o %G, o IMMA e a FPP de acordo com as categorias de sexo, de idade, de IMC e de IAA. O nível de significância estatística foi estabelecido em p<0,05. O estudo maior foi aprovado pelo Comitê de Ética da Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo (número 200.870/2013).

Resultados

Foram estudados 74 idosos, idade média de 76,5±6,9 anos, sendo 77% do sexo feminino. As médias (±DP) das variáveis dependentes foram: %G: mulheres= 37,56±5,61 e homens= 25,87±4,54; IMMA: mulheres= 6,95±1,18 (7,3% abaixo do esperado) e homens=7,52±1,16 (31% abaixo do esperado); e FPP (em Newton, N): mulheres= 16,07±8,22 e homens= 34,9±18,0. As análises por ANOVA mostraram que o sexo feminino apresentou maior %G e menor FPP comparativamente aos homens; o %G foi maior nas maiores categorias de IMC, enquanto a FPP e a IMMA não foram diferentes entre as categorias de IMC; as categorias de idade e de IAA não mostraram diferenças em nenhuma das variáveis dependentes.

Conclusão

A amostra avaliada mostrou valores elevados de gordura corporal. No que diz respeito à massa magra, embora os valores totais tenham sido maiores nos homens do que nas mulheres, o percentual de homens sarcopênicos foi maior. A função muscular, medida pela força de preensão palmar, mostrou-se adequada em ambos os sexos. A inflamação e a década de vida não mostraram associações com os valores de gordura, massa magra e força muscular.

Referências

1. FRIED, L. P. et al. Frailty in older adults: evidence for a phenotype. J Gerontol A Biol Sci Med Sci, Washington, v.56A, n.3, p.M146-M156, 2001.
2. KING, M., LIPSKY, MS. Clinical implications of aging. Disease-a-Month 61(2015)467-474

3. MARTY, E., LIU, Y., SAMUEL, A., OR, O., LANE, J. A review of sarcopenia: Enhancing awareness of an increasingly prevalent disease. *Bone* 105 (2017) 276–286.
4. OPAS. Organização Pan-Americana. XXXVI Reunião do Comitê Asesor de Ivestigaciones en Salud – Encuesta Multicêntrica – Salud Beinestar y Envejecimeiento (SABE) en América Latina e el Caribe – Informe preliminar. Disponível em: (mar. 2002).

Palavras-chave: DEXA; estado nutricional; idoso

IDENTIFICAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS POR MEIO DO MÉTODO DE BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA (BIA)

NATHÁLIA LAÍS MORELLI; JÉSSICA CRISTINA LOPES MOTA; AMÁLIA ALMEIDA BASTOS; SANDRA MARIA LIMA RIBEIRO

¹ FSP - USP - FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, ² EACH-USP - ESCOLA DE ARTES, CIÊNCIAS E HUMANIDADES DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

nathalia.morelli@usp.br

Introdução

Ao longo do processo de envelhecimento os indivíduos sofrem alterações normais e esperadas na sua composição corporal, como diminuição da densidade óssea e massa magra, além do aumento de tecido adiposo. Essas alterações podem comprometer a qualidade da massa muscular, e aumentam o risco de desenvolvimento de sarcopenia. A avaliação por Bioimpedância Elétrica permite identificar a qualidade desses tecidos, de identificar precocemente essas alterações teciduais.

Objetivos

-Descrever o estado nutricional de idosos inseridos na comunidade, tendo como indicador as variáveis de bioimpedância elétrica; - Comparar as variáveis de bioimpedância de acordo com sexo, idade, padrão inflamatório e Índice de Massa Corporal.

Metodologia

Trata-se de um estudo secundário a um estudo clínico maior. O estudo incluiu idosos inseridos na comunidade (65 e 90 anos), de ambos os sexos, frequentadores de um Centro de Saúde Escola da Universidade de São Paulo e considerados pré-frágeis. A qualidade da massa corporal foi avaliada por meio das medidas de Resistência (R), Reactância (Xc) e Ângulo de Fase (AF), obtidas através da Bioimpedância Elétrica. Foram ainda avaliadas a idade, que foi distribuída em três categorias: 1= 60 a 69; 2= 70 a 79 e 3= 80+ anos; o sexo; o Índice Anti-inflamatório, IAA, a partir da dosagem plasmática das interleucinas IL-10 e IL-6 (IAA=IL-10/IL-6), categorizado por quartis (1: quartil 1; 2: quartil 2 e 3 e 3: quartil 4); Índice de Massa Corporal, IMC, em kg/m² (categorizado em baixo peso < 23; peso adequado entre 23,1 e 28,0; sobrepeso entre 28,1 e 30,0; obesidade > 30,1). As variáveis numéricas e categóricas foram descritas através de média (\pm desvio-padrão) e percentuais, respectivamente. Utilizou-se a análise de variância (ANOVA) para comparar categorias de sexo, idade, IMC e IAA em relação às medidas de bioimpedância. O nível de significância estatística foi estabelecido em $p < 0,05$. O estudo maior foi aprovado pelo Comitê de Ética da Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo (número 200.870/2013).

Resultados

A amostra do presente estudo foi composta por 74 participantes com média de idade de 76,5 \pm 6,9, com maior predominância do sexo feminino (77% de mulheres). As médias e desvios-padrões de Resistência, Reactância e Ângulo de Fase foram de 607,0 \pm 84,3 Ω ; 55,7 \pm 8,1 Ω e 5,3 \pm 0,7 respectivamente. Quanto às classificações do IMC, encontrou-se um maior percentual de indivíduos com Peso Adequado (43,2%), seguido de Obesidade (23%). Em relação ao IAA, a categoria 2, correspondente aos quartis 2 e 3, apresentou maior percentual (47,3%). Os valores de R foram maiores nas mulheres, e maiores nos indivíduos com baixo peso; o AF mostrou-se menor com o avançar da idade; as variáveis de bioimpedância não foram diferentes de acordo com o estado inflamatório.

Conclusão

A amostra do presente estudo mostrou que o sexo, assim como o IMC são fatores que mais se associam ao estado nutricional dos idosos. O estado inflamatório não se associou ao estado nutricional, provavelmente por se tratar de idosos aparentemente saudáveis e inseridos na comunidade.

Referências

1. FRIED, L. P. et al. Frailty in older adults: evidence for a phenotype. J Gerontol A Biol Sci Med Sci, Washington, v.56A, n.3, p.M146-M156, 2001.
2. KING, M., LIPSKY, MS. Clinical implications of aging. Disease-a-Month 61(2015)467–474
3. NASABIAN, P.J., INGLIS, J.E., REILLY, W., KELLY, O.J., ILICH, J.Z. Aging human body: changes in bone, muscle and body fat with consequent changes in nutrient intake. Journal of Endocrinology (2017) 234, R37–R51

4. OPAS. Organização Pan-Americana. XXXVI Reunión del Comitê Asesor de Ivestigaciones en Salud – Encuesta Multicêntrica – Salud Beinestar y Envejecimeiento (SABE) en América Latina e el Caribe – Informe preliminar. Disponível em: (mar. 2002).

Palavras-chave: bioimpedância elétrica; estado nutricional; idoso

IMAGEM CORPORAL E ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

PATRICIA VIEIRA DEL RÉ; LUDMILA DE OLIVEIRA NUNES; FERNANDA DE CARVALHO MELO; DEISE BRESAN;
PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

patricia.vieira@ufms.br

Introdução

A imagem corporal é definida como um complexo fenômeno que envolve aspectos cognitivos, afetivos, sociais e culturais, que culminam na identidade pessoal. O componente subjetivo da imagem corporal se refere ao nível de satisfação de uma pessoa com seu tamanho corporal ou partes específicas de seu corpo, que é formada tanto em relação a si própria como em relação às outras pessoas. Outro aspecto importante é a relação entre a IC e o estado nutricional, especialmente em universitários que se encontram no início da vida adulta, período que ocorre o processo de construção pessoal, auto imagem, preferências alimentares, determinações sociais, entre outros.

Objetivos

Avaliar a imagem corporal e o estado nutricional de estudantes de uma universidade pública.

Metodologia

Trata-se de um estudo retrospectivo, a partir da coleta de dados secundários dos prontuários do ano de 2016, do Ambulatório de Nutrição voltado à assistência nutricional de estudantes de graduação e pós-graduação de uma universidade pública de Mato Grosso do Sul. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos (Parecer nº675.2006). A avaliação da imagem corporal foi realizada a partir da escala de silhuetas proposta por Stunkard, Sorensen e Schulsinger (1983) e validada para a população brasileira por Scagliusi et al. (2006), que consiste em uma escala com nove figuras de silhuetas visuais, das quais o indivíduo escolheu uma das figuras que correspondia à sua silhueta corporal auto avaliada e outra à silhueta corporal desejada. Quando houve diferença entre as silhuetas escolhidas, o indivíduo foi considerado insatisfeito com a imagem corporal. O estado nutricional foi avaliado por meio do Índice de Massa Corporal (WHO, 1997), circunferência da cintura (WHO, 2000) e gordura corporal (DURNIN; WOMERSLEY, 1974; LOHMAN, 1992). A análise dos dados foi realizada por meio do software STATA 11.0 (Stata Corp., College Station, Estados Unidos), considerando um intervalo de confiança de 95%.

Resultados

Foram avaliados 67 prontuários, sendo 77,6% do sexo feminino e a média de idade em ambos os sexos de 22,5±4,3 anos. A partir dos resultados da imagem corporal constatou-se que os universitários apresentaram maior frequência de insatisfação com seus corpos. Entre o sexo feminino, 82,7% mostraram-se insatisfeitas com sua imagem, sendo que, 67,3% desejam perder peso. Entre o sexo masculino, 92,9% mostraram-se insatisfeitos e 64,3% almejam a perda peso. Quanto ao estado nutricional, destaca-se que 57,7% das mulheres e 40,0% dos homens apresentaram eutrofia para o índice de massa corporal; 67,4% das mulheres e 60,0% dos homens não apresentaram risco para doenças cardiovasculares quando avaliado a circunferência da cintura; no entanto, 95,7% das mulheres e 78,6% dos homens apresentaram excesso de gordura corporal.

Conclusão

A insatisfação corporal foi altamente frequente entre os universitários, mesmo sendo a maior parte destes eutróficos. Tal fato pode ser atribuído ao expressivo excesso de gordura corpórea apresentado e o desejo de perda de peso identificado pela imagem corporal desejada, em ambos os sexos. Sendo assim, ressalta-se a relevância de ações educativas entre os universitários para promover práticas alimentares saudáveis e prevenir o surgimento de transtornos alimentares.

Referências

DURNIN, J. V. G.; WOMERSLEY, P. Body fat assessed from total body density and its estimation from skinfold thickness: measurement in 481 men and women aged from 16 to 72 years. *British Journal of Nutrition*, v. 32, n. 1, p. 77-79, 1974.
LOHMAN, T.G. *Advances in body composition assessment: current issues in exercise series*. Champaign, Illinois: Human Kinetics, 1992.
SCAGLIUSI, F. B.; ALVARENGA, M.; POLACOW, V. O.; CORDÁS, T. A.; QUEIROZ, G. K. O.; PHILIPPI, S. T.; LANCH

JUNIOR, A. H. Concurrent and discriminant validity of the Stunkard's Figure Rating Scale adapted into Portuguese. *Appetite*, v. 47, n. 1, p. 77-82, 2006.

STUNKARD, A. J.; SORENSEN, T.; SCHULSINGER, F. Use of the Danish Adoption Register for the study of obesity and thinness. In: KETY, S. S.; ROWLAND, L.; SIDMAN, R.; MATTHYSSE, S. (Eds.) *The genetics of neurological and psychiatric disorders*. New York: Raven Press, p. 115-120, 1983.

WHO - World Health Organization. *Obesity: preventing and managing the global epidemic: Report of a consultation on obesity*. Genebra, 1997; 2000.

Palavras-chave: estado nutricional; insatisfação corporal; percepção corporal; universitários

IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO DE MAGNÉSIO SOBRE DOENÇAS CARDIOVASCULARES

DAFINY RODRIGUES SILVA PRAXEDES; ANDRÉ EDUARDO DA SILVA JÚNIOR; MATEUS DE LIMA MACENA;
NYKHOLLE BEZERRA ALMEIDA; LAÍS GOMES LESSA VASCONCELOS; RAPHAELA COSTA FERREIRA

¹ UFAL - UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

dafiny_rodrigues96@hotmail.com

Introdução

As doenças cardiovasculares constituem a principal causa de mortalidade no mundo e estão associadas a um conjunto de fatores de riscos, grande parte sendo modificáveis, por tanto a identificação destes fatores é crucial para a prevenção dessas doenças (SHECHTER, 2010). O magnésio é um dos principais cátions divalentes intracelulares e exerce um papel importante na atividade de coenzimas de vários processos fisiológicos essenciais, como a modulação do tônus muscular vascular e da função das células endoteliais. É conhecido que o nível adequado deste micronutriente reduz os riscos de eventos de doenças cardiovasculares, desta forma, a suplementação de magnésio tem sido estudada como um fator protetor a doenças cardiovasculares (JORIS, 2016).

Objetivos

Avaliar os impactos da suplementação de magnésio sobre as doenças cardiovasculares através do levantamento de artigos científicos.

Metodologia

O estudo caracteriza-se como uma revisão narrativa da literatura. O banco de dados utilizado foi o PubMed (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>) e a busca dos artigos ocorreu em setembro de 2017. Como estratégia de busca, foi utilizado os seguintes descritores: “magnesium”; “supplementation”; “cardiovascular disease”. Para a sua realização, foram incluídos artigos publicados nos últimos 10 anos, que abordaram a temática investigada no presente estudo, em língua portuguesa, inglesa ou espanhola. Foram encontrados 61 artigos, destes, foram excluídos 56 sendo selecionados 5 para esta revisão.

Resultados

Dentre os artigos analisados, a suplementação via oral de 600 miligramas desse mineral quelado duas vezes ao dia durante 6 meses foi capaz de reduzir os níveis pressóricos, atenuar a aterosclerose subclínica e melhorar a função endotelial de mulheres em uso de tiazídicos. No entanto, a suplementação de magnésio não foi capaz de trazer benefícios em relação aos níveis glicêmicos, perfil lipídico, sensibilidade insulínica e o estado inflamatório dos indivíduos estudados. Os autores deste estudo sugerem que os efeitos benéficos da suplementação de magnésio são mais evidentes nos indivíduos que apresentam um balanço negativo deste micronutriente. Além disso, um outro estudo também realizado no Brasil com portadores de arritmia, concluiu que 93% dos pacientes que apresentavam extrassístole tiveram redução dos sintomas após a suplementação via oral de 260 miligrama de magnésio por dia.

Conclusão

É possível concluir que o magnésio tem papel fundamental para saúde humana, entretanto, apesar da suplementação deste mineral ter sido capaz de melhorar parâmetros hemodinâmicos e atenuar a aterosclerose em dois estudos, os ensaios clínicos que avaliaram a eficácia da suplementação de magnésio no controle dos riscos, e na prevenção e tratamento das doenças cardiovasculares em adultos são inconclusivos. Entretanto, vale ressaltar que a correção da deficiência desse micronutriente se faz necessária uma vez o seu papel imprescindível para saúde humana é reconhecido.

Referências

- COSARO, E. et al. Effects of magnesium supplements on blood pressure, endothelial function and metabolic parameters in healthy young men with a family history of metabolic syndrome. **Nutr Metab Cardiovasc Dis**, v. 24, n. 11, p. 1213-1220, 2014.
- CUNHA, A. R. et al. Oral magnesium supplementation improves endothelial function and attenuates subclinical atherosclerosis in thiazide-treated hypertensive women. **J Hypertens**, v. 35, n. 1, p. 89-97, 2017.
- FALCO, C. N. M. L. et al. Redução da densidade de extrassístoles e dos sintomas relacionados após administração de magnésio por via oral. **Arq Bras Cardiol**, v. 98, n. 6, p. 480-487, 2012.
- JORIS, P. J. et al. Long-term magnesium supplementation improves arterial stiffness in overweight and obese adults:

results of a randomized, double-blind, placebo-controlled intervention trial. **Am J Clin Nutr**, v. 103, n. 5, p. 1260-1266, 2016.

SHECHTER, M. Magnesium and cardiovascular system. **Magnes Res**, v. 23, n. 2, p. 60-72, 2010.

Palavras-chave: Deficiência de magnésio; Endotélio vascular; Pressão arterial; Suplementação alimentar

IMPACTO DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL SOBRE AS MANIFESTAÇÕES CLÍNICAS E MARCADORES METABÓLICOS DA DOENÇA ÓSSEA EM INDÍVIDUOS EM HEMODIÁLISE

PRISCILA VAZ DE MELO RIBEIRO; KARLA PEREIRA BALBINO; ANDREZA DE PAULA SANTOS EPIFÂNIO; MÔNICA DE PAULA JORGE; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA; HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa
karlabalbino0905@gmail.com

Introdução

A hiperfosfatemia é um distúrbio observado em portadores de doença renal crônica, associada a inúmeras complicações, incluindo alteração do cálcio sérico, fraturas e calcificações extra ósseas. A base para o tratamento da hiperfosfatemia é a diálise, o controle da ingestão de fósforo e o uso adequado de quelantes de fósforo.

Objetivos

Desse modo, o objetivo do presente estudo foi avaliar o impacto de um programa de educação nutricional sobre as manifestações clínicas e marcadores metabólicos da doença óssea em indivíduos em hemodiálise.

Metodologia

Trata-se de um estudo de intervenção não controlado, com 83 indivíduos em hemodiálise (55 homens/28 mulheres, idade: 61 ± 15 anos) atendidos em um centro de Nefrologia, durante quatro meses. O programa de educação nutricional foi composto por três consultas individuais e dois encontros em grupos, visando o controle dos distúrbios ósseos. Os marcadores metabólicos séricos (cálcio, fósforo, produto cálcio-fósforo e fosfatase alcalina) foram coletados nos prontuários médicos, enquanto que as manifestações clínicas foram avaliadas pelo questionário de rastreamento metabólico, ambos analisados antes e após a intervenção nutricional. Para as análises estatísticas foi realizado os testes t pareado ou Wilcoxon. Os dados foram processados e analisados no software SPSS versão 23.0, adotando-se o nível de significância $\alpha < 5\%$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, parecer n°: 701.796/2014 e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Como resultados, verificou-se redução nas concentrações séricas de cálcio ($8,4 \pm 0,8$ vs. $8,3 \pm 0,7$, $p=0,026$), fósforo ($5,2 \pm 1,4$ vs. $4,3 \pm 1,1$, $p < 0,001$), produto cálcio-fósforo ($43,8 \pm 12,6$ vs. $35,9 \pm 9,5$, $p < 0,001$) e fosfatase alcalina ($176,5 \pm 176,5$ vs. $142,3 \pm 136,1$, $p < 0,001$) após quatro meses de intervenção. Quanto às manifestações clínicas relacionadas ao distúrbio mineral ósseo, que apresentaram redução estatisticamente significativa após a intervenção nutricional foram: coceira nos olhos ($1,75 \pm 1,72$ vs. $1,33 \pm 1,64$, $p=0,017$), nos ouvidos ($1,24 \pm 1,69$ vs. $0,67 \pm 1,34$, $p < 0,001$) e na pele ($1,11 \pm 1,60$ vs. $0,53 \pm 1,11$, $p=0,004$) e dores nas articulações ($1,27 \pm 1,64$ vs. $0,78 \pm 1,34$, $p=0,007$).

Conclusão

Em conclusão, o programa de educação nutricional promoveu redução dos marcadores metabólicos, bem como das manifestações clínicas relacionados ao distúrbio ósseo nesta população. Dessa forma, este estudo contribuiu de modo efetivo para melhoria das condições clínicas e qualidade de vida dos indivíduos em hemodiálise. Apoio: CAPES, FAPEMIG e CNPq.

Referências

FERNANDEZ-MARTIN, J.L. et al. Improvement of mineral and bone metabolism markers is associated with better survival in haemodialysis patients: The COSMOS study. *Nephrol Dial Transplant*. v. 30, n. 9, p. 1542-1551, 2015.

Kidney Disease: Improving Global Outcomes (KDIGO) CKD-MBD Work Group. KDIGO clinical practice guideline for the diagnosis, evaluation, prevention, and treatment of Chronic Kidney Disease-Mineral and Bone Disorder (CKD-MBD). *Kidney Int*. v. 76, p. 1-130, 2009.

ROMAN-GARCIA, P., CARRILLO-LOPEZ, N., CANNATA-ANDIA, J.B. Pathogenesis of bone and mineral related disorders in chronic kidney disease: Key role of hyperphosphatemia. *J Ren Care*. v. 35, p. 34-38, 2009.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Sintomatologia; Fósforo sérico; Produto cálcio-fósforo; Doença renal crônica

IMPACTO DO NÃO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL APÓS PARTICIPAÇÃO EM PROGRAMA DE PERDA DE PESO SUPERVISIONADO

VANESSA MENESES COSTA; LUANA EDLA LIMA; CIBELLE FERREIRA DOS SANTOS; MARINA MACEDO RODRIGUES LEITE; BÁRBARA LÚCIA FONSECA CHAGAS; RAQUEL SIMÕES MENDES NETTO

¹ UFS - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

edlaluana@gmail.com

Introdução

A obesidade, doença caracterizada pelo excesso de gordura corporal, tem sido considerada um importante problema de saúde pública mundial (WHO, 1997; WANDERLEY, *et al.*, 2010). Apesar de possuir causa multifatorial, a adoção de hábitos alimentares não saudáveis associada ao baixo nível de atividade física parecem ser as causas principais (IBGE, 2010). Nessa perspectiva, sabe-se que o acompanhamento nutricional é fundamental para a redução de peso e promover mudanças na alimentação e no estilo de vida de indivíduos com excesso de peso. Sendo que quanto maior o acompanhamento do profissional, maior a perda de peso observada (ZOCHE, *et al.*, 2012; MAMELI, *et al.*, 2017).

Objetivos

Avaliar o impacto do não acompanhamento nutricional após um período de intervenção com dieta e exercício físico no que diz respeito aos parâmetros antropométricos e sanguíneos de indivíduos participantes de um programa de perda de peso submetidos à dieta e exercício físico.

Metodologia

Foram avaliados 54 indivíduos de uma comunidade acadêmica, entre alunos, técnicos administrativos e professores de ambos os sexos durante 12 semanas. Os participantes foram submetidos a quatro protocolos de intervenção que combinavam o tipo de dieta em relação ao teor de Carboidrato (Baixo ou Adequado) e o tipo de exercício físico (Contínuo ou intermitente). O acompanhamento nutricional se deu por meio de consultas mensais individuais, comunicação diária via e-mail ou telefone, monitoramento ponderal semanal e entrega de registros alimentares. Após esse período, indivíduos ficaram 10 semanas sem contato com a equipe, por qualquer via. O estudo foi dividido em 3 momentos. Momento 0 (M0): antes da intervenção; Momento 1: após 12 semanas com supervisão; Momento 2: após 10 semanas sem supervisão. No presente trabalho foram considerados os momentos M1 e M2. A análise estatística foi feita de acordo com o tipo de dieta, utilizando-se ANOVA two-way, com post-hoc de Bonferroni e nível de significância de 5%. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa com seres humanos da Universidade Federal de Sergipe sob o parecer número 948147.

Resultados

Participaram do estudo 54 indivíduos, com média de idade igual a $31,8 \pm 9,9$ anos, dos quais 64,8 % eram do sexo feminino e 35,2 % masculino. Houve diferença significativa ($p = 0,011$) entre os grupos, independentemente do tempo, apenas para Glicose de jejum. Notou-se aumento significativo dos valores de LDL ($p < 0,0001$), TG ($p = 0,019$), VLDL ($p = 0,024$) e redução do HDL ($p < 0,0001$), independente do grupo de dieta. Quando feita uma comparação intragrupo, observou-se redução significativa do HDL e aumento do LDL, tanto para o grupo de adequado quanto baixo teor de carboidratos. Não foram encontradas diferenças em relação aos dados antropométricos.

Conclusão

O acompanhamento nutricional é fundamental para melhoria dos dados sanguíneos de indivíduos sobrepesados, independentemente do teor de carboidrato da dieta. E que, mesmo após uma intervenção nutricional, quando ficam sem supervisão, aconselhamento e monitoramento ponderal e dietético regular, os indivíduos podem retornar a antigos hábitos, piorando os indicadores cardiometabólicos. Dessa forma, cabe ao profissional nutricionista, junto a uma equipe multidisciplinar, elaborar estratégias que auxiliem a manutenção dos novos hábitos alimentares e de vida de seus pacientes.

Referências

- WANDERLEY, E.N.; FERREIRA, V.A. Obesidade: uma perspectiva plural. *Ciênc. saúde coletiva* [online]. 2010, vol.15, n.1, p. 185-194.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Obesity: preventing and managing the global epidemic: report of a WHO Consultation on Obesity. Geneva; 1997

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF 2008-2009. Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Brasília: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2010.

ZOCHE, E.; NEVES, G.M.; LIBERALI, R. Impacto do acompanhamento nutricional na perda de peso de adultos. Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento. 2012, v.6, n.36, pp. 376-382. Nov/dez. ISSN 1981-9919.

MAMELI, C. et al. Effects of a multidisciplinary weight loss intervention in overweight and obese children and adolescents: 11 years de experience. Plos one. 2017, v.12, n.7.

Palavras-chave: Obesidade; Intervenção nutricional; Acompanhamento

IMPLICAÇÕES NO USO DA SUCRALOSE EM PACIENTES NÃO DIABÉTICOS

LIDYANE DE JESUS REIS; MURIEL DA SILVA BARBOSA; MICHELE DOS SANTOS LIMA

¹ FAT - Faculdade Anísio Teixeira

lidyanejreis@hotmail.com

Introdução

A sucralose é um adoçante de última geração derivado da sacarose, que tem sido amplamente utilizado na fabricação de alimentos e bebidas devido a sua possível estabilidade. Sua maior aceitação comparado a outros adoçantes deve-se as seguintes características: o sabor semelhante ao açúcar e a isenção de gosto residual desagradável ao paladar. Assim, muitos pacientes não diabéticos tem feito uso do produto para controle da ingestão de açúcar ou controle do peso. Entretanto, experimentos apontam que, quando a sucralose é utilizada em preparações com temperaturas acima de 98° Celsius, o adoçante torna-se quimicamente instável, além disso, o consumo da sucralose pode estar associado ao risco de desenvolvimento de patologias como o câncer, a piora da enxaqueca e a transferência do adoçante para os lactantes através do leite materno.

Objetivos

Analisar, com base na literatura, os efeitos do consumo excessivo da sucralose em pacientes não diabéticos.

Metodologia

Tratou-se de um estudo de revisão bibliográfica de caráter descritivo. Fizeram parte da pesquisa artigos científicos, em inglês e português, publicados no período de 2000 a 2016 que abordassem sobre o uso dos adoçantes artificiais não calóricos, com ênfase na sucralose onde foram selecionados 10 artigos para análise coletados nas bibliotecas virtuais: Scielo, Pubmed e PMC, com os descritores: adoçante, enxaqueca, obesidade, câncer, leite materno.

Resultados

Não foi encontrado nenhum artigo que comprovasse a relação causal da sucralose com a carcinogênese, no entanto, está claro que durante o aquecimento do adoçante são liberados hidrocarbonetos, substâncias potencialmente cancerígenas e cumulativas no organismo. Existem muitas controvérsias acerca da carcinogenicidade da sucralose. Estudos discorreram sobre a ausência de tumor ou anormalidades decorrente do uso em ratos. Por outro lado, em estudos experimentais notou-se se o aumento da incidência de adenoma cortical, e nas fêmeas, carcinoma nos ovários e pólipos nos úteros. Além da indução a um estágio pré-diabético, degeneração e necrose das células beta pancreáticas. Em humanos foi notado que a utilização o uso de edulcorantes não nutritivos por lactantes pode ser passado para o bebê, sugerindo possíveis prejuízos para a saúde da criança, como a interferência nas preferências alimentares e anormalidades no metabolismo, como a obesidade. Por fim a sucralose pode atuar como um gatilho no desencadeamento da enxaqueca, contudo, ainda são necessários estudos mais aprofundados para identificar os mecanismos que levam a essa patologia.

Conclusão

O consumo indiscriminado do edulcorante não calórico, sucralose, por indivíduos saudáveis, não deve ser encorajado, pois, pode desencadear prejuízos à saúde em curto e longo prazo. Ficou claro que o adoçante não é estável em temperaturas elevadas, logo, não deve ser utilizado em todas as preparações culinárias. Para evitar os possíveis efeitos deletérios da sucralose, faz-se necessário um consumo moderado e consciente para fins de controle da obesidade e/ou diabetes, orientado por profissionais capacitados.

Referências

1. GUPTA et al. Sucralose induced pancreatic toxicity in albino rats: Histomorphological evidence J. Morphol. Sci., 2014, vol. 31, no. 2, p. 123-127. Disponível em: <http://jms.org.br/PDF/v31n2a09.pdf>. Acesso em: 24/10/2016
2. OLIVEIRA et al. Thermal degradation of sucralose: a combination of analytical methods to determine stability and chlorinated byproducts. INNOVARE Biomarkers Laboratory, School of Pharmaceutical Sciences, University of Campinas, Campinas, São Paulo, Brasil, 2015. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4397539/pdf/srep09598.pdf>

3. PATEL, R. M.; SARMA, R.; GRIMSLEY, E. Popular sweetener sucralose as a migraine trigger. Headache: The Journal

of Head and Face Pain, v. 46, n. 8, p. 1303–1304, 1 set. 2006. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16942478>. Acesso em: 10/05/2016.

4. SOFFRITTI, M. et al. Sucralose administrados na alimentação, começando no pré-natal através do tempo de vida, induz neoplasias hematopoiéticas em camundongos swiss masculino. *Int. J Occup Environ Saúde*. Vol. 22, n. 1, Janeiro, 2016. Disponível em: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27078173>. Acesso em: 12/05/2016.

5. SYLVETSKY, C. A. et al. Non-nutritive sweeteners in breast milk: perspective on potential implications of recent findings. *Arch Toxicol*. Novembro, 2015. Disponível em: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26462668>. Acesso em: 15/05/2016.

Palavras-chave: Adoçante; Câncer; Obesidade; Enxaqueca; Sucralose

INDICADORES DE DESNUTRIÇÃO NA DOENÇA RENAL CRÔNICA: UMA REVISÃO.

ALUSKKA CANUTHO DA SILVA; YAHIA MARIANA MENDONÇA GAMA

¹ UFCG - Universidade Federal de Campina Grande, ² HOSPITAL DE TRAUMA - Hospital de Emergência e Trauma de Campina Grande Dom Luiz Gonzaga Fernandes

alluska@gmail.com

Introdução

A doença renal crônica (DRC) consiste em lesão renal e perda progressiva de todas as funções do rim: glomerular, tubular e endócrina, independente do fator etiológico. Doença Renal Crônica é classificada em seis estágios, relativos ao nível de função renal. Nessas diretrizes, a fase não-dialítica da Doença Renal Crônica, é caracterizada por taxas de filtração glomerular (TFG) entre 90 e 15 mL/ min/1,73 m². A desnutrição é um grande problema na fase não-dialítica, e está diretamente relacionada à piora da função renal. Além disso, as evidências de que a pior condição nutricional no início do tratamento dialítico contribui para pior sobrevida ao longo dos anos nesses pacientes. Em geral, devido ao curso lento da doença, a terapia nutricional é realizada por meio de modificações na dieta via oral desses pacientes. Estima-se que cerca de 10% da população mundial em idade adulta sofra de doença renal.

Objetivos

Averiguar os indicadores bioquímicos indicados para o diagnóstico de desnutrição em pacientes com Doença Renal Crônica.

Metodologia

Trata-se de um estudo de revisão em que foi realizada uma consulta de artigos originais e de revisão publicados nas bases de dados: LILACS, SCIELO e Periódico Capes. Foram selecionados para o desenvolvimento do trabalho, cinco artigos que obedeciam aos critérios de inclusão e exclusão, sendo eles: publicados no período de janeiro de 2007 a 2017, utilizando-se os descritores: Avaliação nutricional, Doença Renal crônica, Hemodiálise e Insuficiência Renal.

Resultados

De acordo com a bibliografia consultada é necessário empregar uma combinação de vários indicadores no sentido de melhorar a precisão do diagnóstico nutricional de pacientes portadores de Doença Renal Crônica. Dessa forma, para um diagnóstico mais fidedigno é necessário que se utilize: Parâmetros bioquímicos: Albumina sérica <3,8 g/dL (método: verde de bromocresol), Pré-albumina sérica <30 mg/dL (para pacientes em hemodiálise apenas.), Colesterol sérico <100 mg/dL. Peso e gordura corporal: IMC <23 kg/m², Perda de peso não intencional: 5% em 3 meses ou 10% em 6 meses, Percentual de gordura corporal <10% massa muscular, Depleção muscular: redução ≥5% da massa muscular em 3 meses ou ≥10% em 6 meses, Circunferência muscular do braço: redução >10% em relação ao percentil 50 do National Health and Nutrition Examination Survey II, Ingestão alimentar: redução não intencional da ingestão proteica por 2 meses: <0,6 g/kg/dia para pacientes nos estágios 2 a 5 da DRC <0,8 g/kg/dia para pacientes em diálise, redução não intencional da ingestão energética por 2 meses: resultado menor que 25 kcal/kg/dia.

Conclusão

Na maioria das vezes, a classificação do estado nutricional é feita baseada na simples comparação de uma medida única com um padrão de referência, o que pode não refletir a dinâmica da condição nutricional do paciente. Desta forma, visto que um marcador isolado não é capaz de atender a todas essas características, é necessário empregar uma combinação de vários indicadores no sentido de precisar o diagnóstico nutricional dos portadores de Doença Renal Crônica.

Referências

CUPPARI, L.; KAMIMURA, M. A. Avaliação nutricional na doença renal crônica: desafios na prática clínica. Disponível em: http://arquivos.sbn.org.br/pdf/diretrizes/JBN_educacional_II/6-Cuppari.pdf. Acesso em: 13 out. 17.

FONTOURA, C. S. M. et al. Avaliação Nutricional de Paciente Crítico. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbti/v18n3/v18n3a13>. Acesso em: 13 out. 17.

MORSCH, C.; GONÇALVES, L. F.; BARROS E. Índice de gravidade da doença renal, indicadores assistenciais e mortalidade em pacientes em hemodiálise. Disponível em:

<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/67341/000644062.pdf?sequence=1>. Acesso em: 13 out 17.

Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral Associação Brasileira de Nutrologia. Terapia Nutricional para Pacientes na Fase Não-Dialítica da Doença Renal Crônica. Disponível em: https://diretrizes.amb.org.br/_BibliotecaAntiga/terapia_nutricional_para_pacientes_na_fase_ao_dialitica_da_doenca_renal_cronica.pdf. Acesso em: 13 out. 17.

Sociedade Portuguesa de Nefrologia. Manual de Nutrição e Doença Renal. Disponível em: http://www.apn.org.pt/documentos/manuais/Manual_doenca_renal.pdf. Acesso em: 13 out. 17.

Palavras-chave: Hemodiálise; Avaliação Nutricional; Doença Renal Crônica

INDICADORES DE QUALIDADE EM TERAPIA NUTRICIONAL ASSOCIADOS A INADEQUAÇÃO CALÓRICO-PROTEICA DA DIETA ENTERAL NA ASSISTÊNCIA AO PACIENTE CRÍTICO

POLIANNA RIBEIRO SANTOS; VANESSA GONÇALVES E SILVA; MARIANNE DE OLIVEIRA DE FALCO

¹ FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, ² HC - UFG/EBSERH - Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás- Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares, ³ HUGOL - Hospital de Urgências

Governador Otávio Lage de Siqueira

nutri.polianna@gmail.com

Introdução

A Terapia Nutricional é um conjunto de intervenções terapêuticas essencial na assistência ao paciente crítico. No ambiente de Terapia Intensiva, diversos fatores inviabilizam a execução eficaz da Terapia Nutricional. Na perspectiva de garantir a gestão da qualidade em Terapia Nutricional, foram criados os Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional.

Objetivos

Avaliar a adequação calórico-proteica da Terapia Nutricional Enteral administrada; identificar as taxas de conformidade ou não conformidade dos Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional relacionados a frequência de pacientes em jejum por mais de 24 horas, frequência de saída inadvertida e de obstruções da Sonda Nasoentérica e, por último, buscou-se analisar a associação entre a inadequação calórico-proteica da dieta enteral e as frequências encontradas dos Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional avaliados.

Metodologia

Estudo do tipo observacional prospectivo realizado em duas Unidades de Terapia Intensiva voltadas para atendimento de pacientes adultos e idosos de um Hospital Público Terciário. Os critérios de inclusão foram ser pacientes adultos ou idosos com permanência de pelo menos 24 horas em uso de Terapia Nutricional Enteral exclusiva. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás sob o número de parecer 1.339.761/2015. Em seguida foram coletados em prontuário as seguintes variáveis: idade, sexo, diagnóstico médico na admissão, diagnóstico nutricional, metas calóricas e proteicas, tempo para início da Terapia Nutricional Enteral, tempo para atingir meta nutricional mínima e máxima, tempo de permanência com dieta enteral, fórmula enteral e/ou módulos prescritos, volume de dieta enteral prescrito e administrado. As variáveis relacionadas aos Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional coletadas em prontuário foram: tempo de jejum para exames e procedimentos, saída inadvertida e obstrução da Sonda Nasoentérica. Calculou-se a adequação calórico-proteica da Terapia Nutricional Enteral administrada versus a meta prescrita cujo ponto de corte considerado para adequação foi de 80%. Também calculou-se as frequências descritivas dos três Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional aplicados e a sua associação com a frequência de inadequação calórico-proteica da dieta enteral.

Resultados

Foram acompanhados 27 pacientes que apresentaram adequação percentual média de 62,7% ± 26,3 em calorias e de 43,3% ± 18,9 em proteínas ($p < 0,05$). A frequência de inadequação calórico-proteica esteve associada à frequência de saída inadvertida da SNE ($p < 0,05$). A frequência encontrada dos três Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional aplicados estiveram de acordo com as metas da Força Tarefa em Nutrição Clínica do Comitê de Nutrição do *International Life Sciences Institute Brasil*.

Conclusão

Verificou-se que apesar da existência de protocolos e Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional no ambiente de Terapia Intensiva onde foi realizado o estudo, foram encontradas inadequações entre a administração de calorias e proteínas e a meta nutricional calculada. Em relação aos Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional, foram encontradas conformidades, no entanto, associação estatisticamente significativa foi evidenciada entre a frequência de saída inadvertida da sonda e a frequência de inadequação calórico-proteica.

Referências

HEYLAND, D. K.; DHALIWAL, R.; WANG, M, DAY, A. G. The prevalence of iatrogenic underfeeding in the nutritionally 'at-risk' critically ill patient: Results of an international, multicenter, prospective study. **Clinical Nutrition**. v.30, n.1, p. 1-8, 982

2014.

MCCLAVE, S. A.; TAYLOR, B. E.; MARTINDALE, R. G.; WARREN, M.M.; JOHNSO, D. R.; BRAUNSCHWEIG, C. Guidelines for the Provision and Assessment of Nutrition Support Therapy in the Adult Critically Ill Patient: Society of Critical Care Medicine (SCCM) and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (A.S.P.E.N.). **JPEN Journal Parenteral Enteral Nutrition**. v.40, n.2, p. 159-211, 2016.

WAITZBERG, D. L.; ENCK, C.R.; MIYAHIRA, N. S.; MOURÃO, J. R. P.; FAIM, M. M. R.; OLISESKI, M.; BORGES, A. Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Associação Brasileira de Nutrologia. **Terapia Nutricional: Indicadores de Qualidade. Projeto diretrizes**, São Paulo, p.1-11. 25 de agosto de 2011.

Palavras-chave: Dietoterapia; Indicadores de Qualidade em Assistência ; Terapia Nutricional; Unidades de Terapia Intensiva

INDICADORES DE QUALIDADE EM TERAPIA NUTRICIONAL EM UMA UNIDADE HOSPITALAR

BRUNA MAGUSSO RODRIGUES; TERESA CRISTINA ABRANCHES ROSA

¹ UFMS - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

teresacristinaar@yahoo.com.br

Introdução

A terapia nutricional enteral é uma importante aliada no tratamento de pacientes, contudo, ela não é isenta de complicações. Neste contexto vem sendo proposto que associado a esta terapia seja implementado nas rotinas hospitalares a avaliação deste serviço através dos indicadores de qualidade em terapia nutricional. Estes instrumentos permitem padronização de condutas e que estas sejam mais eficazes e constantemente revistas, a fim de se tornarem adequadas ao processo de trabalho e proporcionarem um desfecho clínico mais favorável ao paciente.

Objetivos

Avaliar a qualidade da Terapia Nutricional Enteral em um Hospital Filantrópico de Campo Grande – MS.

Metodologia

Estudo de caráter quantitativo e retrospectivo, realizado por meio do levantamento de dados secundários em prontuários de pacientes que utilizavam a via enteral exclusiva de alimentação, atendidos em uma unidade hospitalar, através de um questionário semiestruturado referente aos indicadores de qualidade em terapia nutricional, no período de março a setembro de 2016. Foram avaliados doze, de um total de 36 indicadores de qualidade em terapia nutricional propostos pela International Life Sciences Institute-Brasil. Os indicadores foram analisados através de metas percentuais e demais variáveis por meio de estatística descritiva no programa BIOESTAT 5.3 com significância de 0,05%. O trabalho foi previamente submetido e aprovado pelo CEP/UFMS sob número de parecer 1.847.533/2016.

Resultados

No período analisado 28 pacientes (28,6%) fizeram o uso da TNE, sendo 10 do sexo feminino (35,7%) e 18 do sexo masculino (64,3%), a idade média foi de 59.17±18.60 anos (mediana = 64.0 anos) e o tempo médio de uso da TNE foi 15.53±16.95 dias, variando de 1 a 65 dias. Foram encontradas não conformidades em 6 dos 12 indicadores avaliados: Frequência de reavaliação periódica do planejamento nutricional = 59,2%; Frequência da medida ou estimativa de gasto energético e necessidade proteica = 32%; Frequência de diarreia = 28,5%; Frequência de episódios de obstipação = 25%; Frequência de hiperglicemia = 50%; Frequência de prescrição dietética na alta hospitalar = 33,3%. Os demais indicadores apresentaram resultados dentro da meta proposta, os quais: frequência de pacientes em jejum antes do início da terapia nutricional, de pacientes sob terapia nutricional que recuperam ingestão oral, de aplicação de avaliação subjetiva global, de jejum digestório por mais de 24 horas, de saída inadvertida de sonda de nutrição enteral e de obstrução de sonda de nutrição.

Conclusão

Constatou-se a importância da utilização dos indicadores, para que possam compor um programa de gestão, visando a identificação das lacunas existentes em cada serviço e diante disso possam diminuir taxas de complicações recorrentes na prática clínica, minimizando episódios de diarreia, constipação, dentre outras, propiciando adequação nas práticas nutricionais, que em conjunto produzem um impacto positivo no estado nutricional do paciente, além de influir beneficentemente nas rotinas e custos hospitalares.

Referências

FOLGUERA, T. M. et al. Analisis de la relevancia y factibilidad de indicadores de calidad en las unidades de nutrición. *Nutritión Hospitalaria*, Madrid, v. 27, n. 1, p. 198-204. 2012.

VEROTTI, C. C. G. et al. Selection of Top 10 Quality Indicators for Nutrition Therapy. *Nutrition in Clinical Practice*, Baltimore, v. 27, n. 2, p. 261-267, Apr. 2012.

WAITZBERG, D. L. et al. Indicadores de qualidade em terapia nutricional: aplicação e resultados. São Paulo: ILSI Brasil, 2010.

Palavras-chave: Terapia Nutricional Enteral; Indicadores de qualidade em assistência ; Complicações na Terapia Nutricional

INDICADORES DE QUALIDADE EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA

HELÂNIA VÍRGINIA DANTAS DOS SANTOS; EVANE MOISES DA SILVA; DÉBORA DE CÁSSIA DA SILVA; LETICIA DINEGRI

¹ HU UNIVASF/EBSERH - Hospital Universitário Dr. Washington Antônio de Barros - HU Univasf/ EBSERH, ² UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
letydinegri@yahoo.com.br

Introdução

Uma forma de avaliar a ocorrência de incidentes relacionados à terapia nutricional enteral é a utilização dos indicadores de qualidade. Com esses indicadores podem-se avaliar a taxa de adequação do volume infundido em relação ao prescrito e a taxa de pacientes que atingiram as necessidades nutricionais.

Objetivos

Avaliar indicadores de qualidade em terapia nutricional enteral em uma Unidade de Terapia Intensiva do sertão de Pernambuco.

Metodologia

Foi realizado um estudo descritivo, com caráter retrospectivo analítico, através da avaliação de indicadores de qualidade em terapia nutricional enteral em pacientes internados na Unidade de Terapia Intensiva de um Hospital Universitário do sertão de Pernambuco, no período janeiro a junho de 2017. Avaliou-se os pacientes que atingiram as necessidades nutricionais estimadas em até 72 horas e a adequação da terapia nutricional enteral, através da coleta, diária, do volume da fórmula enteral prescrita (volume planejado segundo prescrição diária de acordo com as necessidades calculadas para cada paciente) e da administrada (volume total diário realmente infundido), conforme registro da equipe de enfermagem e de nutrição e considerado aceitável uma adequação superior a 80%. A diarreia, definida como três ou mais episódios de evacuações líquidas em 24 horas, também foi monitorada, a fim de definir a taxa de pacientes com diarreia em uso de terapia nutricional enteral. Foi considerado aceitável uma taxa inferior a 10% ao mês. Os dados foram colocados em planilhas e analisados pelo programa Excel versão 2013, para definições de cálculos percentuais, de adequação das metas propostas e análises de prevalências. Este estudo foi pautado pelas normas éticas para pesquisa envolvendo seres humanos, constantes da resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, e foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Vale do São Francisco (CAAE: 72192917.3.0000.5196).

Resultados

Os indicadores de qualidade em terapia nutricional enteral na Unidade de Terapia Intensiva apresentaram taxas de adequação do volume prescrito x infundido de: janeiro 91%, fevereiro 94%, março 92%, abril 87%, maio 89%, junho 88%, com média de 90,2% de adequação. A monitoração dos pacientes que receberam suas necessidades nutricionais em até 72 horas foi: janeiro 61%, fevereiro 78%, março 73%, abril 63%, maio 46%, junho 76%, com média de 66,2%. Já as prevalências de diarreia foram: janeiro 12%, fevereiro 18%, março 17%, abril 8%, maio 2%, junho 9%, com média de prevalência de 11%.

Conclusão

Os 6 meses de monitoramento da terapia nutricional enteral demonstraram valores adequados na análise do volume prescrito x infundido, no entanto os percentuais de pacientes que atingiram as metas nutricionais em até 72 horas foram sempre inferiores ao preconizado na literatura, superior a 80%. Quando se avaliou a prevalência de diarreia nos pacientes em uso de nutrição enteral observamos que em apenas 3 meses atingiu-se a meta estabelecida. Contudo, fica claro a importância do monitoramento da terapia nutricional enteral, através de indicadores de qualidade, a fim de desenvolver ações preventivas e corretivas que possam melhorar a qualidade da assistência nutricional prestada.

Referências

ASSIS, M. C. S. Nutrição enteral: diferenças entre volume, calorias e proteínas prescritos e administrados em adultos. Revista Brasileira de Terapia Intensiva, v. 22, n. 4, p. 346-350, 2010.

CERVO, A. S., et al. Eventos adversos relacionados ao uso de terapia nutricional enteral. Revista Gaúcha de Enfermagem, v. 35, n. 2, p. 53-9, 2014.

CARTOLANO, F.C.; CARUSO, L.; SORIANO, F.G. Terapia nutricional enteral: aplicação de indicadores de qualidade. Revista Brasileira de Terapia Intensiva, v. 21, n. 4, p. 376-383, 2009.

Palavras-chave: Terapia Nutricional; Nutrição Enteral; Unidade de Terapia Intensiva; Necessidades Nutricionais

INFLUÊNCIA DA *CURCUMA LONGA L.* EM PARÂMETROS RELACIONADOS A QUALIDADE DE VIDA DOS PACIENTES COM COLITE ULCERATIVA EM ATIVIDADE

PATRÍCIA CRISTINA BARRETO LOBO; JÉSSICA FERNANDES MICLOS AGUIAR; ANA TEREZA VAZ DE FREITAS SOUZA; MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI; ANA PAULA PERILLO FERREIRA DE CARVALHO; MAURO BAFUTTO

¹ HC/EBSERH/UFG - HOSPITAL DAS CLÍNICAS, ² FANUT/UFG - FACULDADE DE NUTRIÇÃO DE GOIÁS
patriciacristina.nutri@gmail.com

Introdução

A Colite Ulcerativa é um tipo de doença inflamatória intestinal, que acomete de modo contínuo a mucosa do reto e do cólon, caracterizada por episódios recorrentes de inflamação e ativação inadequada do sistema imune mucoso (BARBIERI, 2000). A artrite é a manifestação extraintestinal mais comum na colite em atividade, podendo causar impactos negativos na satisfação de vida dos pacientes (LANNA et al., 2006). O uso da *Curcuma longa L.*, considerado alimento funcional, tem sido associado à medicação padrão mesalazina, com intuito de reduzir a inflamação e aumentar a remissão da doença (SANTOS, 2011).

Objetivos

Compreender por meio de um estudo clínico como o tratamento com a cúrcuma contribui na qualidade de vida dos pacientes com Colite Ulcerativa em atividade.

Metodologia

Ensaio clínico randomizado, duplo cego, realizado com nove pacientes com colite ulcerativa em atividade, com idade igual ou superior a 18 anos, que apresentaram biópsia e retossigmoidoscopia no período de um ano até o início da pesquisa, faziam uso exclusivo de mesalazina 3g/dia e estavam em acompanhamento no ambulatório de gastroenterologia de um Hospital Universitário em Goiânia-Goiás. Estudo realizado de agosto a dezembro de 2016, aprovado pela Comissão de Ética do respectivo hospital, sob o número de registro 1.745.720/2016. O grupo experimental (n=5) recebeu três por dia, cápsulas contendo 500mg extrato seco da *Curcuma longa L.*, e o grupo controle (n=4), contendo 500mg de celulose microcristalina, ambos para consumo por dois meses, com dose diária de 1,5g/dia. Foram aplicados os questionários Short-Form Health Survey (CICONELLI et al., 1999) e Algofuncional de Lequesne (SCHOROEDER; TREMAINE, 1987) para avaliação da qualidade de vida e dor e desconforto em relação à articulação de joelho e quadril.

Resultados

O grupo experimental apresentou melhora nos domínios dor (p:0,016) e estado geral (p:0,027) do questionário Short-Form Health Survey, quando avaliados por grupos. Na avaliação entre grupos, os domínios de capacidade funcional (p:0,002) e aspectos sociais (p:0,004) foram melhores no grupo intervenção. Em relação ao questionário Algofuncional de Lequesne houve melhora dos aspectos de dor e capacidade funcional (p:0,039) no grupo experimental, com relato pelos pacientes de melhor disposição para realizar atividades diárias.

Conclusão

O uso da cúrcuma associada à medicação padrão no tratamento da colite melhorou alguns aspectos relacionados à qualidade de vida e melhora da dor e limitações causadas pela artrite como: dor, estado geral de saúde, capacidade funcional e aspectos sociais. Estas mudanças promoveram maior socialização com amigos e familiares, refletindo na alteração da qualidade de vida.

Referências

BARBIERI, D. Doenças Inflamatórias Intestinais. Rio de Janeiro. Jornal de Pediatria, Rio de Janeiro, v. 76, n. 12, p. 173-180, 2000.

CICONELLI, R. M.; FERRAZ, M. B.; SANTOS, W.; MEINÃO, I.; QUARESMA, M. R. Tradução para a língua portuguesa e validação do questionário genérico de avaliação de qualidade de vida SF-36 (Brasil SF-36). Revista Brasileira de Reumatologia, São Paulo, v. 39, n. 3, p. 143-150, 1999.

LANNA, C. C. D.; FERRARI, M. L. A.; CARVALHO, M. A. P.; CUNHA, A. S. C. Manifestações articulares em pacientes

com doença de Crohn e Retocolite Ulcerativa. Revista Brasileira de Reumatologia, São Paulo, v. 46, n. 11, p. 45-51, 2006.

SANTOS, S. C. Doença de Crohn: Uma Abordagem Geral. 2011. Tese. Curitiba: Universidade Federal do Paraná. 2011.

SCHOROEDER, K. W.; TREMAINE, W. J.; IISTRUP, D. M. Coated oral 5-aminosalicylic acid therapy for mildly to moderately active ulcerative colitis. A randomized study. The New England Journal of Medicine, Boston; v. 317, n.26, p. 1625-1629, 1987.

Palavras-chave: Cúrcuma; Doenças inflamatórias intestinais; Terapia nutricional

INFLUÊNCIA DA INGESTÃO DE JUÇARA SOBRE A ATIVAÇÃO DE ÁREAS DO SISTEMA NERVOSO CENTRAL ENVOLVIDAS NA HOMEOSTASE ENERGÉTICA

NATALIA DOS REIS; RAFAEL CONTE; MARCELA BARTHICHOTO; LUCIANA LE SUEUR MALUF; ISABEL CRISTINA CÉSPEDES; CAMILA APARECIDA MACHADO DE OLIVEIRA

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

nutri.nataliareis@gmail.com

Introdução

O sobrepeso e a obesidade são responsáveis pelo grande aumento do número de doenças crônicas não transmissíveis e ocorrem por falha nos mecanismos de manutenção da homeostase energética, incluindo mecanismos homeostáticos e hedônicos que controlam o comportamento alimentar em que regiões hipotalâmicas e extra hipotalâmicas exercem importante função. O fruto da palmeira juçara é rico em compostos fenólicos, com propriedades anti-inflamatórias e antioxidantes que demonstram, dessa forma, potencial para o combate das complicações crônicas associadas à obesidade. Contudo, seus efeitos sobre os mecanismos biológicos de regulação da homeostase energética precisam ser avaliados antes que seu uso possa ser sugerido para a população obesa.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi analisar a influência da ingestão da polpa de juçara sobre a homeostase energética bem como a ativação neuronal de áreas hipotalâmicas e extra hipotalâmicas associadas ao controle da ingestão alimentar e do gasto energético.

Metodologia

Camundongos C57bl/6 machos adultos, com água e comida *ad libitum*, foram distribuídos nos grupos: Controle (C): animais (n=07) que receberam dieta controle por 120 dias; Juçara (J): animais (n=09) que receberam dieta controle adicionada de 0,5 g/Kg de polpa de juçara liofilizada pelo mesmo período. Foram verificados o peso inicial e final, além da ingestão alimentar total. Ao final do tratamento foi calculada a eficiência metabólica [ingestão calórica (kcal)/ganho de peso (g)] e alimentar [ganho de peso (g)/ingestão calórica (kcal)], bem como a expressão da proteína deltaFosB (marcadora do nível de ativação neuronal) em regiões hipotalâmicas e extra hipotalâmicas. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais da Universidade Federal de São Paulo - CEUA Nº 7323101016. Os resultados são apresentados como média \pm erro padrão. A análise estatística utilizada foi o teste t de student, e o nível de significância estabelecido foi de $p < 0,05$.

Resultados

A ingestão alimentar (Kcal) do grupo J foi 50% maior do que a do grupo C no período estudado (C=610,52 \pm 59,73; J=915,42 \pm 16,09* $p < 0,0001$). Como consequência, o ganho de peso (g) também foi maior no grupo J em relação ao C (C=5,72 \pm 0,89; J=10,53 \pm 1,28* $p = 0,007$). A eficiência alimentar (C=10,54 \pm 1,41; J=12,61 \pm 1,37) e metabólica (C=0,107 \pm 0,016; J=0,088 \pm 0,010) foi semelhante entre os grupos. Pelo método de imunoperoxidase para proteína deltaFosB foram obtidos resultados prévios qualitativos da ativação neuronal em áreas envolvidas com o controle do metabolismo e comportamento alimentar (hipotálamo medial, lateral e dorsal, núcleo arqueado), controle neuroendócrino em situações de estresse ou perda da homeostase (núcleo paraventricular do hipotálamo), comportamento motivacional que inclui o consumo de alimentos palatáveis (núcleo accumbens) e função cognitiva geral (córtex cingulado, pré-límbico e infra-límbico). Estes resultados prévios mostraram que o consumo de juçara aumentou a ativação neuronal de áreas como o córtex e o núcleo accumbens em relação ao grupo controle, o que corrobora a maior ingestão alimentar nesse grupo. Nas áreas hipotalâmicas, a juçara promoveu hipoativação em relação ao controle.

Conclusão

Concluimos que a ingestão da polpa de juçara aumenta a ingestão energética e o ganho de peso quando ofertada livremente, o que parece estar associado a maior ativação de áreas centrais relacionadas à palatabilidade do alimento.

Referências

LIM, S.S. et al. A comparative risk assessment of burden of disease and injury attributable to 67 risk factors and risk factor clusters in 21 regions, 1990-2010: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2010. *Lancet*, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde. *Vigitel Brasil 2013: vigilância de fatores de risco e*

proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília, 2014.

UNGER, R.H. et al. Lipid homeostasis, lipotoxicity and the metabolic syndrome. *Biochimica et Biophysica Acta. Molecular and Cell Biology of Lipids*, 2010.

RUFINO, M.S.M. et al. Bioactive compounds and antioxidant capacities of 18 nontraditional tropical fruits from Brazil. *Food Chemistry*, 2010.

MORTON, G.J.; MEEK, T.H.; SCHWARTZ, M.W. Neurobiology of food intake in health and disease. *Nat Rev Neurosci*, 2014.

Palavras-chave: Hipotálamo; Homeostase Energética; Juçara; Obesidade; Sistema Dopaminérgico

INFLUÊNCIA DA MODIFICAÇÃO DA CONSISTÊNCIA E COMPOSIÇÃO DAS DIETAS NA PERCEPÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES HOSPITALIZADOS

YASMIN GONÇALES AMARAL; CAMILA FARIA TRIVELATO BATISTA; JHULLY CHRYSYTIAN HERMOGENES VIEIRA; LÚCIO BORGES ARAÚJO; FERNANDA RODRIGUES DE OLIVEIRA PENAFORTE; CAMILA CREMONEZI JAPUR

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia, ² UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro

yasmin.goncales@gmail.com

Introdução

O baixo consumo alimentar em pacientes hospitalizados é uma das importantes causas da desnutrição hospitalar, condição altamente prevalente em pacientes hospitalizados. A prescrição de dietas modificadas em consistência e/ou composição nutricional colaboram para o baixo consumo alimentar devido à baixa palatabilidade e restrição de alimentos utilizados para a preparação, o que resulta em uma dieta monótona e menos atraente para os pacientes. Nossa hipótese era que a modificação da consistência e/ou composição das dietas poderia alterar a percepção de consumo alimentar pelos pacientes.

Objetivos

O objetivo foi analisar a concordância entre quantidade consumida e estimada e comparar a percepção do consumo alimentar por pacientes hospitalizados com prescrição de dietas modificadas e livre.

Metodologia

Estudo prospectivo com pacientes adultos e idosos internados em hospital público. Foram incluídos pacientes no início da internação (24 a 72h) com prescrição de dieta oral livre ou modificada em consistência e/ou composição, sem uso de terapia nutricional. Os alimentos eram pesados (quantidade consumida de alimentos) e o paciente preenchia o instrumento imagético com representação visual de frações alimentares (9 círculos, representando o prato, com preenchimento a cada 12,5%), de acordo com o que havia consumido (percepção visual da quantidade consumida de alimentos) no almoço e/ou no jantar. A análise de concordância entre a quantidade consumida e a estimada foi realizada pelo método de Bland-Altman. A avaliação da adequação da percepção do consumo alimentar foi calculada pela diferença entre a porcentagem estimada e a porcentagem real da quantidade consumida de alimentos no almoço e jantar do hospital. Considerou-se subestimativa: diferença maior ou igual a -10; estimativa adequada: diferença entre -10 e 10 e superestimativa: diferença maior ou igual a 10. A comparação entre as percepções por tipo de dieta foi feita por teste de comparação de proporções múltiplas. O nível de significância utilizado foi de 5% e as análises estatísticas foram feitas no software SPSS versão 20. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Hospital de Clínicas da Universidade Federal de Uberlândia (CAAE: 60059416.9.0000.5152) e todos os pacientes que aceitaram participar da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Foram avaliados 60 pacientes (53,3% do sexo masculino e idade média de $44 \pm 15,8$ anos), 53 avaliações no almoço e 44 no jantar. A análise de Bland-Altman mostrou boa concordância entre o consumo real e o percebido pelos pacientes, tanto nas dietas modificadas (viés = -0,89; $p=0,58$) quanto na livre (viés = 1,23; $p=0,55$). No entanto, os limites de concordância superior e inferior para as dietas modificadas (~24,5%) e livre (~25,0%) foram considerados altos, do ponto de vista clínico. Não houve diferença estatística entre as estimativas de dietas modificadas e livre que foram, respectivamente, subestimadas em 13,3% x 15,8%; $p=0,73$, adequadamente estimadas em 76,7% x 68,4%; $p=0,37$ e superestimadas em 10,0% x 15,8%; $p=0,39$.

Conclusão

Conclui-se que a percepção de consumo alimentar por pacientes com prescrição de dietas modificadas é semelhante aos com prescrição de dieta livre.

Referências

JAPUR, C. C.; DIEZ-GARCIA, R.W. Food energy content influences food portion size estimation by nutrition students. *J Hum Nutr Diet*, v. 23, n.3, p.272-276, 2010.

Melo, F.G, Crispim, C.A., De Souza, D.A. Dietas hospitalares versus estado nutricional de pacientes internados em um hospital universitário. [Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde].

Uberlândia, 2013. 164p.

MIKUŁ, Ruža Pandel; VIČIČ, Vid; DAHMANE, Raja. The Assessment Of Energy And Protein Needs Coverage In Hospitalized Patients. Slovenian Journal Of Public Health, [s.l.], v. 55, n. 2, p.126-133, 1 jan. 2016. Walter de Gruyter GmbH.

RIBAS AS, PINTO EO, RODRIGUES CB. Determinantes do grau de aceitabilidade da dieta hospitalar: ferramentas para a prática clínica? Demetra, v.8, n.2, p.137-148, 2013.

THIBAUT, Ronan et al. Assessment of food intake in hospitalised patients: A 10-year comparative study of a prospective hospital survey. Clinical Nutrition, [s.l.], v. 30, n. 3, p.289-296, jun. 2011. Elsevier BV.

Palavras-chave: consumo de alimentos; dietas modificadas; métodos visuais; percepção alimentar; serviço hospitalar de nutrição

INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO COM CREATINA SOBRE A SARCOPENIA EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE

ANA CLARA BARRETO MARINI; REIKA DI CÉSAR MOTOBU; BRUNA MELO GIGLIO; ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS; JOÃO FELIPE MOTA; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL

¹ FANUT- UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás

ac.marini22@gmail.com

Introdução

A sarcopenia urêmica ocorre em pacientes renais devido ao desequilíbrio entre síntese do músculo esquelético e catabolismo caracterizando uma progressiva perda de massa muscular e comprometimento de sua função. A hemodiálise (HD) aumenta o consumo corporal de energia e reduz os estoques proteicos causando destruição dos tecidos musculares levando a redução da massa magra e da força. A suplementação com creatina pode contribuir com o suprimento da demanda energética da célula, podendo reduzir a perda massa muscular.

Objetivos

Avaliar se a suplementação com creatina monohidratada poderia atenuar a sarcopenia, perda da massa e força muscular esquelética em pacientes em hemodiálise.

Metodologia

Trata-se de um ensaio clínico, randomizado, controlado com placebo e cego. O estudo envolveu pacientes diagnosticados com DRC em HD de ambos os sexos, com idade entre 18 a 59 anos. O estudo teve duração de 4 semanas. Os indivíduos foram divididos em Grupo Placebo (GP): Composto por 15 indivíduos que receberam placebo (maltodextrina); e Grupo Creatina (GC): Composto por 15 indivíduos que receberam creatina e foram avaliados quanto: avaliação da ingestão alimentar (recordatório de 24 horas); SDI (Score de desnutrição-inflamação); Aplicação da ficha de anamnese envolvendo as características clínicas; Avaliação bioquímica; Avaliação antropométrica, força do aperto de mão e a espessura do músculo adutor do polegar; Avaliação da força por meio de uma Repetição Máxima (RM) dos membros inferiores na cadeira extensora. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás cujo parecer é: 1.470.351

Resultados

O Score de desnutrição-inflamação (SDI) apresentou melhora significativa no grupo creatina após a intervenção, reduzindo cinco pacientes antes classificados como desnutridos para a normalidade ($p=0,014$). Embora houvesse no grupo placebo um aumento significativo da força do aperto de mão ($p=0,021$), força da perna ($p=0,001$) e peso corporal ($p=0,038$), o grupo creatina também aumentou o peso corporal ($p=0,003$), índice de massa corporal ($p=0,010$), dobra cutânea tricipital ($p=0,004$), circunferência muscular do braço ($p=0,026$), teste de velocidade de caminhada ($p=0,029$), força da perna ($p=0,015$), massa total das pernas ($p=0,025$) e massa magra da e Índice Muscular Esquelético Relativo ($p=0,030$). Ao comparar o delta dos grupos mostrou um aumento significativo de massa magra ($p=0,045$) sendo que grupo creatina ganhou $+1,034 \pm 0,298$ kg de massa.

Conclusão

A suplementação com creatina pode ser uma terapia para pacientes renais crônicos possibilitando a redução da perda de massa e força muscular, melhorando a independência do paciente e reduzindo a sarcopenia.

Referências

Fahal IH. Uraemic sarcopenia: Aetiology and implications. *Nephrol Dial Transplant*. 2014; 29: 1655–1665.

Araujo ER, Ribeiro P dos S, Carvalho SFD. Creatina: metabolismo e efeitos de sua suplementação sobre o treinamento de força e composição corporal. *Rev Bras Nutr Esportiva*. 2009; 3: 63–69.

WALL, B. T. et al. Aging is accompanied by a blunted muscle protein synthetic response to protein ingestion. *PLoS ONE*, v. 10, n. 11, p. 1–13, 2015.

CHURCHWARD-VENNE, T. A. et al. What is the Optimal Amount of Protein to Support Post-Exercise Skeletal Muscle Reconditioning in the Older Adult? *Sports Medicine*, 2016.

Palavras-chave: hemodiálise; sarcopenia; creatina; força muscular

INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO PRECOCE COM ÓLEO DE COCO VIRGEM SOBRE O ESTRESSE OXIDATIVO NO CÓRTEX CEREBRAL DE RATOS ADULTOS

DANIELLE VIANA DE SOUZA ALVES; MARIANA SÉFORA BEZERRA SOUSA; LUIS GUSTAVO CARVALHO DOS SANTOS; ADSON DE OLIVEIRA CRUZ; ÂNGELA AMÂNCIO DOS SANTOS

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

lgcs1991@gmail.com

Introdução

O desequilíbrio entre moléculas antioxidantes e oxidantes, que resulta na indução de danos celulares pelos radicais livres, denomina-se estresse oxidativo. Este tem sido relacionado com a fisiopatologia de diversas doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), tais como câncer, diabetes mellitus tipo 2 e aterosclerose. Por outro lado, já foi reportado que o consumo de compostos bioativos com propriedades antioxidantes, como polifenóis, exerce impacto significativo sobre a saúde humana (CERQUEIRA et al., 2007). O óleo de coco virgem, óleo natural puro obtido do leite do coco (*Cocos Nucifera Linn Palmae*) e fonte de polifenóis, vem sendo amplamente estudado devido a suas possíveis propriedades terapêuticas (INTAHPHUAK; KHONSUNG; PANTHOUNG; 2010) no sistema cardiovascular, propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias (BABU et al., 2015). Entretanto, poucos dados estão disponíveis na literatura com relação aos efeitos em longo prazo do seu consumo, ressaltando a necessidade de pesquisas científicas sobre o assunto.

Objetivos

Avaliar a influência da suplementação precoce do óleo de coco virgem sobre o estresse oxidativo no córtex cerebral de ratos adultos.

Metodologia

Foram utilizados 20 ratos machos da linhagem *Wistar* (7 dias de idade). A partir do 7º até o 30º dia de vida, metade dos filhotes recebeu, orogastricamente, 10 mg/kg/dia de óleo de coco virgem. A outra metade recebeu a solução veículo (*Cremophor* (Sigma) a 0,009%). Aos 90 dias de idade, os animais foram decapitados, e o córtex cerebral isolado para posterior análise do estresse oxidativo. Este foi avaliado por meio da mensuração da peroxidação lipídica, a partir das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS), principalmente o malondialdeído (MDA) (OHKAWA, 1979). As proteínas totais foram quantificadas conforme Bradford (BRADFORD, 1976). O teste t foi empregado para as comparações entre as médias, sendo considerado como nível de significância $p < 0,05$. O experimento foi aprovado pelo Comitê de Ética em Experimentação Animal sob o número de protocolo 23076.048535/2015-78.

Resultados

O valor médio de MDA no córtex cerebral dos animais suplementados com óleo de coco virgem ($2,05 \pm 0,88$ nM equivalentes de MDA/mg proteína) foi estatisticamente igual ao grupo controle ($1,79 \pm 0,68$ nM equivalentes de MDA/mg proteína).

Conclusão

A suplementação precoce com óleo de coco virgem, na dose utilizada, não influencia o *status* oxidativo cerebral na vida adulta. Mais estudos são necessários para verificar se esse efeito persiste em outras dosagens de suplementação.

Referências

- BABU, A. S.; VELUSWAMY, S. K.; ARENA, R.; GUAZZI, M.; LAVIE, C. J. Virgin coconut oil and its potencialcardioprotective effects. **Postgraduate Medicine**, v. 7, n. 126, p. 76-83, 2015.
- BRADFORD, M.M. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. **Anal Biochem.**, v.72, p. 248-54, 1976.
- CERQUEIRA, F.M. et al. Antioxidantes dietéticos: controvérsias e perspectivas. **Quím. Nova**, v. 30, n. 2, p.441-449, 2007.
- INTAHPHUAK, S.; KHONSUNG, P.; PANTHOUNG, A. Anti-inflammatory, analgesic, and antipyretic activities of virgin coconut oil. **Pharmaceutical Biology**, v. 48, n. 2, p. 151-157, 2010.
- OHKAWA, H.; OHISHI, N.; YAGI, K. Assay for lipid peroxides in animal tissues by thiobarbituric acid reaction. **Anal Biochem.**, v.95, p.351-8, 1979.

Palavras-chave: Alimento Funcional; Antioxidantes; Radicais Livres

INFLUÊNCIA DE CALORIAS E FIBRAS SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS

LUCIANA SOUZA PORTO; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA; BETTINA GERKEN BRASIL; VANESSA LOPES; EDILENE PIRES DE GODOY VAZI; FERNANDO MAGRI SANTOS

¹ UNIP - Universidade Paulista

luiza.antoniazzi@hotmail.com

Introdução

O aumento da expectativa de vida traz uma preocupação sobre a qualidade de vida e condições de saúde da população de idosos. Sabe-se que as morbidades e as limitações que acompanham o envelhecimento estão associadas à qualidade da dieta, e podem ser influenciadas pelos fatores dietéticos e pelo estado nutricional desses indivíduos.

Objetivos

Verificar associação entre percentual da adequação da ingestão energética e de fibras sobre o estado nutricional de idosos.

Metodologia

Trata-se de estudo quantitativo, descritivo, exploratório e do tipo transversal. Este estudo faz parte da pesquisa “Estado nutricional, clínico e de estilo de vida de idosos atendidos em clínicas escola das zonas oeste e sul do município de São Paulo”, aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Paulista – UNIP, sob número de parecer 1.784.708. A amostra foi constituída por idosos (≥ 60 anos), de ambos os sexos, que aceitaram participar voluntariamente e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram coletadas informações referentes à idade e sexo. O peso e estatura foram medidos seguindo as técnicas antropométricas preconizadas. Foi aplicado um questionário de frequência alimentar que permitiu o cálculo do valor calórico e dos nutrientes ingeridos a partir de Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. A prática de atividade física foi avaliada pelo “The International Physical Activity Questionnaire-Short Form”. O requerimento de energia necessário foi calculado segundo a fórmula do Estimated Energy Requirements proposta pelo Institute of Medicine. Os resultados são apresentados em valores médios e desvio padrão (+ DP) para as variáveis contínuas (Teste T de Student) e em número absoluto e percentual para as variáveis categóricas (Teste Qui-Quadrado). Todos os cálculos foram feitos pelo Software SPSS 20.0.

Resultados

Foram estudados 54 idosos, sendo 46 mulheres (87,1%). A maior parte dos homens ($n=4$, 57,1%) apresentou peso adequado segundo o índice de massa corporal (23 a 28 kg/m²) e a maior parte das mulheres apresentou obesidade (≥ 30 kg/m²) ($n=26$, 55,3%) ($p=0,349$). Foi observado maior percentual de homens ativos ($n=5$, 71,4%) e maior percentual de mulheres irregularmente ativas ($n=22$, 46,8%) ($p=0,004$). O consumo médio de energia foi 19366,5 calorias + 709,9 para as mulheres e 2184,0 + 467,0 para os homens ($p=0,253$). A média estimada de requerimento de energia foi de 2039,1 calorias + 339,6 para as mulheres e 2736,5 calorias + 372,3 para os homens ($p=0,002$). Foi maior o número de indivíduos com obesidade que consumiram valor calórico menor que o estimado como necessário ($n=16$, 55,2%) e 3,8% ($n=7$) dos indivíduos com peso normal excederam as calorias recomendadas. O valor calórico médio não diferenciou segundo o índice de massa corporal (<28 kg/m², 2104,9 calorias + 694,1 e ≥ 28 kg/m², 1894,5 calorias + 678,4; $p=0,291$) mas o valor de fibras foi maior entre os indivíduos com menor índice de massa corporal (<28 kg/m², 35,8 gramas + 13,0 e ≥ 28 kg/m², 27,1 gramas + 13,4; $p=0,048$).

Conclusão

No presente estudo não foi identificada associação entre ingestão energética e estado nutricional de idosos, sendo menor a ingestão calórica nos idosos com maior valor de índice de massa corporal, porém, foi identificada associação inversa significativa entre consumo de fibras e estado nutricional de idosos, sendo maior o consumo de fibras pelos idosos com peso adequado para a estatura.

Referências

Palavras-chave: Idoso; Consumo de alimentos; Estado nutricional

INFLUÊNCIA DO CRONOTIPO SOBRE O PERFIL LIPÍDICO E GLICÊMICO DE PACIENTES EM PRÉ-OPERATÓRIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA

ALINE CUNHA CARVALHO; MARIA CARLIANA MOTA; ANA CRISTINA TOMAZ ARAÚJO; KELLY RASPANTE CERQUEIRA TEIXEIRA; AMANDA DE MOURA PETROCELLI; CIBELE APARECIDA CRISPIM

¹ UFU - Universidade federal de Uberlândia, ² UNITRI - Centro Universitário do Triângulo Mineiro, ³ LEV - Clínica LEV
alinec.carvalho@yahoo.com.br

Introdução

A obesidade é considerada uma doença crônica, multifatorial e que afeta uma grande parcela da população mundial. Apesar de o sedentarismo e o consumo alimentar inadequado serem fatores que favorecem o ganho de peso, estudos recentes indicam que as variáveis cronobiológicas como o cronotipo também podem estar associadas a gênese da obesidade (MAUKONEN et al, 2017). O cronotipo reflete a preferência individual em realizar atividades em determinados horários do dia, destacando dessa forma características de matutividade ou vespertividade. Neste sentido, é sugerido que indivíduos vespertinos estariam mais propensos ao desenvolvimento de excesso de peso e doenças metabólicas relacionadas devido a influência do cronotipo sobre a distribuição do consumo alimentar e dos horários de realização das refeições ao longo do dia (REUTRAKUL et al., 2014)

Objetivos

Avaliar a influência do cronotipo sobre o perfil lipídico e glicêmico em pacientes que serão submetidos à cirurgia bariátrica.

Metodologia

Trata-se de um estudo piloto parte de uma pesquisa longitudinal no qual foram incluídas 49 pacientes do sexo feminino [idade=35,0 + 8,9; IMC=40,6 + 4,0] atendidas em uma clínica particular (Clínica LEV) em Uberlândia/Minas Gerais/Brasil. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UFU (nº 66023717.8.0000.5152). Os indivíduos assinaram o Termo De Consentimento Livre e Esclarecido após devidos esclarecimentos. O cronotipo foi determinado pelo ponto médio do sono nos fins de semana ajustado para o débito de sono. Valores superiores para o ponto médio do sono indicam tendência a vespertividade e valores inferiores indicam tendência a matutividade. Correlações de Pearson ajustadas para fatores de confusão foram realizadas para determinar a correlação entre o ponto médio do sono e níveis séricos de jejum de: colesterol total, colesterol da lipoproteína de baixa densidade, colesterol da lipoproteína de alta densidade, triglicerídeos, glicemia e insulinemia.

Resultados

Após ajustes para idade, índice de massa corporal, tempo de sono e prática de atividade física encontrou-se correlações positivas entre o ponto médio do sono e os níveis séricos de colesterol ($r=0,29$; $p=0,03$) e triglicerídeos ($r=0,28$; $p=0,04$). Para as demais variáveis não foram encontradas correlações estatisticamente significantes.

Conclusão

O cronotipo foi associado à variáveis relacionadas ao perfil lipídico de pacientes obesos que serão submetidos à cirurgia bariátrica. Novos estudos são necessários para melhor elucidar a influência de variáveis cronobiológicas sobre o controle de parâmetros metabólicos.

Referências

MAUKONEN M; KANERVA N; PARTONEN T; KRONHOLM E; TAPANAINEN H; KONTTO J; MANNISTO S. Chronotype differences in timing of energy and macronutrient intakes: A population-based study in adults. *Obesity*, 2017

REUTRAKUL S, HOOD MM, CROWLEY SJ, MORGAN MK, TEODORI M, KNUTSON KL. The relationship between breakfast skipping, chronotype and glycemic control in type 2 diabetes. *Chronobiol Int.* v.31, n.1, p.64-71, 2014.

Palavras-chave: cronotipo; obesidade; cirurgia bariátrica

INGESTÃO ALIMENTAR DE CÁLCIO E VITAMINA D EM IDOSOS COM OSTEOPENIA E OSTEOPOROSE

MARIA CLÁUDIA BARBOSA OLIVEIRA; LUCIANA LEAL GOMES DE MACÊDO; CLAUDIA THAIS GOMES CARVALHO; IARA KELLY DE CARVALHO; MARIA DE FÁTIMA AMORIM; CECILIA MARIA RESENDE GONÇALVES DE CARVALHO

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí
mclaudiaoliveira94@gmail.com

Introdução

O consumo dietético adequado de cálcio e vitamina D tem demonstrado grande eficácia na prevenção de distúrbios ósseos. Estudos mostram que a ingestão correta desses nutrientes é capaz de formar e manter a massa óssea, reduzindo o risco de fratura em pacientes com osteopenia e osteoporose, além de diminuir incidência de quedas em idosos (KLING; CLARKE; SANDHU, 2014).

Objetivos

Estimar a ingestão alimentar de cálcio e vitamina D em idosos com osteopenia e osteoporose.

Metodologia

Estudo transversal, envolvendo 64 idosos, ambos os sexos, idade entre 60 e 91 anos, atendidos no setor de Geriatria do Hospital Universitário da Universidade Federal do Piauí, entre junho e novembro de 2016. O projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade (parecer nº1.501.807). Os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido, depois das devidas explicações da pesquisa. A ingestão alimentar foi avaliada por meio de três Recordatórios Alimentares de 24 horas, utilizando-se os cinco passos recomendados pelo Multiple Pass Method. As quantidades de cálcio (mg/dia) e Vitamina D ($\mu\text{g}/\text{dia}$) foram calculadas no software "Nutwin", versão 1.5. Utilizou-se a Necessidade Média Estimada (EAR) como valor de referência das Dietary Reference Intakes (DRI's) (INSTITUTE OF MEDICINE, 1998). O diagnóstico da densidade mineral óssea foi dado pelo exame de densitometria óssea na coluna vertebral e colo do fêmur. Analisou-se os dados no programa Statistical Package for the Social Science – SPSS 20.0.

Resultados

Os idosos tinham em média $75,02 \pm 8,2$ anos. A média de ingestão de cálcio para $522,78 \pm 215,49$ (mg/dia), com baixo percentual de adequação (43,5%). Sobre a vitamina D, houve uma média de ingestão de $4,57 \pm 2,83$ ($\mu\text{g}/\text{dia}$), com 47% de adequação. A redução da massa óssea foi elevada, 35,9% tinham osteopenia e 54,7% osteoporose. Apenas 9,4% dos idosos tinham a densidade mineral óssea normal. A baixa ingestão de cálcio e vitamina D foi confirmada pelo reduzido consumo de alimentos fontes desses nutrientes entre os idosos, demonstrando a necessidade de estratégias de incentivo a práticas de melhorias na qualidade da dieta para elevar o consumo de vitamina D e cálcio a patamares adequados.

Conclusão

Dentre os fatores dietéticos envolvidos na saúde óssea, uma alimentação adequada em cálcio e vitamina D é fundamental. Nesse estudo, a ingestão alimentar desses nutrientes foi insuficiente em ambos os sexos. Houve elevada prevalência de osteopenia e osteoporose e a deficiência de cálcio e vitamina D compromete a formação e a manutenção da massa óssea.

Referências

IOM – Institute of Medicine. Dietary Reference Intake for Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B6, Folate, Vitamin B12, Pantothenic Acid, Biotin, and Choline. National Academy Press, 1998.

KLING, J.M.; CLARKE, B.L.; SANDHU, N.P. Osteoporosis prevention, screening, and treatment: a review. *Journal of Women's Health*, v. 23, n. 7, p. 563-572, 2014.

REID, I.R. Vitamin D Effect on Bone Mineral Density and Fractures. *Endocrinol Metab Clin North Am.* v.46, n.4, p.935-945, 2017.

Apoio: MEC/FND/PET Integração-UFPI, Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição – Curso de Nutrição, disciplina Bioquímica da Nutrição.

Palavras-chave: Densidade óssea; Idosos; Vitaminas ; Minerais

INGESTÃO CALÓRICA E PROTEICA EM DIFERENTES PERÍODOS DA INTERNAÇÃO DE PACIENTES SUBMETIDOS A TRANSPLANTE DE CÉLULAS TRONCO HEMATOPOIÉTICAS

RHAYSSA SILVEIRA GARIOS; PATRÍCIA MORAIS DE OLIVEIRA; MAIRA SCHUCHTER FERREIRA; ALINE SILVA DE AGUIAR; SHEILA CRISTINA POTENTE DUTRA LUQUETTI

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, ² HU-UFJF - Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora

mairaschuchter@hotmail.com

Introdução

O Transplante de Células Tronco Hematopoiéticas é um procedimento complexo utilizado para o tratamento de diversas doenças como as hematológicas, oncológicas e autoimunes (DEFRANCHI et al., 2015; FERREIRA et al., 2014). Os pacientes que realizam Transplante de Células Tronco Hematopoiéticas apresentam alto risco nutricional devido a doença de base, aumento da demanda metabólica e complicações do regime de condicionamento (INCA, 2015; FERREIRA et al., 2014). O acompanhamento da ingestão alimentar é de suma importância para identificar pacientes em risco nutricional e estabelecer o mais precoce possível a terapia nutricional de forma a atender às necessidades nutricionais dos pacientes e evitar complicações (INCA, 2015; PROCKMANN et al., 2015; RZEPECKI et al., 2010).

Objetivos

Avaliar o estado nutricional e a ingestão calórica e proteica de pacientes submetidos a Transplante de Células Tronco Hematopoiéticas durante a internação hospitalar.

Metodologia

Estudo retrospectivo, com coleta de dados clínicos e nutricionais de pacientes submetidos ao Transplante de Células Tronco Hematopoiéticas autólogo e alogênico aparentado, entre março de 2015 a março de 2017. Verificou-se a média da ingestão e adequação calórico-proteica total e em 3 períodos (Período 1: da admissão ao dia anterior ao transplante; Período 2: do dia do transplante ao dia anterior à pega medular; Período 3: do dia da pega medular ao dia da alta hospitalar). Avaliou-se também o Índice de massa corporal, perda ponderal, sintomas gastrointestinais e uso de terapia nutricional. A pesquisa foi realizada após aprovação do Comitê de Ética, sob número 1.942.853. Como foram avaliados dados retrospectivos houve a dispensa de assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Foram incluídos no estudo 35 pacientes (25 autólogo e 10 alogênico). A maioria (62,6%) apresentou excesso de peso na admissão. A mediana e o percentual de perda de peso foram 3,2 Kg e 4,6%, respectivamente. O uso de suplemento nutricional foi verificado em 33 pacientes, com uma mediana de 9 dias de uso. Os sintomas gastrointestinais mais prevalentes foram náusea (91,4%), vômito (88,6%) e diarreia (80%). A média da ingestão e adequação calórica e proteica dos pacientes foi de 1569,0 ± 443,3 Kcal (73,6 ± 22,1%) e 66 ± 22,8 g (61,9 ± 20%), respectivamente. O grupo alogênico apresentou menor ingestão e adequação calórico-proteica durante toda a internação e principalmente no Período 2 quando comparado ao autólogo.

Conclusão

A alteração do estado nutricional com perda ponderal e redução da ingestão alimentar foi verificada tanto em pacientes que receberam Transplante de Células Tronco Hematopoiéticas autólogo quanto alogênico, sendo que neste segundo grupo as mudanças relacionadas a aceitação da dieta foram mais acentuadas e houve maior tempo de internação hospitalar e para pega medular. Apesar do acompanhamento nutricional diário e uso de suplementação oral a maior parte dos pacientes não conseguiram atender as necessidades nutricionais, sendo fundamental a instituição do suporte nutricional enteral e/ou parenteral para esses pacientes.

Referências

DEFRANCHI, R.L.B., et al. Evolution of nutritional status in patients with autologous and allogeneic hematopoietic stem cell transplant. *Support Care Cancer*, v. 23, n. 5, p. 1341–47, 2015.

FERREIRA E.E., et al. Nutritional status of patients submitted to transplantation of allogeneic hematopoietic stem cells: a retrospective study. *Rev Bras Hematol Hemoter*, v. 36, n. 6, p. 414–19, 2014.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Instituto Nacional do Câncer / Consenso Nacional de Nutrição Oncológica. 2 ed. Rio de Janeiro: INCA; 2015.

PROCKMANN S., et al. Evaluation of diet acceptance by patients with haematological câncer during chemotherapeutic treatment. *Nutr Hosp*, v. 32, n. 2, p. 779-84, 2015.

RZEPECKI P., BARZAL J., OBORSKA S. Blood and marrow transplantation and nutritional support. *Support CareCancer*, v. 18, n. 2, p. 57–65. 2010.

Palavras-chave: Transplante de medula óssea ; Estado nutricional ; Ingestão alimentar; Pacientes internados ; Fatores de risco

INGESTÃO DE CÁLCIO E DENSIDADE MINERAL ÓSSEA EM MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA COM E SEM CÂNCER DE MAMA

JÉSSICA MARTINS SIQUEIRA; KARINE ANUSCA MARTINS; JORDANA CAROLINA MARQUES GODINHO MOTA; LARISSA VAZ GONÇALVES; PRISCYLLA RODRIGUES VILLELA; ELISA SILVA CORREIA

¹ UFG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

jessikanutriufg@gmail.com

Introdução

O câncer de mama é o tipo de câncer mais frequente em mulheres em todo o mundo, há uma estimativa de 57.960 novos casos para 2016 no Brasil (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2016). O câncer de mama é uma doença frequentemente diagnosticada em mulher na pós-menopausa. Neste período há uma redução nos níveis de estrogênio no organismo e maior risco para desenvolver osteoporose. O estrogênio é um hormônio que desempenha um papel importante na manutenção do turnover ósseo, ou seja, na renovação óssea, devido à sua ação protetora no osso (CONDE et al., 2012). O estado pós-menopausal apresenta-se como importante fator de risco para uma baixa densidade mineral óssea tanto em pacientes com câncer de mama quanto para pessoas sem a doença (CONDE et al., 2012).

Objetivos

Comparar a ingestão de cálcio e a densidade mineral óssea de mulheres na pós-menopausa com e sem câncer de mama e sua associação como fatores de risco para a neoplasia.

Metodologia

Estudo caso-controle realizado com mulheres com e sem câncer de mama atendidas em um hospital público de Goiânia. A população do estudo foi composta por 60 mulheres com câncer de mama e 120 sem a doença, ambas pós-menopausadas. Para avaliar a ingestão de cálcio aplicou-se três recordatórios alimentares, posteriormente o mineral foi submetido à correção da variação energética de acordo com o método residual. Utilizou-se teste "t" de Student ou Wilcoxon para avaliar as diferenças entre os grupos. Já as variáveis da densidade mineral óssea, posterior a realização da densitometria óssea (DXA), os dados foram tabulados e analisados no Epi-Info, versão 7.1.4®. Foram utilizados testes qui-quadrado de Pearson, considerando a significância estatística de $p < 0,05$; "odds ratio", com intervalo de confiança (IC 95%). Este projeto integra uma pesquisa maior já aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (CEP/UFG) sob o parecer de número 751.387 de agosto de 2014, emenda parecer nº 1.784.248, de 20/outubro/2016. Todas as pacientes que aceitaram participar da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Das 180 mulheres avaliadas verificou-se uma média de idade para os casos de $58,8 \pm 7,94$ anos e controles de $59,59 \pm 7,07$ anos. Já a média do Índice de Massa Corporal observou-se sobrepeso em ambos os grupos. No que se refere à ingestão média de cálcio das participantes do estudo caracterizaram-se por uma baixa ingestão diária de cálcio, em torno de 60,0% da recomendação, sendo menor no grupo caso em comparação aos controles. Ao analisar a densidade mineral óssea da coluna lombar, fêmures totais e colo (direito e esquerdo) não houve diferença estatística significativa entre os grupos. Ao avaliar possíveis associações da baixa Densidade Mineral Óssea com a ocorrência de câncer de mama observou-se que apenas aquelas que apresentaram diagnóstico de osteoporose no colo do fêmur direito, apresentaram pouco mais que cinco vezes mais chances de desenvolver a doença (OR 5,31; IC95% 1,0003 – 28,27; $p = 0,0430$).

Conclusão

No presente estudo as mulheres caracterizaram-se por uma baixa ingestão diária de cálcio, sendo menor no grupo caso em comparação aos controles, e no que se refere à densidade mineral óssea não houve diferença estatística significativa em ambos os grupos, porém houve associação para ocorrência de câncer de mama apenas naquelas que apresentaram diagnóstico de osteoporose no colo de fêmur direito.

Referências

CONDE, D. M. et. al. Bone mineral density in postmenopausal women with and without breast cancer. Rev. Assoc. Med. Bras., São Paulo, v. 58, n. 6, p. 673-678, Nov-Dec. 2012.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. MS. Brasil. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Instituto Nacional de Câncer (INCA). Coordenação de Prevenção e Vigilância de Câncer (CONPREV). Estimativas 2016: Incidência de Câncer no Brasil. Rio de Janeiro: INCA, 2016.

Palavras-chave: Câncer de mama; Osteoporose; Ingestão Diária Recomendada

INGESTÃO DIETÉTICA DE CÁLCIO COMO PREDITOR DO CONTROLE GLICÊMICO EM INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2

NATALIA LOHAYNE DIAS VASCONCELOS; BEATRIZ DA CRUZ SANTOS; PAULA NASCIMENTO BRANDÃO-LIMA; GABRIELLI BARBOSA DE CARVALHO; RAMARA KADIJA FONSECA SANTOS; LILIANE VIANA PIRES

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe
cruz14_bia@outlook.com

Introdução

Estudos têm mostrado que o cálcio tem papel essencial na secreção de insulina, além de atuar em processos intracelulares mediados por esse hormônio. Assim, a adequada ingestão dietética de cálcio é essencial para o controle glicêmico em indivíduos com diabetes.

Objetivos

Avaliar a influência da ingestão dietética de cálcio nos marcadores do controle glicêmico em indivíduos com diabetes *mellitus* tipo 2.

Metodologia

Estudo transversal, no qual foram avaliados 50 indivíduos com diabetes *mellitus* tipo 2, de ambos os sexos, com idade entre 18 e 59 anos, que não faziam uso de fumo e bebidas alcoólicas regularmente, bem como, não utilizavam suplemento vitamínico-mineral. A ingestão alimentar de cálcio foi avaliada por meio de três recordatórios alimentares de 24h e a análise realizada com auxílio do *software* Nutwin, sendo os valores de cálcio ajustados pela energia de acordo com o método residual. Foram realizadas aferições do peso, altura e circunferência da cintura, sendo o índice de massa corporal calculado a partir dos dados de peso e altura. Além disso, foram determinadas as concentrações séricas de glicose de jejum, insulina, peptídeo C e o percentual de hemoglobina glicada. Realizou-se uma análise de regressão linear simples na qual p-valor <0,05 foi considerado significativo e p-valores entre 0,05 e 0,10 marginalmente significativos. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob o número do parecer 1.370.831.

Resultados

A média de idade e do tempo de diagnóstico dos indivíduos avaliados foi de 48,94±8,02 anos e 6,32±4,84 anos, respectivamente. O grupo avaliado apresentou excesso de peso, conforme verificado pela média do índice de massa corporal (30,08 ± 6,70kg/m²) e da circunferência da cintura (99,44 ± 15,60cm). A ingestão alimentar de cálcio apresentou-se inadequada em 84% dos indivíduos avaliados, com média de ingestão de 487,86±340,84mg, valor abaixo da Necessidade Média Estimada. Além disso, os indivíduos apresentaram inadequado controle glicêmico, observado pelas médias das concentrações de glicose sérica em jejum (166,03±73,24mg/dL) e do percentual de hemoglobina glicada (7,86±2,21%). A partir da análise de regressão, observou-se que a cada aumento de 1 mg/dia na ingestão alimentar de cálcio, a concentração sérica de glicose reduziu em 0,313 mg/dL (p=0,027). Resultado semelhante foi observado no percentual de hemoglobina glicada, pois o aumento no consumo de cálcio também se associou a redução da concentração dessa variável em 0,273%. No entanto, este último resultado foi marginalmente significativo (p=0,055). Não foram observadas diferenças entre as demais variáveis avaliadas.

Conclusão

Os indivíduos com diabetes *mellitus* tipo 2 avaliados apresentaram controle glicêmico deficiente e inadequada ingestão alimentar de cálcio. Além disso, observou-se que o cálcio dietético foi preditor da concentração sérica de glicose. Assim, uma adequada ingestão alimentar de cálcio deve ser priorizada, para em conjunto com outras medidas terapêuticas auxiliar no controle glicêmico de indivíduos com diabetes *mellitus* tipo 2.

Referências

HENQUIN, Jean-Claude. The dual control of insulin secretion by glucose involves triggering and amplifying pathways in β -cells. **Diabetes research and clinical practice**, v. 93, p. S27-S31, 2011.

JENSEN, Mette V. et al. Metabolic cycling in control of glucose-stimulated insulin secretion. **American Journal of Physiology-Endocrinology and Metabolism**, v. 295, n. 6, p. E1287-E1297, 2008.

KOJIMA, Itaru; MEDINA, Johan; NAKAGAWA, Yuko. Role of the glucose-sensing receptor in insulin secretion. *Diabetes, Obesity and Metabolism*, v. 19, n. S1, p. 54-62, 2017.

LU, Ming; LI, Changhong. Nutrient sensing in pancreatic islets: lessons from congenital hyperinsulinism and monogenic diabetes. *Annals of the New York Academy of Sciences*, 2017.

PITTAS, Anastassios G. et al. The role of vitamin D and calcium in type 2 diabetes. A systematic review and meta-analysis. *The Journal of Clinical Endocrinology & Metabolism*, v. 92, n. 6, p. 2017-2029, 2007.

Palavras-chave: deficiência de cálcio; glicemia; insulina

INGESTÃO PROTEICA EM POPULAÇÃO DIABÉTICA TIPO 2

ROBERTA DE CÁSSIA OLIVEIRA FERRER; CAMILA VILELA DA SILVA SIMÕES; MARIA GORETTI BURGOS

¹ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, ² UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, ³ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

robertaferrer.ufpe@gmail.com

Introdução

A terapia nutricional é parte fundamental no tratamento e cuidado no diabetes e tem como alvo, o bom estado nutricional, saúde fisiológica e qualidade de vida do indivíduo, bem como prevenir e tratar complicações a curto e longo prazo e comorbidades associadas. Segundo a Diretriz Brasileira de Diabetes, a ingestão dietética recomendada segue recomendações semelhantes às definidas para população geral, considerando todas as faixas etárias, e a composição nutricional do plano alimentar deve incluir a oferta de 45% a 60% de carboidratos, 20% a 30% de gordura e 15 a 20% de proteína. Em portadores de DM tipo 2 os aminoácidos podem incrementar a insulinemia independentemente da glicemia, mas não se conhecem os efeitos da alta ingestão proteica a longo prazo no controle glicêmico e nas complicações tardias, assim como os efeitos benéficos na saciedade e no peso corporal. Alguns estudos têm observado o efeito da proteína na glicemia pós-prandial com consumo de pequenos lanches ricos em proteína vegetal. Em pequenas amostras populacionais a redução foi de até 40% da glicose pós-prandial, mas não houve alteração da hemoglobina glicada.

Objetivos

O objetivo do presente trabalho foi avaliar a ingestão diária de proteína por idosos diabéticos atendidos no Núcleo de Atenção ao Idoso (NAI/UFPE).

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, do tipo série de casos, com idosos diabéticos, atendidos em primeira consulta de nutrição no NAI, localizado na Universidade Federal de Pernambuco, campus Recife, onde é realizado atendimento por equipe multiprofissional de saúde. O atendimento de nutrição consiste de avaliação antropométrica, bioquímica e dietética, para posterior diagnóstico nutricional e orientação alimentar. A quantidade de proteína em cada alimento presente nas 5-6 refeições foi analisada através da tabela de consumo alimentar em medidas caseiras de PINHEIRO, 2009. Foi estabelecida como uma dieta hiperproteica o consumo proteico diário igual ou superior a 1,1g de proteínas/kg/dia. Foi avaliado o consumo proteico de 38 idosos, sendo a maioria do sexo feminino (79%), 71% foram classificados com excesso de peso, IMC \geq 27kg/m². O projeto foi aprovado pelo comitê de ética, (número do CAAE: 55357216.0.0000.5208), com número do parecer 1.571.556.

Resultados

Apenas 34,2% dos idosos consumiam dieta hiperproteica, sendo o consumo médio diário de 0,7g de proteína ao dia. A proteína de origem animal foi a mais consumida e a refeição onde tinha o maior consumo proteico, tanto animal como vegetal, foi o almoço (40,7%), seguido do desjejum (30,5%) e por último jantar (28,8%). No desjejum os alimentos mais frequentes foram leite e derivados (leite desnatado, queijo, papa) e carne de boi, no almoço foram carne de boi e de frango e feijão, sendo o mais frequente o feijão macassar, e no jantar leite e carne de boi. Os alimentos proteicos mais consumidos foram leite (7,89%), queijo (5,2%) e iogurte (2,6%). Notou-se que a grande maioria dos idosos não tinha o hábito de lanchar a noite (89,5%), sendo leite e derivados a preferência daqueles que faziam essa refeição.

Conclusão

Foi bastante reduzido o consumo de dieta hiperproteica em primeira consulta com o Nutricionista, demonstrando a importância do atendimento de nutrição e de ações educativas nesta população. Estudos de caráter longitudinal analisando o consumo de todo grupo atendido são necessários para avaliação de adesão a dieta hiperproteica que é orientada.

Referências

MARQUES, A. P. O.; ARRUDA, I. K. G.; LEAL, M. C. C., ESPÍRITO SANTO, A. C. G.; Envelhecimento, obesidade e consumo alimentar em idosos. Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia, vol. 10, núm. 2, 2007, pp. 231-242

SANTOS, C. R. B.; GOUVEIA, L. A. V.; PORTELLA, E. S.; AVILA, S. S.;

SOARES, E. A.; LANZILLOTTI, H. S. Healthy Eating Index: evaluation of food consumption by subjects with type 2 diabetes. *Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.* = J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 34, n. 1, p. 115-129, abr. 2009.

REVISTA Brasileira de Cardiologia. Rio de Janeiro: Volume 23, Número 3, 2010.

Palavras-chave: Dieta Hiperproteica; Diabetes Mellitus tipo 2; Idosos

INÍCIO PRECOCE DE DIETA E DESFECHO CLÍNICO DE PACIENTES INTERNADOS EM UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA DE UM HOSPITAL ESCOLA DO RECIFE-PE

NAILMA LOUISE MENDONÇA DE ARAÚJO; DANIELLE ERILANE SILVA PEREIRA; BRUNA NASCIMENTO SILVA; MARÍLIA TOKIKO OLIVEIRA TOMIYA; CAMILLA ARAÚJO DE BRITO; PAOLA FRASSINETTE DE OLIVEIRA ALBUQUERQUE SILVA

¹ IMIP - Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira
nailma-araujo@hotmail.com

Introdução

A internação hospitalar é um fator de risco independente para desnutrição. Em pacientes críticos, a desnutrição tem sido associada ao risco aumentado de morbimortalidade, bem como de internação prolongada. Tendo em vista o risco nutricional de pacientes em Unidade de Terapia Intensiva, o início precoce da Terapia Nutricional Enteral pode melhorar o desfecho clínico e reduzir o tempo de internação hospitalar. Nas últimas décadas, organizações e sociedades profissionais desenvolveram várias diretrizes direcionadas aos cuidados nutricionais do paciente crítico. As recomendações destas diretrizes, no que diz respeito ao início precoce da Terapia Nutricional Enteral, preconizam que, se o trato gastrointestinal estiver funcionando e o paciente hemodinamicamente estável, a dieta seja iniciada dentro das primeiras 24 a 48 horas de internamento.

Objetivos

Avaliar a associação entre o início precoce de Terapia Nutricional Enteral e o desfecho clínico de pacientes internados em uma Unidade de Terapia Intensiva de um Hospital Escola do Recife - PE.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado entre março e outubro de 2015, com pacientes internados em uma Unidade de Terapia Intensiva do Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira, por um período de no mínimo 48 horas. O início de dieta foi considerado precoce quando ocorreu em até 48h do início do internamento. Como desfecho clínico foi considerado alta ou óbito. A análise estatística foi realizada pelo programa StatisticalPackage for Social Sciences versão 13.0. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira, obtendo CAAE 39934214.6.0000.5201.

Resultados

A amostra foi composta por 56 pacientes, com maior prevalência de pacientes do sexo masculino, 52% (n=29) e idosos 59% (n=33). O início precoce da dieta ocorreu em 80,3% (n=45) dos pacientes. A maioria dos pacientes que iniciaram a dieta precocemente receberam alta, o que corresponde a 89% (n=40), no entanto, não houve associação estatisticamente significativa (p=1,000).

Conclusão

A Terapia Nutricional Enteral precoce se constitui como uma importante terapêutica nutricional, uma vez que o adiamento no início da dieta pode expor o paciente a déficits energéticos e agravar ainda mais a sua condição clínica e nutricional, interferindo de forma negativa em seu prognóstico. No presente estudo a maioria dos pacientes que receberam Terapia Nutricional Enteral precoce receberam alta da Unidade de Terapia Intensiva. Assim, fica evidente que o início precoce da dieta beneficia o paciente crítico contribuindo para um melhor desfecho clínico.

Referências

ARANJUES, et. al. Monitoração da terapia nutricional enteral em UTI: indicador de qualidade? O Mundo da Saúde , 2008.

CARTOLANO, F.D.C.C.; CARUSO, L.; SORIANO, F.G. Terapia nutricional enteral: aplicação de indicadores de qualidade. Revista Brasileira de Terapia Intensiva, 2009.

OLIVEIRA, et. al. Complicações gastrointestinais e adequação calórico-protéica de pacientes em uso de nutrição enteral em uma unidade de terapia intensiva. Revista Brasileira de Terapia Intensiva, 2010.

Palavras-chave: Terapia Nutricional; Paciente crítico; Nutrição enteral

INTERVALO ENTRE A GESTAÇÃO E GASTROPLASTIA COM RECONSTITUIÇÃO EM Y DE ROUX SUPERIOR A DOIS ANOS APRESENTA RISCO DE INTERCORRÊNCIAS MATERNO-INFANTIL SEMELHANTE AO PRIMEIRO ANO

SABRINA PEREIRA DA CRUZ; ANDRÉA MATOS; SUELEM PEREIRA DA CRUZ; SÍLVIA ELAINE PEREIRA; CARLOS JOSÉ SOBRINHO SABOYA; ANDREA RAMALHO

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro , ² UFF - Universidade Federal Fluminense
amatosnut@gmail.com

Introdução

De acordo com American College of Obstetricians and Gynecologists a gestação após cirurgia bariátrica deve ser adiada para um período compreendido entre 12 e 24 meses, em razão dos possíveis riscos resultantes da intensa redução do peso, estresse metabólico e o aumento da probabilidade de efeitos materno-fetais adversos.

Objetivos

Avaliar a influência do intervalo entre a gestação e a realização da Gastroplastia Redutora com Reconstituição em Y de Roux, procedimento cirúrgico bariátrico mais realizado no Brasil, sobre as intercorrências materno-infantis.

Metodologia

Estudo analítico, longitudinal e retrospectivo constituído por 42 gestantes submetidas previamente à Gastroplastia Redutora com Reconstituição em Y de Roux subdivididas quanto ao intervalo entre gestação e cirurgia bariátrica: ≤ 12 meses (G1), >12 e <24 meses (G2) e ≥ 24 meses (G3). No decorrer dos trimestres de gestação foram coletadas variáveis antropométricas maternas para cálculo do índice de massa corporal pré-gestacional, sucesso cirúrgico pré-gestacional e ganho de peso gestacional total e/ou semanal assim como informações obstétricas e sobre intercorrências gestacionais considerando-se as recomendações do Ministério da Saúde, acrescida de doença hepática gordurosa não alcoólica, deslocamento da placenta e aborto. Além disso, avaliou-se síndrome de dumping na gestação. Para intercorrências neonatais foram coletados: peso ao nascimento, classificando o recém-nascido em baixo peso (< 2.500 g), peso adequado (entre 3.000 g a 3.999 g) ou macrossômico (> 4.000); idade gestacional ao nascimento, classificando-os em pré-termo (< 37 semanas), a termo (entre 37 e 42 semanas) ou pós-termo (> 42 semanas); e realizado correlação peso/idade gestacional ao nascer, sendo classificados em pequeno para idade gestacional (Percentil 90). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Clementino Fraga Filho/UFRJ (CEP_HUCFF UFRJ 360/06). Toda a avaliação estatística foi realizada no SPSS versão 21.0, considerando-se um nível de significância de 5%. Foram utilizados os testes de Kolmogorov-Smirnov, Shapiro-Wilk, Mann-Whitney, Kruskal-Wallis, Qui-Quadrado e coeficiente de correlação de Spearman.

Resultados

Apesar da ausência de diferenças significativas em relação ao percentual da maioria das intercorrências gestacionais e neonatais antes e/ou após 12 meses da GRYR, G1 foi mais propenso a desenvolver infecção do trato urinário em conjunto com síndrome de dumping ($p=0,037$) assim como inadequação do peso ao nascer ($p=0,038$). E ainda, as intercorrências gestacionais foram similares e superiores a 80% tanto nos primeiros 12 meses quanto após 24 meses da cirurgia, em que os menores percentuais ocorreram em intervalo compreendido entre 12-24 meses ($p=0,011$). Ademais, o percentual de intercorrências neonatais esteve mais elevado em G1 se comparados aos outros tempos ($p=0,042$). Isto sugere que a gestação antes do primeiro ano pode ser considerado período de maior predisposição a tais intercorrências.

Conclusão

Nossos achados apontam menor predisposição à intercorrências materno-infantis em gestações ocorridas em intervalo >12 e <24 meses e sugere que a gestação após 24 meses pode ser tão prejudicial quanto as ocorridas em período de maior catabolismo evidenciados nas gestações antes dos primeiros 12 meses pós-cirúrgicos.

Referências

1. AMERICAN COLLEGE OF OBSTETRICIANS AND GYNECOLOGISTS. Bariatric surgery and pregnancy. Practice bulletin 105. Obstetrics and Gynecology. v.113, pp. 1405–1413, 2009.
2. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria no. 729/GM, de 13 de maio de 2005. Institui o Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A e dá outras providências [portaria na internet]. Legislações GM 12 maio 2005. [acesso em

01 janeiro 2015]. Disponível em: .

3. PEDREIRA CE, PINTO FA, PEREIRA SP. Birth weight patterns by gestational age in Brazil. Anais da Academia Brasileira de Ciências. v.83, n.2, pp.619-625, 2011.

4. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Physical Status: The Use and Interpretation of Anthropometry. Geneva:WHO, 1995.

5. INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Weight Gain during Pregnancy: Reexamining the Guidelines. Washington: National Academy Press, 2009.

Palavras-chave: Gestação; Gastroplastia em Y de Roux; intervalo gestacional; intercorrências gestacionais; intercorrências neonatais

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL MELHORA O ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS ATENDIDOS PELO SERVIÇO DE ORIENTAÇÃO AO EXERCÍCIO

LETICIA DE SOUZA JORGE; SARA DAL'RIO SILVA; CARINE ARAUJO DOS SANTOS; GIOVANA DE SOUZA ALVIM; ISABELA BAYERL FACHETTI; FABIANO KENJI HARAGUCHI

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

leticia0208@hotmail.com

Introdução

O excesso de peso é um fator de risco para o desenvolvimento das doenças crônicas não-transmissíveis, como hipertensão arterial sistêmica, doenças cardiovasculares e diabetes mellitus¹. Ações de promoção de saúde na atenção primária incluem a prática de uma alimentação saudável e de exercícios físicos². A Secretaria Municipal de Saúde de Vitória – ES oferece o Serviço de Orientação ao Exercício, que orienta e incentiva a população à prática de exercícios físicos, embora o Serviço não contemple a abordagem nutricional. Portanto, é relevante compreender o impacto de ações de educação nutricional sobre o estado de saúde de seus usuários.

Objetivos

Avaliar o impacto do acompanhamento nutricional sobre o estado nutricional dos usuários do programa Serviço de Orientação ao Exercício.

Metodologia

Estudo longitudinal e descritivo, realizado em dois módulos do Serviço de Orientação ao Exercício. Participaram do estudo 56 indivíduos, aleatoriamente divididos em 2 grupos: Controle e Intervenção. O peso corporal, altura, índice de massa corporal³ e circunferência da cintura³ foram avaliados em dois momentos, com intervalo de cerca de 5 meses. Durante esse período, o grupo controle realizou apenas os exercícios físicos propostos pelo Serviço, e o grupo intervenção recebeu adicionalmente acompanhamento nutricional, constituído de 2 consultas individuais, além de palestras educativas e orientações nutricionais. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Espírito Santo sob o número CAAE 21461713.7.0000.506. Os dados foram comparados pelo teste-T pareado ou Teste de Wilcoxon, de acordo com a normalidade dos dados, com nível de significância adotado de 5%, através do software SPSS versão 21.0.

Resultados

Participaram do grupo Controle 24 indivíduos, com idade média de 44,5±17,2 anos e predominância do sexo feminino (83,3%). Na avaliação inicial, 75% dos indivíduos apresentaram excesso de peso e 83,3% circunferência de cintura elevada. Na reavaliação, verificou-se um aumento de 4,2% de indivíduos com excesso de peso. Não houve diferença significativa no índice de massa corporal ($p=0,989$) e circunferência da cintura ($p=0,254$) após a reavaliação. O grupo Intervenção foi constituído por 32 participantes, com idade média de 52,2±17,1 anos, sendo 81,2% do sexo feminino. Na avaliação inicial, 56,2% encontrava-se com excesso de peso e 62,5% com circunferência da cintura elevada, e na reavaliação, observou-se uma redução de 12,5% de participantes com excesso de peso e circunferência de cintura elevada. O grupo Intervenção apresentou uma redução significativa no índice de massa corporal ($p=0,001$) e na circunferência de cintura ($p=0,011$).

Conclusão

Conclui-se que a intervenção nutricional foi eficaz para melhorar o estado nutricional e reduzir o risco de complicações cardiovasculares dos indivíduos.

Referências

1. BERNARDES, Simone; DEMENECH, Mônica Cristina. Metas alimentares versus dieta: qual oferece melhores resultados em pacientes com excesso de peso?. Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN, v. 8, n. 1, p. 26-30, 2017. Acesso em: 15 set. 2017.
2. ALMEIDA, L. et al. Estratégias e desafios da gestão da atenção primária à saúde no controle e prevenção da obesidade. Rev. gestão & saúde, Brasília, v. 8, n. 1, p. 114-139, 2017. Acesso em: 15 set. 2017.
3. WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Prevenção de doenças crônicas: um investimento vital. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde; 2005. Acesso em: 18 set. 2017.

Palavras-chave: Alimentação; Saúde; Nutrição

INTRODUÇÃO ALIMENTAR GUIADA PELO BEBÊ: ALTERNATIVA PARA NUTRIÇÃO INFANTIL

SIDRACK LUCAS VILA NOVA FILHO; MIRELLY MARY ALVES PINHEIRO; LARISSA FERNANDA DOS SANTOS NASÁRIO; RAYANE PRISCILA TÔRRES; KARINE BARRETO DA SILVA; MARIA GHEIZIANNE SILVA FARIAS

¹ IPGS - Instituto de Pesquisas Ensino e Gestão em Saúde, ² UNIFAVIP DEVRVY - Centro Universitário do Vale do Ipojuca, ³ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
sidracklucas@hotmail.com

Introdução

O desmame guiado pelo bebê, (do inglês *Baby-led Weaning*) é uma estratégia de introdução alimentar que se diferencia do método tradicional por oferecer os alimentos na sua forma natural ou em consistência mais sólida, na qual o bebê participa das refeições à mesa de forma autônoma por não constar de um cuidador levando o alimento à boca do bebê, ele mesmo faz isso. O papel do cuidador é de oferecer diferentes alimentos para que a criança escolha-os além de estar presente no momento da alimentação interagindo com a criança.

Objetivos

Identificar quais os benefícios proporcionados pelo *baby-led weaning* como forma de introdução alimentar para lactentes.

Metodologia

Trata-se de uma revisão narrativa feita através de pesquisas nas principais bases de dados (Lilacs, SciELO e Medline) com aquisições de artigos científicos na língua inglesa de 2012 a 2017, utilizando os descritores “nutrição do lactente”, “desmame” e “desenvolvimento infantil”.

Resultados

De 45 artigos encontrados, foram selecionados 15 que abordaram o uso do método em crianças e seus efeitos. O método de desmame guiado pelo bebê pode ser introduzido na mesma idade que o método tradicional, ou seja quando o lactente completa 6 meses. Discute-se que nessa idade a criança já apresenta capacidade cognitiva suficientemente desenvolvida para pegar o alimento com a mão e levá-lo à boca sem que aumente os riscos de engasgo ou sufocamento, então não teria necessidade de estar oferecendo apenas alimentos em consistência pastosa/líquida à criança. Além disso, o alimento em sua forma natural estaria estimulando a motricidade orofacial da criança de forma muito mais eficaz. Nesse contexto, além do benefício de desenvolvimento cognitivo da criança, sugere-se que esse método promova uma maior aceitação dos grupos e consistências alimentares no futuro, prevenindo que a criança venha a desenvolver seletividade alimentar e que promoveria hábitos alimentares mais saudáveis e um estado nutricional mais sadio ao longo da vida. Em contrapartida esse método as vezes causa medo e preconceito nas mães, por além de poder ser demorado (visto que é regulado pela fome/saciedade da criança), ele pode acionar o reflexo de gag, que ocorre quando a criança coloca pedaços de alimento muito grandes e estes são mastigados de forma insuficiente. Porém, é um reflexo normal que ocorre justamente para evitar o engasgo.

Conclusão

O *baby-led weaning* parece ser um método adequado de introdução alimentar, visto que proporciona o crescimento e desenvolvimento adequado da criança, favorecendo a prática de hábitos saudáveis ao longo da vida, ajudando a regular o estímulo de saciedade da criança desde cedo, e não a coloca sob nenhum tipo de risco, podendo e devendo, então, ser estimulado a partir de 6 meses como uma forma de introduzir alimentos sólidos desde cedo às crianças.

Referências

BROWN, A.; LEE, M. An exploration of experiences of mothers following a baby-led weaning style: developmental readiness for complementary foods. **Maternal & child nutrition**, v. 9, n. 2, p. 233-243, 2013.

CICHERO, J. A. Y. Introducing solid foods using baby-led weaning vs. spoon-feeding: A focus on oral development, nutrient intake and quality of research to bring balance to the debate. **Nutrition bulletin**, v. 41, n. 1, p. 72-77, 2016.

DANIELS, L.; et al. Baby-Led Introduction to SolidS (BLISS) study: a randomised controlled trial of a baby-led approach to complementary feeding. **BMC pediatrics**, v. 15, n. 1, p. 179, 2015.

JONES, S. A history of baby-led weaning: the evolution of complementary feeding trends. **Journal of Health Visiting**, v. 4, n. 10, p. 524-530, 2016.

TAYLOR, R. W.; et al. Effect of a baby-led approach to complementary feeding on infant growth and overweight: a randomized clinical trial. **Jama Pediatrics**, v. 171, n. 9, p. 838-846, 2017.

Palavras-chave: Desenvolvimento infantil; Desmame; Nutrição do lactente

INVESTIGAÇÃO DA ADESÃO E DA EVOLUÇÃO NUTRICIONAL DE LACTENTES EXPOSTOS AO HIV BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA DE DISTRIBUIÇÃO DE FÓRMULA INFANTIL

AMANDA PAIVA LINO; LUCIANA DOS SANTOS GOMES; ISABELA MARIA MARQUES RATTON; MARIA MARTA MADRUGA; PEDRO CASTRO CARDOSO

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ² UCB - Universidade Castelo Branco

amanda-lol@hotmail.com

Introdução

Segundo o último Boletim Epidemiológico, 93% das crianças infectadas pelo vírus da imunodeficiência humana (HIV) ocorrem pela transmissão vertical (BRASIL, 2016). Aproximadamente 40 % desses casos ocorrem durante o período de amamentação. Por isso em 2003, foi criado o Projeto Nascer que tinha como uma das propostas fornecer gratuitamente fórmula infantil de partida à lactentes expostos ao vírus HIV até o sexto mês de vida (BRASIL, 2003). Apesar da importância desta ação, poucos estudos avaliam a adesão e o acompanhamento nutricional dos seus beneficiários, demonstrando uma importante lacuna a ser explorada.

Objetivos

Analisar a adesão ao Programa de Distribuição de Fórmula Infantil de partida e a adequação às necessidades nutricionais de lactentes expostas ao HIV durante os seis primeiros meses de vida atendidos no Ambulatórios de Nutrição de Doenças Infecto parasitárias do Hospital Universitário Pedro Ernesto.

Metodologia

Foram avaliados neste estudo longitudinal e retrospectivo, lactentes expostos ao vírus HIV, nascidos no núcleo Perinatal do supracitado hospital entre o período de 2011 e 2017. Para a realização da pesquisa foram coletados dados clínicos, antropométricos e dietéticos. Foi registrada a adesão das consultas, como a evolução nutricional dos lactentes. Para a classificação do estado nutricional dos lactentes investigados foi utilizada a curva de referência da Organização Mundial de Saúde (2006). Para análise estatística dos dados referentes a evolução do estado nutricional, foi utilizado o teste T pareado com auxílio do pacote estatístico SPSS versão 22.0. O projeto de pesquisa seguiu os princípios éticos em pesquisa e foi aprovado por meio do parecer número 2.138.702.

Resultados

Do total de 202 lactentes expostos investigados, constatou-se que a maioria era do sexo feminino (52,5%), de etnia branca, nascidos a termo e adequados para peso ao nascer e para idade gestacional e a média de idade na primeira consulta foi de 1,9 meses. A média de consultas foi de 4 no primeiro semestre, resultando que 70% dos lactentes receberam leite para ser utilizado até o 5º mês de vida. Quanto ao estado nutricional, constatou-se que a média em escore Z do indicador peso para idade entre a admissão e a última consulta do paciente foi de -0.60 para 0.25 ($p < 0.001$) e do indicador estatura para idade de -0.97 a -0.18 ($p < 0.001$). Quanto ao consumo energético, percebeu-se um consumo excessivo de calorias devido ao volume ofertado pelas mães, resultando que 74,2% das crianças consumiram uma taxa calórica/kg acima de 130 Kcal na primeira consulta. Após intervenção do profissional nutricionista, constata-se que consultas posteriores a taxa calórica foi reduzida cerca de 48,8%, com aumento da adequação do valor calórico planejado. Houve introdução precoce (< 6 meses) de alimentos sólidos e líquidos em 40% dos pacientes investigados.

Conclusão

A partir dos resultados expostos, consta-se a importância do acompanhamento nutricional e da adesão ao Programa. Observa-se que além de garantir a oferta do aleitamento artificial, faz-se necessário a orientação correta por um nutricionista quanto ao volume do leite a ser ofertado de acordo com a necessidade nutricional e não de acordo com a capacidade gástrica. Tal conduta observou-se no estudo, contribuiu para taxas calóricas elevadas que podem contribuir para o excesso de peso desde a primeira infância.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de DST, AIDS e Hepatites Virais. Boletim Epidemiológico HIV e AIDS. Ano V, nº 01, 2016. Disponível em: . Acesso em: 02/11/2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Programa Nacional de DST e AIDS. Projeto Nascer / Ministério da Saúde, Secretaria-Executiva, Programa Nacional de DST e Aids.

– Brasília: Ministério da Saúde, 2003.

Palavras-chave: lactentes; expostos; HIV; estado nutricional; fórmula infantil

INVESTIGAÇÃO PRÉ-CLÍNICA DE PARÂMETROS COMPORTAMENTAIS E BIOQUÍMICOS DO DIABETES MELLITUS TIPO 1 COMO FATOR DE RISCO PARA ESQUIZOFRENIA

ALEXANDRA STEPHANIE ALMEIDA HEYLMANN; LARA CANEVER; ALEXANDRA IOPPI ZUGNO

¹ UNESC - Universidade do Extremo Sul Catarinense

stephanieheylmann@hotmail.com

Introdução

Estudos mostram que o Diabetes Mellitus, tipo 1 pode estar ou ser associado a déficits cognitivos e alterações neurofisiológicas no cérebro (Jung et al., 2010; Ceretta et al., 2012). A relação da Diabetes Mellitus tipo 1 e a esquizofrenia como um fator predisponente tem efeito, pelo fato do estresse oxidativo decorrente do quadro de hiperglicemia crônica exercer um papel central nas complicações do Diabetes Mellitus Tipo 1 lesionando macromoléculas celulares como proteínas, lipídeos e dano ao DNA (De Oliveira., 2009). Adicionalmente, as alterações do metabolismo da glicose são mais comuns em pacientes esquizofrênicos, com ou sem tratamento, quando comparados à população geral (Sena et al., 2003).

Objetivos

Este estudo teve por objetivo geral investigar os parâmetros comportamentais e bioquímicos do Diabetes Mellitus Tipo 1 como fator de risco para esquizofrenia em ratos Wistar. E os objetivos específicos: Avaliar os níveis sanguíneos pós-prandial dos ratos Wistar jovens submetidos ao modelo animal do diabetes associado ao modelo animal de esquizofrenia no início e no final do experimento; Monitorar o peso dos ratos Wistar jovens submetidos ao modelo animal do diabetes associado ao modelo de esquizofrenia no início e no final do experimento; Avaliar os parâmetros comportamentais (atividade locomotora, interação social e inibição por pré-pulso do reflexo do sobressalto) em ratos Wistar jovens submetidos ao modelo animal do diabetes associado ao modelo animal de esquizofrenia; Avaliar a atividade da enzima AChE no córtex frontal, hipocampo e estriado de ratos Wistar jovens submetidos ao modelo animal do diabetes associado ao modelo animal de esquizofrenia; Avaliar os níveis de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico e a carbonilação de proteínas no córtex frontal, hipocampo e estriado de ratos Wistar jovens submetidos ao modelo animal do diabetes associado ao modelo animal de esquizofrenia; Avaliar o dano ao DNA a partir do sangue periférico dos ratos Wistar jovens submetidos ao modelo animal do diabetes associado ao modelo animal de esquizofrenia.

Metodologia

Os animais foram divididos em quatro grupos: 1) Controle (salina+salina), 2) Aloxano (aloxano+salina), 3) Cetamina (cetamina+salina), 4) Aloxano+Cetamina. Estes permaneceram em jejum por 18 horas para posterior indução do diabetes através de uma única injeção intraperitoneal (i.p) de aloxano (150mg/kg) ou salina. Após 48 horas, os animais diabéticos foram submetidos ao teste de glicemia para comprovar a indução do modelo. Do 4º ao 10º dia, os animais receberam injeção intraperitoneal de cetamina (25mg/kg) ou salina, uma vez ao dia, para indução do modelo de esquizofrenia. No 10º dia, 30 minutos após a última administração de salina ou cetamina, os animais foram submetidos aos testes comportamentais. Antes da eutanásia, foi realizado o teste de glicemia para verificar se os animais permaneceram diabéticos até o final do experimento. Logo após, estes foram decapitados e as estruturas cerebrais removidas para as análises bioquímicas. O estudo foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais da Universidade do Extremo Sul Catarinense (Protocolo nº 006/2015-2).

Resultados

Os resultados revelam que no 3º dia, o aloxano induziu hiperglicemia nos animais em relação ao grupo controle. Do mesmo modo, no 10º dia, a cetamina, o aloxano e a associação do aloxano+cetamina aumentaram a glicemia dos animais quando comparado ao controle. O peso dos animais mostrou-se menor nos grupos aloxano e aloxano+cetamina, os quais também apresentaram hiperglicemia quando comparado aos grupos controle e cetamina. Verificou-se que a cetamina isolada induziu hiperatividade, entretanto, a associação do aloxano+cetamina foi capaz de reduzir a hiperlocomoção. Na interação social, foi observado que a cetamina, o aloxano e a associação do aloxano+cetamina aumentaram significativamente o tempo para o primeiro contato (latência) e, ainda, diminuíram o número de contatos entre os animais. No teste de inibição por pré-pulso do reflexo de sobressalto, os animais do grupo cetamina, aloxano e aloxano+cetamina apresentaram um déficit de inibição por pré-pulso do reflexo de sobressalto quando comparado ao grupo controle nas três intensidades avaliadas (65dB, 70dB e 75dB). Nas análises bioquímicas, a cetamina foi capaz de aumentar a atividade da enzima acetilcolinesterase no córtex frontal, hipocampo e estriado, bem como a associação do aloxano+cetamina, a qual parece exercer um efeito exacerbado no sistema colinérgico. Para a

peroxidação lipídica e a carbonilação proteica, os achados demonstram que o aloxano isolado não causou dano oxidativo no córtex frontal, diferentemente da cetamina. Já o aloxano+cetamina parece ter intensificado o dano lipídico e proteico nas três estruturas analisadas. Foi observado que a cetamina e a associação do aloxano+cetamina induziu dano ao DNA em ambos os parâmetros avaliados (Frequência e Índice de danos).

Conclusão

Os resultados mostraram que o aloxano e a cetamina isolados e associados alteraram parâmetros comportamentais e bioquímicos neste estudo.

Referências

JUNG, S.W; HAN, O.K; KIM, S.J. Increased expression of β amyloid precursor gene in the hippocampus of streptozotocin-induced diabetic mice with memory deficit and anxiety induction. *J Neural Transm*, 117(12):1411–1418, 2003.

CERETTA, L.B; RÉUS, G.Z; ABELAIRA, H.M; RIBEIRO, K.F; ZAPPELLINI, G; FELISBINO, F.F; STECKERT, A.V; DAL-PIZZOL, F; QUEVEDO, J. Increased oxidative stress and imbalance in antioxidant enzymes in the brains of alloxan-induced diabetic rats. *Exp Diabetes Res*, 12:1-20, 2012.

DE OLIVEIRA, L; SPIAZZI, C.M; BORTOLIN, T; CANEVER, L; PETRONILHO, F; MINA, F.G; DAL-PIZZOL, F; QUEVEDO, J; ZUGNO, A.I. Different sub-anesthetic doses of ketamine increase oxidative stress in the brain of rats. *Prog Neuropsychopharmacol Biol Psychiatry*, 33(6):1003-8,2009.

SENA, E.P; SAMPAIO, A.S; QUARANTINI, L.C; OLIVEIRA, I.R. Diabetes mellitus and atypical antipsychotics. *Rev Bras Psiquiatric*, 25(4):253-7,2003.

Palavras-chave: estudo experimental; doença crônica não transmissível; transtorno mental

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL GESTACIONAL E PESO DO RECÉM-NASCIDO AO NASCER

RAYSSA ARAÚJO GOMES; FERNANDA LARISSA LUCIANO DA COSTA; ROBERTO DIMENSTEIN; MÔNICA MARIA OSÓRIO; DANIELLE SOARES BEZERRA

¹ UFRN/FACISA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE/FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI, ² UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, ³ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

rayssaraujogomes@gmail.com

Introdução

A gestação é considerada uma fase da vida em que as necessidades nutricionais estão elevadas e um dos motivos pelo qual isso ocorre é o aumento do aporte nutricional que é direcionado para o crescimento fetal. É observada uma correlação direta entre o ganho de peso materno e o do recém-nascido, onde a diminuição ou aumento da oferta calórica predispõe a redução ou aumento do peso de nascimento do neonato, respectivamente (LIZO, et al., 1998). Dessa forma, o ideal é que o índice de massa corporal da gestante, considerado um dos principais métodos para a identificação do ganho ponderal, seja adequado à fase em que ela se encontra, reduzindo então os riscos no nascimento e trazendo benefícios a saúde tanto da mãe quanto do filho (FERREIRA, DUARTE e FERREIRA, 2013; OMS, 2006).

Objetivos

Assim, o presente trabalho tem por objetivo avaliar se o Índice de Massa Corporal gestacional relaciona-se ao peso dos recém-nascidos.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com puérperas adultas (18-40 anos) e seus respectivos filhos recém-nascidos assistidos ao parto em um Hospital Universitário do interior do estado do Rio Grande do Norte entre os anos de 2012 e 2014. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa segundo o número de protocolo 476/10 (CAAE-0471.0.172.172-10). No pós-parto imediato, da caderneta da gestante retiraram-se as informações sobre estatura da mesma e última aferição de peso gestacional, os quais deram suporte, posteriormente, para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) gestacional. O peso do recém-nascido foi obtido mediante consulta ao prontuário. Para avaliar se o Índice de Massa Corporal gestacional relacionava-se ao peso do neonato, utilizou-se o teste de Correlação de Spearman, adotando-se limite de $p \leq 0,05$ como significância estatística.

Resultados

A pesquisa apresenta dados referentes a 302 mulheres adultas e a seus respectivos filhos recém-nascidos. Os neonatos possuíam idade gestacional entre 36,7 e 44,0 semanas ao nascimento (média de $39,9 \pm 1,4$ semanas) e peso entre 2,230 e 4,800 Kg (média de $3,366 \text{ kg} \pm 0,417 \text{ Kg}$). Quanto ao Índice de Massa Corporal gestacional, este variou entre 18,4 a 42,5 kg/m^2 (média de $28,3 \pm 4,1 \text{ kg/m}^2$). A análise estatística entre o Índice de Massa Corporal da gestante e o peso do recém-nascido apresentou correlação positiva fraca ($p < 0,001$, $r = 0,276$).

Conclusão

Conclui-se, dessa maneira, que o estudo demonstrou correlação fraca entre o Índice de Massa Corporal gestacional e o peso do recém-nascido. Ressalta-se, contudo, a necessidade de avaliar outras variáveis gestacionais que possam vir a influenciar no peso do recém-nascido.

Referências

FERREIRA, M. M. C.; DUARTE, J. C.; FERREIRA, L. S. C. L. Ganho Ponderal gestacional: Estudo de algumas variáveis intervenientes. *Millenium*. p. 99-126, 2013.

LIZO, C. L. P. et al. Relação entre ganho de peso materno e peso do recém-nascido. *Jornal de Pediatria*. v. 74, n. 2, 1998.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Base de dados global sobre índice de massa corporal: **uma ferramenta de vigilância interativa para monitorar a transição nutricional**. 2006

Palavras-chave: Gestação ; Antropometria; Estado nutricional; Neonatos

ÍNDICE TG/HDL COMO INDICADOR DE RESISTÊNCIA À INSULINA EM HOMENS COM EXCESSO DE PESO APARENTEMENTE SAUDÁVEIS

ANA PAULA SILVA CALDAS; JÉSSICA BEVENUTO MATTAR; RAQUEL DUARTE MOREIRA ALVES; JOSEFINA BRESSAN

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa, ² UNIVIÇOSA - Universidade de Viçosa
mattarjb@gmail.com

Introdução

A resistência à insulina é a característica mais comum associada ao excesso de peso e um fator de risco fundamental para o desenvolvimento de Doenças Crônicas não Transmissíveis como Diabetes Mellitus tipo 2, Síndrome Metabólica e Doenças Cardiovasculares. Dessa forma, o desenvolvimento de métodos eficazes para identificação de indivíduos resistentes à insulina que irão se beneficiar da intervenção precoce é decisivo no processo de promoção de saúde e prevenção de doenças. Nesse sentido, recentes evidências sugerem que a proporção das concentrações plasmática de triglicérides (TG) / HDL-colesterol (HDL-C) representam uma maneira relativamente simples de identificar pessoas aparentemente saudáveis resistentes à insulina com risco cardiometabólico aumentado, destacando-se como um método potencialmente eficaz na triagem de indivíduos resistentes à insulina.

Objetivos

Avaliar a associação entre o índice TG/HDL e a resistência à insulina em homens com excesso de peso aparentemente saudáveis.

Metodologia

Foram recrutados cento e cinquenta voluntários do sexo masculino, com idade entre 18 e 50 anos, índice de massa corporal (IMC) de 26-35 kg/m², aparentemente saudáveis. Os indivíduos selecionados foram submetidos à avaliação antropométrica, com aferição de peso e altura e coleta de sangue em jejum para dosagem plasmática de glicose e insulina. Para determinar o grau de resistência insulínica foi estimado a partir do cálculo do índice *Homeostasis Model Assessment* (HOMA-IR) e o *Triglycerides and glucose index* (TyG index). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (protocolo: 185/2011). A normalidade das variáveis foi calculada utilizando-se o teste de Shapiro-Wilk. Em seguida, foi realizado o teste t para amostras independentes para dados paramétricos ou Mann-Whitney para dados não paramétricos. Os resultados foram expressos como média ± erro padrão da média. As análises estatísticas foram realizadas no programa SPSS (versão 23.0), adotando-se um $\alpha = 5\%$.

Resultados

No presente estudo, foram incluídos 64 voluntários com idade média de $27 \pm 0,9$ anos e IMC de $29,7 \pm 0,3$ kg/m², os quais foram divididos em dois grupos de acordo com a mediana do índice TG/HDL. Aqueles com índice TG/HDL abaixo da mediana ($< 3,09$) apresentavam valores de glicose ($87,0 \pm 1,1$ vs $93,0 \pm 1,8$; $p < 0,005$), insulina ($5,4 \pm 0,67$ vs $10,8 \pm 1,04$; $p < 0,001$), HOMA-IR ($1,2 \pm 0,1$ vs $2,2 \pm 0,2$; $p < 0,001$) e índice TyG ($4,4 \pm 0,02$ vs $4,8 \pm 0,04$; $p < 0,001$) significativamente menores em comparação aos indivíduos com índice TG/HDL acima da mediana ($\geq 3,09$).

Conclusão

Homens aparentemente saudáveis com maior índice TG/HDL apresentam maior grau de resistência à insulina. Desse modo, o índice TG/HDL potencialmente representa uma ferramenta eficiente na detecção precoce de resistência à insulina.

Referências

- GIANNINI, C. et al. The Triglyceride-to-HDL Cholesterol Ratio. **Diabetes Care**, v. 34, n. 8, p. 1869–1874, ago. 2011.
- MATTHEWS, D. R. et al. Homeostasis model assessment: insulin resistance and beta-cell function from fasting plasma glucose and insulin concentrations in man. **Diabetologia**, v. 28, n. 7, p. 412–419, 1985.
- MURGUÍA-ROMERO, M. et al. Plasma triglyceride/HDL-cholesterol ratio, insulin resistance, and cardiometabolic risk in young adults. **Journal of Lipid Research**, v. 54, n. 10, p. 2795–2799, out. 2013.
- SIMENTAL-MENDÍA, L. E.; RODRÍGUEZ-MORÁN, M.; GUERRERO-ROMERO, F. The Product of Fasting Glucose and Triglycerides As Surrogate for Identifying Insulin Resistance in Apparently Healthy Subjects. **Metabolic Syndrome and**

Related Disorders, v. 6, n. 4, p. 299–304, dez. 2008.

Palavras-chave: Glicose; HOMA-IR; Índice TyG

ÍNDICES DE ADIPOSIDADE E A OCORRÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA

ELISA SILVA CORREIA; KARINE ANUSCA MARTINS; JORDANA CAROLINA MARQUES GODINHO MOTA; LARISSA VAZ GONÇALVES; JÉSSICA MARTINS SIQUEIRA; LUDMILLA FERNANDES SILVA

¹ FANUT - UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás

elisas.c@outlook.com

Introdução

A Síndrome Metabólica é uma condição complexa de fatores de risco cardiovasculares que envolve o excesso de peso, sobretudo a obesidade abdominal, e alterações no metabolismo da glicose, dos lipídios e da pressão arterial os quais levam à manifestações clínicas, como hipertensão arterial sistêmica, resistência à insulina e dislipidemias. Observa-se uma forte relação direta entre o estado clínico da Síndrome Metabólica e o acúmulo de gordura central, que pressupõe que a circunferência da cintura aumentada é um fator de risco considerável. O período da pós-menopausa também é considerado fator de risco para o desenvolvimento da síndrome metabólica. Pois nesse estágio, com o declínio das funções fisiológicas verifica-se maior acúmulo de gordura corporal, especialmente gordura androide.

Objetivos

Avaliar a correlação entre índices de adiposidade e a ocorrência de Síndrome Metabólica em mulheres na pós-menopausa, em uma capital da região central do Brasil.

Metodologia

Estudo transversal observacional com 152 voluntárias na pós-menopausa realizado em Goiânia. Todas as pacientes que aceitaram participar da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo atendeu às normas da Resolução 466/2012, pois integra uma pesquisa maior aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Goiás, sob parecer 751.387, de 24 de outubro de 2014 e emenda 1 de parecer número 1.784.248, de 20 de outubro de 2016. Foram avaliadas medidas antropométricas (circunferência de cintura, estatura e peso), marcadores bioquímicos (*high density lipoprotein*, triglicerídeos e glicemia de jejum) e pressão arterial para o diagnóstico da Síndrome Metabólica, segundo o critério estabelecido pela *International Diabetes Federation* em 2006. Realizou-se a análise descritiva com valores de média e desvio padrão e calculou-se a razão de chances (*Odds Ratio*), considerando intervalo de confiança de 95% e significância $p < 0,05$.

Resultados

Foram avaliadas 152 mulheres na pós-menopausa, com idade média de 58,81 ($\pm 7,6$) anos. A prevalência de síndrome metabólica na amostra foi de 65,13% ($n=95$). O grupo diagnosticado com síndrome metabólica apresentou valores médios de circunferência da cintura de 95,58 ($\pm 11,80$) cm, glicemia de jejum de 102,50 ($\pm 35,96$) mg/mL, triglicerídeos de 144,46 ($\pm 81,78$) mg/dL, *high density lipoprotein* de 52,69 ($\pm 14,53$) mg/dL, pressão arterial sistólica de 134,8 ($\pm 21,6$) mmHg e pressão arterial diastólica de 77,88 ($\pm 9,90$) mmHg com diferença significativa ($p < 0,05$) em relação ao grupo com resultado negativo para a síndrome. Ao avaliar a razão de chances (*Odds Ratio*), todos os indicadores do critério de diagnóstico para a síndrome metabólica foram significativos, com destaque para a circunferência da cintura (OR: 27,37; IC95%: 6,04-123,78; $p < 0,001$), glicemia de jejum (OR: 10,83; IC95%: 3,16-37,57; $p < 0,001$) e pressão arterial diastólica (OR: 12,37; IC95%: 3,43-44,53; $p < 0,001$), por apresentarem maiores valores.

Conclusão

A prevalência de Síndrome metabólica na amostra foi muito elevada. Relacionados aos fatores de diagnóstico, a circunferência da cintura foi o fator com maior relação ao aumento de chances de desenvolvimento da Síndrome Metabólica.

Referências

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução nº 466 de 12 de dezembro de 2012**. Diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. Brasília: Conselho Nacional de Saúde, 2012.

GADELHA, A. B. et al. Comparison of adiposity indices and cut-off values in the prediction of metabolic syndrome in postmenopausal women. **Diabetes Metab Syndr.**, Índia, v. 10, n. 3, p143-148, Jul-Set. 2016.

IDF. **The International Diabetes Federation consensus worldwide definition of the Metabolic Syndrome**, 24p. 2006. Disponível em:Acesso em 27 mar. 2016.

MEIRELLES, R. M. R. Menopausa e síndrome metabólica. **Arq Bras Endocrinol Metab**, São Paulo, v. 58, n. 2, p. 91 - 96, Mar. 2014.

Palavras-chave: Circunferência da Cintura; Grupos de risco; Obesidade Abdominal

JEJUM INTERMITENTE COMO ESTRATÉGIA DE TRATAMENTO PARA OBESIDADE: EXISTE EVIDÊNCIAS?

LAÍS GOMES LESSA VASCONCELOS; NYKHOLLE BEZERRA ALMEIDA; ANDRÉ EDUARDO DA SILVA JÚNIOR; ANNY KARINY PEREIRA PEDROSA; DAFINY RODRIGUES SILVA PRAXEDES; RAPHAELA COSTA FERREIRA

¹ UFAL - UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

laisglv@gmail.com

Introdução

Com o aumento da prevalência da obesidade na população, tem-se observado uma intensa procura por tratamentos alternativos que potencializem o emagrecimento. O jejum intermitente consiste em uma estratégia de intervenção para obesidade em que os indivíduos são submetidos a diferentes períodos de jejum, com restrição energética parcial ou total, intercalado com períodos de alimentação convencional (HARVIE; HOWELL, 2017). Nos últimos anos, este vem se destacando, pois além da perda de peso, foram observados redução da lipoproteína de baixa densidade e triglicérides, melhora na sensibilidade à insulina e redução da frequência cardíaca (KLEMPPEL et al., 2012).

Objetivos

Avaliar a eficácia do jejum intermitente como estratégia para tratamento da obesidade.

Metodologia

O presente estudo trata-se de uma revisão narrativa da literatura. Foi realizado uma busca nas bases de dados PubMed e Lilacs no mês de setembro de 2017, utilizando os descritores: intermittent fasting e weight loss. Como critérios de inclusão foi considerado estudos com humanos, adultos, obesos e sem comorbidades. Inicialmente foram encontrados 75 artigos, dentre estes, 12 foram selecionados para serem lidos na íntegra, sendo 5 escolhidos para compor esta revisão.

Resultados

Os estudos selecionados, em sua maioria, analisaram além da perda de peso outras variáveis, como resistência a insulina, mudanças na composição corporal, perfil lipídico, entre outras. Apenas um estudo avaliou somente a variável perda de peso. Os mesmos utilizaram diferentes protocolos, com o jejum intermitente variando de um a três dias e uma ingestão calórica entre 120 - 660 quilocalorias por dia nesses dias. Em um dos estudos encontrados, realizado com 40 indivíduos de ambos os sexos submetidos a uma dieta de restrição calórica com jejum intermitente, houve redução do peso corporal, mas sem diferença estatística entre os sexos. Nos estudos em que os indivíduos foram alocados em grupo controle recebendo uma dieta de baixa caloria, e grupo intervenção realizando jejum intermitente foi possível analisar que aqueles que praticavam jejum perderam mais peso, porém, ao longo dos estudos a perda de peso se assemelhava com a encontrada no grupo controle, não havendo diferença significativa no resultado. Outra intervenção com 60 mulheres obesas divididas em dois grupos, ambos recebendo o jejum, no entanto, em um grupo era associado com uma dieta de baixa caloria líquida e no outro, dieta de baixa caloria de consistência normal. Foi observado que o grupo que recebeu dieta líquida com jejum perdeu mais peso corporal em relação ao outro, sendo esta diferença estatisticamente significativa.

Conclusão

Em suma, os estudos mostraram que o jejum intermitente pode ser utilizado como uma alternativa para perda ponderal em indivíduos obesos, no entanto, apresentam limitações como o número pequeno da amostra e o curto tempo do estudo. Com isso, mais estudos de caráter longitudinal são necessários para avaliar a efetividade da manutenção do peso a longo prazo e possíveis malefícios a saúde humana, para que assim, se possa usar de forma segura o jejum intermitente como uma estratégia de tratamento para obesidade.

Referências

COUTINHO, S. R. et al. Compensatory mechanisms activated with intermittent energy restriction: A randomized control trial. **Clinical Nutrition**, v.30, n.1 p. 1-9, 2017.

HARVIE, M.; HOWELL, A. Potential Benefits and Harms of Intermittent Energy Restriction and Intermittent Fasting Amongst Obese, Overweight and Normal Weight Subjects—A Narrative Review of Human and Animal Evidence. **Behavioral Sciences**, v. 7, n. 1, p. 4, 2017.

KLEMPPEL, M. C. et al. Intermittent fasting combined with calorie restriction is effective for weight loss and cardio-

protection in obese women. **Nutrition journal**, v. 11, n. 1, p. 98, 2012.

ZUO, L. et al. Comparison of High-Protein, Intermittent Fasting Low-Calorie Diet and Heart Healthy Diet for Vascular Health of the Obese. **Frontiers in physiology**, v. 7, p. 350-350, 2016.

Palavras-chave: Jejum; Perda de peso; Terapia nutricional

MAIOR CONSUMO DE ALIMENTOS INTEGRAIS POR VEGETARIANOS

MARIA CRISTINA DE ALMEIDA GASPAR; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA; RODRIGO ELIAS DE OLIVEIRA; JÚLIO ACOSTA NAVARRO; LUCIANA SARAIVA; REBECA EMILIANO DA SILVA SOLERA

¹ UNIP - Universidade Paulista , ² FOU SP - Universidade de São Paulo - Faculdade de Odontologia , ³ USP-INCOR - Universidade de São Paulo – Instituto do Coração
crisgnutri@gmail.com

Introdução

O consumo de alimentos integrais é bastante recomendado pelos Guias Alimentares Brasileiros e Internacionais, e seus benefícios amplamente conhecidos pela comunidade acadêmica. Especula-se se os indivíduos que optam pelo padrão de dieta vegetariana podem ser mais conscientes em relação as escolhas alimentares e consumirem alimentos integrais com maior frequência em comparação aos onívoros.

Objetivos

Verificar a frequência no consumo de alimentos fontes de carboidratos integrais e refinados em indivíduos vegetarianos e onívoros.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com coleta de dados prospectiva na Clínica da Disciplina de Periodontia – Departamento de Estomatologia Faculdade de Odontologia da Universidade de São Paulo. A população alvo estudada foi composta por indivíduos adultos, de ambos os sexos, divididos em 02 grupos, vegetariano (VEG) e onívoro (ONI). Foram coletados dados pessoais, idade e sexo. O peso e a estatura medidos na coleta nutricional foram utilizados para cálculo do índice de massa corporal. Utilizou-se um questionário de frequência alimentar adaptado com a inclusão de grupos alimentares habitualmente consumidos por indivíduos vegetarianos e veganos. A frequência de consumo será apresentada em <1 vez por semana, 1 a 4 vezes por semana e ≥ 5 vezes por semana. A coleta de dados do presente estudo faz parte do Pesquisa “Dieta e saúde periodontal: quanto, de fato, a dieta influencia o acúmulo de cálculo dentário”, aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade de Odontologia da USP sob o número CAAE 44197115.1.1001.0075. Todos os indivíduos avaliados concordaram em participar e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. As diferenças entre as variáveis categóricas foram testadas pelo Teste Qui-quadrado e as diferenças entre as variáveis contínuas foram analisadas pelo Teste T-Student pelo Software SPSS 20.0.

Resultados

Foram incluídos na presente análise 26 onívoros e 36 vegetarianos. A maior parte da amostra foi composta por mulheres, VEG=24 (66,7%) e ONI=17 (65,4%) ($p=0,916$). A maioria dos indivíduos vegetarianos encontravam-se em eutrofia segundo a classificação do índice de massa corporal (VEG, $n=21$, 58,3%, ONI, $n=13$, 50%, $p=0,082$). O consumo médio de fibras pelos VEG foi de 38,8g (+ 19,7) e pelos ONI foi de 29,7 g (+ 17,2) ($p=0,082$). Dezesete ONI e (65,4%) e 12 VEG (33,3%) consumiam arroz branco ≥ 5 vezes por semana ($p=0,044$). O consumo de arroz integral foi mais frequente para os VEG, sendo que 14 (38,9%) o consomem ≥ 5 vezes por semana ($p=0,122$). O consumo de pães brancos ≥ 5 vezes por semana foi mais referido pelos ONI, 34,6% ($n=9$), do que pelos VEG, 30,6% $n=11$ ($p=0,687$), e o consumo de pães integrais foi mais mencionado pelo grupo VEG ($n=10$, 27,8%) do que pelo ONI ($n=3$, 11,5%) ($p=0,091$). O consumo de bolachas fontes de farinha branca ≥ 5 vezes por semana foi de 8,3% ($n=3$) para os VEG e 7,7% ($n=2$) para os ONI ($p=0,774$), mas o consumo de bolachas com farinha integral também foi maior para os VEG ($n=3$, 8,3%) do que para os ONI ($n=1$, 3,8%) ($p=0,460$).

Conclusão

O presente estudo demonstrou que os indivíduos vegetarianos apresentam maior consumo de alimentos fontes de carboidratos integrais e menor consumo de carboidratos refinados em relação aos indivíduos onívoros.

Referências

Palavras-chave: consumo de alimentos ; integrais; vegetarianismo

MATE SOLÚVEL (*Ilex paraguariensis*) NA MODULAÇÃO DO PESO CORPORAL DE ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO

ROBERTA CAETANO; MARINA VIEIRA DE OLIVEIRA; HELOÍSA PAMPLONA CUNHA; EDSON LUIZ DA SILVA

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, ² ESTÁCIO DE SÁ - Estácio de Sá

betacaetano@yahoo.com.br

Introdução

A obesidade tem sido apontada como um dos mais importantes problemas de saúde pública da atualidade, sendo considerada uma epidemia global (WHO, 2014), inclusive a obesidade infanto-juvenil que está surgindo em idades cada vez mais precoces (IBGE, 2010), apontando para a necessidade de medidas urgentes para controlar esses índices e reduzir o impacto do excesso de peso infantil na obesidade adulta e nas inúmeras doenças associadas (Nunes et al., 2015).

Objetivos

Verificar o efeito da ingestão diária de mate solúvel (*Ilex paraguariensis*), durante 60 dias, na modulação do peso corporal e circunferência da cintura (CC) de adolescentes com excesso de peso ou obesidade abdominal.

Metodologia

Participaram desse estudo 61 adolescentes com sobrepeso, obesidade geral ou obesidade abdominal de escola pública do município de São José, SC. Foi realizado ensaio clínico randomizado, duplo-cego e controlado. Os adolescentes do grupo mate (n=41) receberam 3,0 g/dia e os adolescentes do grupo controle (n=20) receberam 0,3 g/dia de mate solúvel durante 60 dias. Foram realizadas medidas antropométricas de CC, peso e estatura (OMS, 1995) nos períodos basal e após 30 e 60 dias do estudo. O teste estatístico Anova Mista foi utilizado para avaliar eventuais diferenças, considerando-se $p \leq 0,05$ como significativo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (CAAE: 24302213.3.000.0121).

Resultados

A média de idade dos adolescentes foi de 14,1 anos, sendo a maioria (60,7%) do sexo feminino. Em comparação aos valores basais, o consumo de mate solúvel promoveu redução significativa no peso corporal e na circunferência da cintura após 30 e 60 dias ($P < 0,05$). Não houve mudanças significativas nas medidas antropométricas dos adolescentes do grupo controle. Os resultados demonstraram haver efeito da interação entre tempo e tratamento para as variáveis peso ($p = 0,001$), Índice de Massa Corporal - IMC ($p = 0,05$) e CC ($p < 0,001$), entretanto, quando avaliados separadamente tempo e tratamento, essa diferença significativa não se manteve para o peso e IMC. Para a CC, o tempo teve efeito sobre seus valores ($p < 0,001$). O consumo regular de 3 g/dia de mate solúvel diminuiu, em média, 2,25 kg do peso corporal e 2,91 cm da CC, durante os 60 dias de tratamento.

Conclusão

O consumo diário de mate solúvel promoveu efeito benéfico na modulação da composição corporal de adolescentes com excesso de peso ou obesidade abdominal, demonstrando ser um alimento com potencial utilização para a prevenção e tratamento da obesidade.

Referências

WHO-World Health Organization. Controlling the global obesity pandemic (document on the internet). 2014. Disponível em <http://www.who.int/nutrition/topics/obesity/en/>. Acesso em: 11 ago. 2017.

IBGE-Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – Pesquisa de Orçamento Familiar 2008-2009. Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. 2010.

NUNES, M. S. et al. Prevalence of obesity in children and adolescents in Brazil: a meta-analysis of cross-sectional studies. *Curr. Pediatr. Rev.*, v. 4, 2015.

OMS-ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Physical Status: the use and interpretation of anthropometry. WHO Technical Report Series 854. Geneva: WHO, 1995.

Palavras-chave: *Ilex paraguariensis*; mate solúvel; obesidade; obesidade abdominal; adolescentes

MINI AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA EM IDOSOS DE UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA

ANNE CRISTINA DOS SANTOS OLIVEIRA; DÉBORA DOS SANTOS PEREIRA; MARIA LUIZA AMORIM SENA PEREIRA; ANDRESSA KÉTTLEN ARAÚJO DE OLIVEIRA; MARLUS HENRIQUE QUEIROZ PEREIRA; BÁRBARA REGES FEITOSA

¹ UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia
annecristiina@gmail.com

Introdução

O envelhecimento populacional é um fenômeno mundial e do ponto de vista individual ocorrem diversas alterações orgânicas que tornam o sujeito mais susceptível aos agravos na saúde, podendo impactar no estado nutricional. Entre essas alterações pode-se citar a redução da massa muscular, que pode chegar até a sarcopenia. A partir disso, têm-se desenvolvido instrumentos que avaliam o estado nutricional de idosos, como a Mini Avaliação Nutricional, que se destaca por sua capacidade de identificar a desnutrição ou o seu risco; bem como medidas antropométricas, a exemplo da circunferência da panturrilha, considerada um indicador de reserva de massa muscular sensível na avaliação de idosos.

Objetivos

Verificar a correlação entre estado nutricional segundo a Mini Avaliação Nutricional e a reserva de massa muscular, segundo a circunferência da panturrilha em idosos.

Metodologia

Estudo transversal, com coleta de dados primários, realizado com idosos, de ambos os sexos, residentes em domicílios no município de Barreiras, Bahia e cadastrados em duas unidades da Estratégia de Saúde da Família. A coleta de dados, realizada entre fevereiro e setembro de 2017, foi feita a partir de um questionário, com informações pertinentes ao perfil demográfico, social e de saúde, além da aplicação da Mini Avaliação Nutricional. A participação do idoso no estudo foi voluntária, por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os aspectos éticos deste estudo foram analisados e aprovados por Comitê de Ética em Pesquisa conforme parecer: 49867715.7.0000.5026.

Resultados

Dos indivíduos avaliados (n=95), 66,3% dos idosos eram do sexo feminino e 33,7% do sexo masculino, a média de idade dos idosos por sexo foi de 70,5 anos entre as mulheres e 71,8 anos entre os homens. Ao avaliar o estado nutricional, segundo a pontuação da Mini Avaliação Nutricional, 35,8% dos indivíduos estavam desnutridos ou em risco de desnutrição e 64,2% apresentavam-se bem nutridos. A análise da reserva de massa muscular realizada considerando-se a circunferência da panturrilha demonstrou que 18,9% dos indivíduos apresentaram baixa reserva muscular (Circunferência da panturrilha < 31 cm), enquanto 81,1% dos avaliados estavam com essa boa reserva muscular (Circunferência da panturrilha > 31 cm). A análise de correlação entre o estado nutricional segundo a Mini Avaliação Nutricional e a reserva muscular identificada pela circunferência da panturrilha foi realizada a partir do Coeficiente de Correlação de Pearson, que demonstrou uma correlação positiva e moderada ($r = 0,490$; $p < 0,000$).

Conclusão

O presente estudo mostrou que a frequência de desnutrição e risco de desnutrição, bem como de déficit de reserva muscular foi considerável entre os idosos avaliados, o que evidencia problemas nutricionais relevantes nesse grupo etário. A correlação positiva, moderada e estatisticamente significativa entre as duas condições estudadas aponta para uma tendência de que, de maneira geral, quanto melhor o estado nutricional dos idosos estudados, a partir da Mini Avaliação Nutricional, mais preservada encontra-se sua reserva muscular.

Referências

GUIGOZ, Y. The Mini Nutritional Assessment (MNA) review of the literature – what does it tell us? **Journal Nutrition Health and Aging**, v.10, n.6, p. 466-85, 2006.

PEREIRA, D. S., OLIVEIRA, A. C. S., PEREIRA, M. H. Q., PEREIRA, M. L. A. S. Mini Avaliação Nutricional: Utilização e panorama nos diferentes cenários de atenção ao idoso. **Revista Saúde.Com**, Vitória da Conquista, v.13, n.1, p. 824-

832, 2017.

Palavras-chave: Mini Avaliação Nutricional; Idoso; Avaliação Nutricional

MÍDIA E COMPORTAMENTO ALIMENTAR TRANSTORNADO, HÁ ALGUMA RELAÇÃO?

ARIANA GALHARDI LIRA; MARLE DOS SANTOS ALVARENGA; ALINE DE PIANO GANEN

¹ CUSC - Centro Universitário São Camilo, ² USP - Universidade de São Paulo

arianagalhardi@yahoo.com.br

Introdução

A mídia, sinônimo de “meios de comunicação social”, diz respeito aos veículos responsáveis pela difusão das informações, como rádio, jornais, revistas, vídeo, televisão (GOMES, 2001). Segundo Thompson et al. (1999) a mídia assim como os pais e os amigos influenciam na insatisfação com a imagem corporal tendo como mediador a comparação social e a internalização. A internalização, que é a incorporação do valor ao ponto de modificar as atitudes e comportamentos pessoais, é apontada como fator importante para o desenvolvimento de transtorno alimentar, comer transtornado e insatisfação corporal (FORTES et al., 2015). Os comportamentos disfuncionais com a alimentação, que não chegam aos critérios diagnósticos dos transtornos alimentares são denominados “comer transtornado”. (ADA, 2011; ALVARENGA et al., 2013).

Objetivos

Avaliar relações entre a influência da mídia, insatisfação corporal e o comportamento alimentar transtornado de adolescentes do sexo feminino.

Metodologia

Estudo transversal, com adolescentes do sexo feminino de São Paulo e do interior do estado. A influência da mídia foi avaliada através do Questionário de Atitudes Socioculturais em relação a Aparência (SATAQ-3) que possui quatro subescalas contudo para esta pesquisa adotou-se a Subescala 1 – Internalização geral que avalia a aceitação das mensagens da mídia em relação a ideais estéticos não realistas. O comer transtornado foi analisado de acordo com a Escala de Atitudes Alimentares Transtornadas para Adolescentes (EAAT). A satisfação da imagem corporal foi verificada através da escala de silhuetas brasileiras validada para adolescentes. Dados socioeconômicos, escolaridade materna e dados antropométricos também foram coletados. Realizou-se uma regressão logística para avaliar a relação do comer transtornado (escores na EAAT) e influência da mídia (escores no SATAQ-3) com a insatisfação corporal e uma regressão linear univariada ajustada para idade, estado nutricional, classe social e escolaridade materna para a relação entre o comer transtornado (EAAT) e a influência da mídia (SATAQ-3). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Centro Universitário São Camilo sob o CAAE: 60801616.5.0000.0062 e os pais das adolescentes, assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE).

Resultados

212 adolescentes, de maioria (65,1%) eutróficas, pertencentes às classes sociais D e E e com escolaridade materna correspondente ao ensino médio completo participaram da pesquisa. Observou-se que, tanto na análise bruta, como na análise ajustada o comer transtornado (EAAT) e a influência da mídia (SATAQ-3) se correlacionaram com a insatisfação com a Imagem Corporal; sendo que adolescentes com maior pontuação na SATAQ-3 tiveram 13% mais chances de serem insatisfeitas com a Imagem Corporal. Observou-se também que, para cada 1 ponto acrescido no escore da subescala 1 de Internalização geral do SATAQ-3, houve impacto em 0,86 de aumento na Escala de Atitudes Alimentares Transtornadas, ou seja, a internalização dos padrões de beleza impostos pela mídia influenciou em 46% o comer transtornado na população estudada.

Conclusão

Verificou-se, na amostra estudada, que a mídia esteve associada à insatisfação da Imagem Corporal e ao comer transtornado em meninas adolescentes.

Referências

ALVARENGA, Marle dos Santos et al. Disordered eating among Brazilian female college students. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 29, n. 5, p. 879-888, maio 2013.

AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION: Standards of Practice and Standards of Professional Performance for registered dietitians (competent, proficient, and expert) in disordered eating and eating disorders (DE and ED). 37 ed. J Am Diet Assoc. 2011.

FORTES, Leonardo de Sousa et al. Autoestima, insatisfação corporal e internalização do ideal de magreza influenciam os comportamentos de risco para transtornos alimentares?. *Revista de Nutrição, Campinas*, v. 28, n. 3, p. 253-264, maio/jun. 2015.

GOMES, P. B. M. B. Mídia, imaginário de consumo e educação. *Educação e Sociedade*, v. 22, n. 74, abr. 2001.

THOMPSON, J. Kevin; COOVERT, Michael D.; STORMER, Susan M. Body image, social comparison, and eating disturbance: A covariance structure modeling investigation. *International Journal of Eating Disorders*, v. 26, n. 1, p. 43-51, Jul. 1999.

Palavras-chave: Adolescente; Comportamento Alimentar; Transtornos da Alimentação; Imagem Corporal

MONITORAÇÃO DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA DE HOSPITAL DE MÉDIO PORTE

SANDRA TAVARES DA SILVA; ALDANY DE SOUZA BORGES; ALOISIO TINOCO DE SIQUEIRA FILHO

¹ SESA - Secretaria de Estado de Saúde do Espírito Santo

tavares.sandra86@gmail.com

Introdução

A terapia nutricional é entendida como terapêutica coadjuvante que vai muito além de ofertar nutrientes para preservar a massa magra, sendo responsável, também, por atenuar a resposta metabólica ao estresse, prevenir dano oxidativo às células e modular respostas imunes favoráveis. A Terapia Nutricional Enteral precoce pode reduzir a gravidade da doença, diminuir complicações e reduzir o tempo de permanência hospitalar, maximizando desfechos favoráveis¹. Para isso, a monitoração de sua administração é essencial.

Objetivos

Monitorar a terapia nutricional enteral de indivíduos atendidos em uma Unidade de Terapia Intensiva de um hospital de médio porte.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado na Unidade Terapia Intensiva de hospital de médio porte do estado do Espírito Santo, no período de março a novembro de 2016, com indivíduos maiores de 18 anos, que permaneceram em terapia nutricional enteral exclusiva por mais de 72 horas. Os dados foram analisados pelo programa SPSS 17.0, considerando $p < 0,05$. Protocolo do estudo foi aprovado e familiares e/ou responsáveis pelos participantes assinaram termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Foram avaliados 64 indivíduos com indicação de terapia nutricional e 39 foram incluídos neste estudo. 14 indivíduos tiveram a nutrição enteral indicada devido a ventilação mecânica e a maioria ($n=25$) devido a disfagia, baixo nível de consciência e rejeição à alimentação via oral. Todos os indivíduos iniciaram a nutrição enteral com menos de 24h após indicação e prescrição. A idade média dos indivíduos avaliados foi de 74,9 anos (desvio-padrão [DP]=14,46), 33 indivíduos com mais de 60 anos e homens eram a maioria ($n=24$). O tempo mediano de permanência em nutrição enteral foi seis dias variando até 46 dias. Dos indivíduos avaliados, oito restabeleceram a via oral e 28 foram a óbito. Quanto aos indicadores de estado nutricional, a média de perímetro do braço foi de 26,42 cm (DP=6,17) e a média de perímetro da panturrilha de 29,37 cm (DP=5,60), indicativa de risco, para idosos. O acompanhamento da nutrição enteral mostrou que oito indivíduos apresentaram constipação intestinal (mais de sete dias sem evacuar), nove tiveram diarreia, seis cursaram com regurgitação/vômito. A dieta enteral foi suspensa em seis indivíduos, duas vezes por conta de regurgitação e a diarreia foi motivo de duas interrupções. Ao serem divididos por causa de indicação de terapia nutricional enteral (ventilação mecânica x outras causas), não houve diferenças quanto aos marcadores de estado nutricional e idade, mas os indivíduos em ventilação mecânica mostraram menor tempo de permanência em nutrição enteral ($p=0,028$) quando comparado aos demais.

Conclusão

Os indivíduos atendidos são na maioria idosos, em risco nutricional. A Terapia Nutricional Enteral teve início precoce e a unidade apresenta poucos episódios de interrupção da dieta, o que indica bom manejo da Terapia Nutricional Enteral.

Referências

1- MC CLAVE, S.A.; TAYLOR, B.E.; MARTINDALE, R.G. et al. Guidelines for the Provision and Assessment of Nutrition Support Therapy in the Adult Critically Ill Patient: Society of Critical Care Medicine (SCCM) and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (A.S.P.E.N). J. Parenteral and Enteral Nutrition, v. 40, n. 2, p. 159-211, 2016.

Palavras-chave: terapia nutricional; nutrição enteral; monitoramento

NÃO SEGUIR UMA RECOMENDAÇÃO DIETÉTICA E O CONSUMO INSUFICIENTE DE VITAMINA “A” ELEVAM AS CHANCES DE DESENVOLVER CÂNCER DE MAMA?

PRISCYLLA RODRIGUES VILELLA; KARINE ANUSCA MARTINS; JORDANA CAROLINA MARQUES GODINHO MOTA; LARISSA VAZ GONÇALVES; MARINA DE SÁ AZEVEDO; JÉSSICA MARTINS SIQUEIRA

¹ UFG/FANUT - Universidade Federal de Goiás/ Faculdade de Nutrição, ² UFG/ PPGCS - Universidade Federal de Goiás/ PPG Ciências da Saúde
marina.azevedosa@gmail.com

Introdução

O câncer de mama é o segundo mais comum no mundo e o mais prevalente entre as mulheres. Sendo a estimativa de 1.680 e 250 casos novos para o estado de Goiás e Goiânia, respectivamente, para o biênio 2016-2017. Sua etiologia é multifatorial, e envolve fatores biológicos, ambientais, idade, aspectos endócrinos e genéticos. Fatores alimentares e nutricionais podem influenciar diretamente no desenvolvimento e prognóstico da doença, modulando eixos hormonais, além de influenciar o crescimento e proliferação entre populações celulares específicas. Entretanto, estudos epidemiológicos não são conclusivos para a maioria das exposições dietéticas estudadas.

Objetivos

Avaliar possíveis associações entre o consumo alimentar de macro e micronutrientes e o risco e proteção para o câncer de mama em mulheres atendidas em um hospital público de uma capital da região central do país.

Metodologia

Estudo caso-controle com 160 mulheres com e sem câncer e pareamento de 1:1. Investigaram-se variáveis sociodemográficas: idade (em anos); cor da pele (branca, preta/parda, amarela); estado civil (com e sem companheiro); procedência (Goiânia e fora da capital); anos de estudo e renda mensal per capita, em salários mínimos. Para avaliação do consumo alimentar foram aplicados três recordatórios alimentares, avaliados no software Avanutri®, posteriormente submetidos à correção da variação energética pelo método residual. A análise estatística foi realizada software SPSS Statistics versão 22.0 e Epiinfo 7.0. Análise descritiva dos dados foi realizada conforme avaliação pelo teste de Kolmogorov-Smirnov, teste “t” de Student e Mann-Whitney/Wilcoxon Two-Sample e “odds ratio”, considerando-se o nível de significância: $p < 0,05$. Todas as pacientes que aceitaram participar da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Este projeto integra uma pesquisa maior aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás, sob parecer número 751.387, aprovado em 14/08/2014 e emenda parecer nº 1.784.248, de 20/outubro/2016.

Resultados

Verificou-se que 60,62% das participantes consideravam-se da raça preta/parda. Apenas 8,75% das participantes controles eram de fora de Goiânia, enquanto que 47,50% das participantes casos eram de municípios circunvizinhos. A média de anos de estudos foi de $7,87 \pm 4,34$ anos (casos) e $11,92 \pm 4,64$ anos (controles), a média da renda mensal per capita, em salários mínimos, foi de $0,72 \pm 0,61$ (casos) e de $2,07 \pm 2,60$ (controles). A variável “não seguir recomendação dietética” se associou diretamente ao câncer de mama (OR 3,37; IC95%= 1,50-7,58; $p=0,004$), ou seja, o fato de ter uma alimentação inadequada eleva mais de três vezes as chances de desenvolver a doença. Quanto aos micro e macronutrientes analisados, apenas o consumo insuficiente de vitamina A foi associado ao câncer de mama (OR = 2,46; IC95% = 1,19–5,05; $p < 0,01$).

Conclusão

Os resultados deste estudo sugerem que as chances de desenvolver o câncer de mama são maiores em mulheres que não seguem recomendação alimentar e que apresentam consumo insuficiente de vitamina A (abaixo de 500 mg/dia).

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Estimativa 2016: incidência de câncer no Brasil. Rio de Janeiro: Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva; 2015.

WORLD CANCER RESEARCH FUND/AMERICAN INSTITUTE FOR CANCER RESEARCH (WCRF/AICR). Food, Nutrition, Physical Activity, and the Prevention of Cancer: a Global Perspective. Washington DC: AICR, 2007. 517p

Palavras-chave: Câncer de mama; Fatores alimentares e nutricionais; Ingestão alimentar; Vitamina A

NIACINA E DISLIPIDEMIA: UMA REVISÃO NARRATIVA

GABRIEL MARX ASSUNÇÃO COSTA; LEIVYS HENRIQUE SILVA SANTOS; TEREZINHA DA ROCHA ATAÍDE; THAIS ANABELLY ROCHA DOS SANTOS; MIKAELE MONIK RODRIGUES INÁCIO DA SILVA

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas, ² UNINASSAU - MACEIO - Faculdade Mauricio de Nassau
thais.rocha_@hotmail.com

Introdução

A dislipidemia é uma síndrome metabólica caracterizada por níveis elevados de lipídeos no sangue, influenciada por diversos fatores, dentre eles a alimentação. A busca por compostos que visem melhorar o perfil lipídico em pacientes portadores de dislipidemia faz-se necessária, principalmente pela aumentada predisposição à aterosclerose. Dentre estes compostos se encontra a niacina (ácido nicotínico), considerada uma das substâncias com maior potencial para melhorar o perfil lipídico sérico. Porém, há relatos de efeitos colaterais, limitando seu uso. Levando em conta as consequências da dislipidemia e a função da niacina como hipolipemiante, se faz necessária uma revisão sobre o papel da niacina na dislipidemia.

Objetivos

O objetivo deste trabalho consiste em conhecer melhor sobre os mecanismos fisiológicos e bioquímicos do uso da niacina em indivíduos dislipidêmicos.

Metodologia

Foram obtidos 25 artigos publicados entre 2000-2017 em inglês/português relacionados ao tema, nas plataformas PUBMED, LILACS e Google acadêmico, usando os termos: “niacina”, “ácido nicotínico”, “dislipidemia e niacina”. Todos os artigos foram analisados e compuseram o presente trabalho, sendo um excluído devido à antiguidade dos dados.

Resultados

A niacina é uma substância hipolipemiante, suprimindo a lipólise no tecido adiposo e causando redução dos níveis séricos de triglicerídeos, colesterol total, LDL, e aumento dos níveis de HDL, sendo apontada como a melhor substância para aumentar esta última, por inibir o catabolismo da ApoA1 (KAMANNA et.al, 2008). Este efeito parece ser mediado por um receptor acoplado à proteína G, denominado GPR109A. Alguns estudos apontam que uma dose de 1g/dia seria suficiente para obter os benefícios nos níveis de HDL (BORGES, 2005), mas para obter efeitos no perfil lipídico em geral, são necessárias doses maiores, em torno de 2g/dia. Os benefícios da niacina não se limitam a baixar os níveis de lipídeos no sangue; estudos apontaram que essa substância apresenta funções antioxidantes e evita o acúmulo de lipídeos em macrófagos, sendo benéfica para a saúde cardiovascular (FEINGOLD et.al, 2014). Quanto aos efeitos colaterais, o rubor foi o mais relatado e este parece ser também mediado pelo receptor acoplado à proteína G GPR109A (HEEMSKERK et.al, 2014). Intervenções com doses intermitentes de niacina tiveram menos efeitos colaterais do que intervenções com doses contínuas (KROON et.al, 2015).

Conclusão

A niacina se mostrou eficaz em baixar os níveis séricos de triglicerídeos, colesterol total, LDL, aumentar os níveis de HDL e suprimir a lipólise no tecido adiposo, sendo uma boa alternativa para indivíduos que sofrem de alterações no perfil lipídico sérico. A administração em doses intermitentes apresentou menos efeitos colaterais do que em doses contínuas. Necessita-se de mais estudos para esclarecer o mecanismo bioquímico de sua ação benéfica e dos efeitos colaterais de seu uso.

Referências

BORGES, Jairo Lins. **Combination of drugs: statins and niacin**. Arquivos brasileiros de cardiologia, v. 85, p. 36-41, 2005.

FEINGOLD, Kenneth R. et al. **Inflammation stimulates niacin receptor (GPR109A/HCA2) expression in adipose tissue and macrophages**. Journal of lipid research, v. 55, n. 12, p. 2501-2508, 2014.

HEEMSKERK, Mattijs M. et al. **Prolonged niacin treatment leads to increased adipose tissue PUFA synthesis and anti-inflammatory lipid and oxylipin plasma profile**. Journal of lipid research, v. 55, n. 12, p. 2532-2540, 2014.

KAMANNA, Vaijinath S.; KASHYAP, Moti L. **Mechanism of action of niacin**. The American journal of cardiology, v. 101, n. 8, p. S20-S26, 2008.

KROON, Tobias et al. **Dosing profile profoundly influences nicotinic acid's ability to improve metabolic control in rats**. Journal of lipid research, v. 56, n. 9, p. 1679-1690, 2015.

Palavras-chave: Ácido Nicotínico; Dislipidemia e niacina; Niacina

NÍVEIS DE LIPÍDIOS E ESTUDOS DE ASSOCIAÇÃO COM O POLIMORFISMO RS116843064 DO GENE ANGPTL4 EM PESSOAS COM DOENÇA FALCIFORME

THAISA NETTO SOUZA VALENTE FROSSARD; NILCEMAR RODRIGUES CARVALHO CRUZ; FERNANDA DE OLIVEIRA FERREIRA; ANTÔNIO FREDERICO DE FREITAS GOMIDES; BRISA MACHADO PEREIRA; CIBELE VELLOSO RODRIGUES

¹ UFJF-GV - UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA CAMPUS GOVERNADOR VALADARES
thaisa.netto@yahoo.com.br

Introdução

As complicações clínicas em indivíduos com doença falciforme (DF), embora primariamente decorrentes de uma mutação única no gene da β -globina, atingem diversos tecidos e sistemas e acarretam redução da qualidade e expectativa de vida. Hipocolesterolemia e hipertrigliceridemia são documentadas em coortes mundiais com DF há mais de 40 anos, mas o mecanismo e as ramificações fisiológicas ainda precisam ser esclarecidos. A variante rara C do polimorfismo SNP rs116843064 do gene ANGPTL4 que codifica a angiopoietina like-4 (p.E40K) inibidora da atividade da lipoproteína lipase foi associada a aumento dos níveis de triglicérides sem alteração dos níveis de LDL-colesterol (LDL-c) ou HDL-colesterol (HDL-c). A variante que leva a perda de função de ANGPTL4 foi associada a menor risco de doenças cardiovasculares. Conhecer o perfil dos níveis lipídicos e identificar marcador molecular para prever o risco de complicações clínicas contribuirá para auxiliar a direcionar estratégias terapêuticas e adequados manejos nutricionais aos pacientes com DF.

Objetivos

Conhecer os níveis de lipídios na população estudada com doença falciforme e verificar associação com a ocorrência do SNP rs116843064 do gene ANGPTL4.

Metodologia

Registro na CONEP-CEP: CAAE nº 36767114.1.0000.5147. Participaram do estudo 67 crianças HbSS e 46 HbSC, sendo 47,8% do sexo feminino, nascidas entre 2001 e 2009, triadas pelo Programa de Triagem Neonatal de Minas Gerais e acompanhadas no Hemocentro Regional de Governador Valadares da Fundação Hemominas. Amostra de sangue venoso foi coletada para as dosagens de lipídios pelos métodos imunoturbidimétrico para apolipoproteína A (apoA), enzimático para colesterol total (CT), reativo precipitante para HDL-c. A genotipagem por qPCR do SNP rs116843064 do gene ANGPTL4 foi realizada a partir do gDNA por ensaio TaqMan (Thermo Fisher). Foi desenvolvido um banco de dados clínico e laboratorial. Análises estatísticas: frequências e medidas (Med) dos dados descritivos e testes qui-quadrado (χ^2) e Mann-Whitney, quando necessário ($p < 0,05$), foram realizadas no programa SPSS versão 22.0.

Resultados

As frequências alélicas ($q=0,01$ e $p=0,99$) foram semelhantes às de outras populações ($q=0,01$) e as genotípicas mostraram equilíbrio de Hardy-Weinberg ($\chi^2=0,01$). O genótipo heterozigoto (AG) era de 4,3% das pessoas HbSC e 95,7% eram homozigotos AA. O nível de apoA foi superior nos participantes com genótipo AG (Med=134; $p=0,01$), quando comparados aos dos indivíduos com genótipo AA (Med=106,5). Os níveis de CT (Med=159,5; $p=0,024$) também estavam aumentados nos participantes de genótipo AG, em relação aos de genótipo GG (Med=116,9). O HDL-c foi mais elevado nas pessoas de genótipo AG (Med=51,5; $p=0,045$), em comparação aos que eram homozigotos AA (Med=37,0). Não foi observada diferença significativa entre os níveis de triglicérides e os genótipos neste grupo de pacientes HbSC. No grupo de participantes HbSS não foi encontrado o alelo G de menor frequência do SNP rs116843064 do gene ANGPTL4.

Conclusão

Os níveis de apoA, CT e HDL-c mostraram-se aumentados em indivíduos com doença falciforme HbSC de genótipo heterozigoto para o SNP rs116843064 do gene ANGPTL4. Apesar de estudos informarem que há relação com menores níveis de triglicérides nós não fomos capazes de identificar esta alteração provavelmente devido ao pequeno n da amostra. Não foi possível comparar os grupos HbSS e HbSC uma vez que houve monorfismo da região genotipada do gene ANGPTL4. SUPORTE: FAPEMIGCDS - APQ-03522-13; BIC-UFJF/2016-2017; FINEP

Referências

KESSIER , T et al. (2016). EMBO Molecular Medicine 8, 688-701

STITZIEL, N et al.(2016). The New England Journal of Medicine.DOI: 10.1056/ NEJMoa1507652.

ZAGO, M.A.;et al. (2013). Atheneu Rio.ISBN: 9788538804543. 1064p.São Paulo.

ZORCA, S, et al. (2010)Br J Haematol.v. 149, nº 3, p. 436-45.

Palavras-chave: Doença falciforme; genotipagem; biomarcadores; anemia falciforme; dislipidemias

NÍVEL DE ANSIEDADE E COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE PACIENTES APÓS CIRURGIA BARIÁTRICA

ISABELA SILVA DE SOUSA; RAÍSSA DIAS FERNANDES; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ; LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO; DANIELA LOPES GOMES

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

isabela_sousa97@hotmail.com

Introdução

Vários são os fatores que influenciam o ganho ponderal em pacientes bariátricos (BASTOS, 2013). Além dos aspectos fisiológicos, o estilo de vida também relaciona-se intimamente à eficácia da cirurgia, e a sustentação de um comportamento alimentar equilibrado constitui parte importante do tratamento. Além disso, fatores emocionais, como a ansiedade, podem influenciar o comportamento alimentar dos pacientes, contribuindo para a recidiva de peso.

Objetivos

Analisar a associação entre os níveis de ansiedade e as dimensões do comportamento alimentar em pacientes bariátricos.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, com 18 mulheres que realizaram cirurgia bariátrica (bypass gástrico ou sleeve) há mais de 24 meses, e que voluntariamente procuraram acompanhamento nutricional em um projeto de extensão da Universidade Federal do Pará (UFPA), cuja divulgação foi realizada por meio das redes sociais. Para avaliar o comportamento alimentar, foi aplicado o “Three Factor Eating Questionnaire” – TFEQ (THOLIN et al., 2005), que utiliza 21 perguntas com classificação em escala likert, para aferir três dimensões do comportamento alimentar: o comer emocional (alimentar-se em resposta ao estado emocional aversivo), restrição cognitiva (controle da ingestão alimentar para perda de peso) e descontrole alimentar (presença de episódios de compulsão alimentar). Para cada dimensão foi atribuída pontuação de 0 a 100 (valores elevados correspondem à predominância da dimensão analisada). Para estimar o nível de ansiedade, foi aplicado o Inventário de Ansiedade de Beck (BAI), constituído por 21 sintomas de ansiedade, avaliados numa escala de 0 (absolutamente não) a 3 (gravemente difícil de suportar). O escore total foi obtido pela soma dos escores individuais, e permitiu classificar os indivíduos em nível mínimo (escores de 0 a 10), leve (11 a 19), moderado (20 a 30) e grave (31 a 63) de ansiedade. Os dados foram tabulados e analisados no SPSS (v. 21), e expressos em média e desvio-padrão. Para correlacionar o nível de ansiedade com as dimensões de comportamento alimentar, foi aplicado teste de associação de Pearson ($p < 0,05$ como nível de significância estatística). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará (CAAE 59781416.0.0000.0018).

Resultados

A maioria dos indivíduos (55,6%) enquadrou-se no nível grave e moderado (44,4%) de ansiedade. Em relação ao comportamento alimentar, a dimensão prevalente foi a restrição cognitiva (com média de $69,8 \pm 29,7$), seguida do comer emocional ($46,3 \pm 34,7$) e do descontrole alimentar ($27,6 \pm 18,3$). Foi encontrada associação positiva significativa entre o nível de ansiedade e as dimensões do comer emocional ($r^2 = -0,414$ e $p = 0,044$) e do descontrole alimentar ($r^2 = -0,392$ e $p = 0,049$).

Conclusão

A maioria das participantes enquadrou-se no nível grave de ansiedade e estes níveis estavam associados às dimensões de comer emocional e descontrole do comportamento alimentar, o que indica a forte influência de aspectos emocionais nos hábitos alimentares dos pacientes avaliados. Sugere-se o acompanhamento desses pacientes por equipe multiprofissional, para modelar o comportamento alimentar e controlar os níveis de ansiedade, prevenindo assim a recidiva de peso e complicações associadas.

Referências

BASTOS, Emanuelle Cristina Lins et al. Fatores determinantes do ganho ponderal no pós-operatório de cirurgia bariátrica. **ABCD arq. bras. cir. dig.**, v. 26, n. supl. 1, p. 26-32, 2013.

THOLIN, Sanna et al. Genetic and environmental influences on eating behavior: the Swedish Young Male Twins Study.

The American journal of clinical nutrition, v. 81, n. 3, p. 564-569, 2005.

Palavras-chave: Ansiedade; Bypass Gástrico; Padrão Alimentar

NÍVEL DE INFLUÊNCIA DO CONSUMO DE AÇAÍ (*EUTERPE OLERACEA MARTIUS*) NA ALTERAÇÃO DE POTÁSSIO SÉRICO EM PACIENTES RENAIIS HEMODIALÍTICOS DE UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM BELÉM-PARÁ

FELIPE COSTA SANTOS; ALDAIR DA SILVA GUTERRES; ROSILEIDE DE SOUZA TORRES; BRUNO RAFAEL BATISTA DE ATAIDE

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² FHCGV - Fundação Pública Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna
felipe.cs123@gmail.com

Introdução

O açaí (*Euterpe oleracea Martius*) já foi considerado um produto exclusivo do estado do Pará, porém, atualmente é conhecido em todo o Brasil, sendo seu consumo já expandido para fora do país (SOUZA et al, 2011). Embora seja consumido em quase todo o território brasileiro, na região Norte contém algumas peculiaridades em sua forma de consumo advindas da cultura amazonense, o que influencia diretamente na sua biodisponibilidade. Dessa forma, em Belém-Pará, verificou-se que em 1 litro de açaí com 12,5% de matéria seca contém 915 mg de potássio (OLIVEIRA; CARVALHO; NASCIMENTO, 2000).

Objetivos

Avaliar o nível de influência do consumo de açaí (*Euterpe oleracea Martius*) na alteração de potássio sérico em pacientes renais hemodialíticos de um hospital de referência em Belém-Pará.

Metodologia

Estudo transversal prospectivo, tendo por amostra 38 pacientes de ambos os sexos, idade de 35 a 87 anos, realizando hemodiálise no Setor de Terapia Renal Substitutiva da Fundação Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna (STRS/FHCGV) em Belém, Pará. Coleta realizada em 4 meses. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), segundo resolução do Conselho Nacional de Saúde, CNS 466/2012 aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, CEP/FHCGV nº 1.593.093. A frequência de consumo do açaí foi determinada por um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) contendo 5 opções de frequência (raramente ou nunca, 1 vez por semana, 3 a 4 vezes por semana, 1 vez por dia e 2 a 3 vezes por dia). O potássio sérico foi disponibilizado pelo laboratório conveniado com o hospital. Os valores de referência utilizados para o Potássio foram dados por Riella e Martins (2013). Os dados foram tabulados em planilhas do Microsoft Excel 2007 para subsequentes cálculos, análises e interpretações dos resultados. A análise de correlação de Pearson foi utilizada para avaliar a associação entre as variáveis, considerando $P < 0,05$ para valores significativos.

Resultados

Dos 38 pacientes avaliados, observou-se que 55,26% (21) consumiam açaí raramente ou nunca, e dentre eles 33,33% (7) estavam com o potássio sérico adequado e 66,67% (14) estavam elevado. Além disso, 28,95% (11) faziam consumo de açaí de 2 a 3 vezes por dia, tendo níveis sanguíneos de potássio adequados em 63,64% (7) e elevados em apenas 36,36% (4). Um consumo semanal foi verificado em 15,79% (6), revelando adequação de potássio sérico em 66,67% (4) e elevação em 33,33% (2). Pela análise de correlação de Pearson se obteve $P < 0,0867$ e $r = -0,2816$ revelando fraca associação entre as variáveis.

Conclusão

O alto consumo de açaí pelos pacientes não deve ser considerado um fator influente no potássio sérico. Entretanto, foi possível verificar que embora a grande maioria consumisse o fruto raramente, muitos apresentaram uma elevação de potássio, devendo assim, serem realizadas maiores investigações a respeito da hipercalemia em pacientes renais crônicos.

Referências

OLIVEIRA, M. C. P.; CARVALHO, J. E. U.; NASCIMENTO, W. M. O. **AÇAÍ (*Euterpe oleracea Mart.*)**. FUNEP, 2000.

RIELLA, M. C.; MARTINS, C. **Nutrição e o rim**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

SOUZA, M. O. et al. Açaí (*Euterpe oleracea Martius*): composição química e bioatividades. São Paulo: **Nutrire**, v. 36, n. 2, p. 161-169, 2011.

Palavras-chave: Insuficiência Renal Crônica; Diálise Renal; Consumo de Alimentos; Potássio na Dieta; Euterpe.

NÍVEL DE INFLUÊNCIA DO CONSUMO DE LEITE BOVINO NA ALTERAÇÃO DE FÓSFORO SÉRICO EM PACIENTES RENAIIS HEMODIALÍTICOS DE UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM BELÉM-PARÁ

FELIPE COSTA SANTOS; ALDAIR DA SILVA GUTERRES; ROSILEIDE DE SOUZA TORRES; ANA LUCIA ROCHA FAILLACE; BRUNO RAFAEL BATISTA DE ATAIDE

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² FHCGV - Fundação Pública Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna
felipe.cs123@gmail.com

Introdução

As II Diretrizes Brasileiras de Prática Clínica para o Distúrbio Mineral e Ósseo na Doença Renal Crônica, preconizam uma ingestão dietética diária de Fósforo de 800 a 1000 mg e o Fósforo sérico de 3,5 a 5,0 mg/dL para pacientes dialíticos. A hiperfosfatemia é muito comum nesses pacientes, sendo vital um controle rigoroso desse mineral que possui alto índice de mortalidade e outras complicações (NISIO et al, 2007). No 1º Censo do Estado Nutricional de Pacientes em Hemodiálise de 2010 do Comitê de Nutrição da Sociedade Brasileira de Nefrologia (SBN) revelou que na Região Norte do Brasil os principais grupos de alimentos influentes no Fósforo sérico são as carnes e os laticínios, sendo consumidos ao menos uma vez por dia, representando 44,5 e 40% da população nortista, respectivamente.

Objetivos

Avaliar o nível de influência do consumo de leite bovino na alteração de fósforo sérico em pacientes renais hemodialíticos de um hospital de referência em Belém-Pará.

Metodologia

Estudo transversal prospectivo, tendo por amostra 39 pacientes de ambos os sexos, idade de 35 a 87 anos, realizando hemodiálise no Setor de Terapia Renal Substitutiva da Fundação Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna (STRS/FHCGV) em Belém, Pará. Coleta realizada em 4 meses. Todos os entrevistados assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), segundo resolução do Conselho Nacional de Saúde, CNS 466/2012 aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, CEP/FHCGV nº 1.593.093. A frequência de consumo de leite bovino foi determinada por um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) contendo 5 opções de frequência (raramente ou nunca, 1 vez por semana, 3 a 4 vezes por semana, 1 vez por dia e 2 a 3 vezes por dia). O fósforo sérico foi disponibilizado pelo laboratório conveniado com o hospital. Os valores de referência utilizados para o Fósforo sérico foram da Sociedade Brasileira de Nefrologia. Os dados foram tabulados em planilhas do Microsoft Excel 2007 para subsequentes cálculos, análises e interpretações dos resultados. A análise de correlação de Pearson foi utilizada para avaliar a associação entre as variáveis, considerando $P < 0,05$ para valores significativos.

Resultados

Dos 39 pacientes avaliados, observou-se que 66,66% (26) consumiam leite de 2 a 3 vezes por dia, dentre eles 30,77% (8) possuíam níveis de fósforo sérico abaixo do recomendado, 23,07% (6) possuíam níveis adequados e 46,16% (12) possuíam níveis elevados. Outros 23,07% (9) consumiam leite 1 vez por dia, revelando que 33,33% (3) apresentaram níveis baixos de fósforo, 22,22% (2) apresentaram níveis adequados e 44,45% (4) apresentaram níveis elevados. Constatou-se ainda que 7,69% (3) consumiam leite de 3 a 4 vezes por semana, revelando 33,33% (1) com fósforo abaixo do ideal e 66,67% (2) adequados. Apenas 2,58% (1) que não consumiam leite e tiveram seu fósforo sérico abaixo do adequado. Nenhum dos avaliados consumiam leite apenas 1 vez por semana. Pela análise de correlação de Pearson se obteve $P < 0,1613$ e $r = 0,2287$ revelando fraca associação entre as variáveis.

Conclusão

O consumo de leite bovino não influenciou diretamente na elevação de fósforo sérico, mesmo em indivíduos que faziam um consumo diário. Entretanto, o consumo muito baixo de leite pode estar associado aos casos de hipofosfatemia. Dessa forma, é importante que haja um acompanhamento terapêutico nutricional dos pacientes em hemodiálise para controlar e manter níveis adequados de fósforo sérico.

Referências

NISIO, J. M. et al. Impacto de um Programa de Educação Nutricional no Controle da Hiperfosfatemia de Pacientes em Hemodiálise. São Paulo: **Jornal Brasileiro de Nefrologia**, v. 29, n. 3, p. 152-157, 2007.

SBN. SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. CARVALHO, A. B. de; CUPPARI, L. Controle da Hiperfosfatemia na DRC. In: II Diretrizes Brasileiras de Prática Clínica para o Distúrbio Mineral e Ósseo na Doença Renal Crônica. São Paulo: **Jornal Brasileiro de Nefrologia**, v. 33, s. 1, 2011.

SBN. SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. MARTINS, C. T. B. et al. **1º Censo do Estado Nutricional de Pacientes em Hemodiálise**. São Paulo, 2010.

Palavras-chave: Diálise Renal; Hiperfosfatemia; Leite.

NUTRIÇÃO E ACNE VULGAR: CONDUTAS BASEADAS EM EVIDÊNCIA

FELIPE DE SOUZA CARDOSO; ANA MARIA MÓSCA DE CERQUEIRA; GUILHERME GUIMARÃES MELGAÇO DA SILVA; MARIA DAS GRAÇAS TAVARES DO CARMO

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² HMJ - Hospital Municipal Jesus

felipe.souza.cardoso@hotmail.com

Introdução

Acne, muito prevalente na adolescência, mas também entre os adultos, é uma dermatose crônica, envolvendo os folículos pilosos e glândulas sebáceas da pele. Pode apresentar lesões, com inflamação, hiperprodução sebácea, hiperqueratose folicular, aumento da colonização da *Propionibacterium acnes* e possíveis alterações hormonais, que poderiam, também, estar associadas à nutrição. Entretanto, existe número reduzido de evidências, correlacionando alimentação e nutrição com acne.

Objetivos

Avaliar a qualidade das evidências, que correlacionam a alimentação e a nutrição aos desfechos da patogênese e do tratamento dermatológico da acne vulgar.

Metodologia

Revisão sistemática, a partir das bases de dados Pubmed e Scielo, em inglês. Os critérios de inclusão: ensaios clínicos, randomizados, dos últimos cinco anos, envolvendo humanos, correlacionando a nutrição com a patogênese da acne vulgar, por via oral. Os artigos repetidos foram excluídos. Para reforçar a avaliação da qualidade das evidências, os seguintes métodos foram utilizados: escala de Jadad (1996) e Consort (2010).

Resultados

Após os critérios de inclusão e as exclusões, seis artigos totais foram obtidos, sendo quatro duplamente cegados e placebo-controlados. Ambos os gêneros foram indicados somente em três dos estudos e os brasileiros não indicaram maior demanda para a dermatose, pois nenhum dos estudos os considerou como etnia. A faixa etária variou entre 18 e 45 anos e a duração entre quatro e dez semanas. As principais intervenções nutricionais foram: chocolate ao leite (43g), extrato seco de *Camellia sinensis* (1500mg), grânulos de Cheongsangbangpoong-tang (5g), ácido eicosapentaenóico (500mg) + ácido docosahexaenóico (500mg), óleo de borragem (1000mg totais; 200mg de linolênico) e selênio (200mcg). A duração variou entre quatro e dez semanas. Delost et al. (2016) encontraram 4,8 vezes mais lesões no grupo chocolate ($P < 0,0001$), assim como Lu and Hsu (2016) indicaram, também, haver redução na contagem das lesões na região da testa, quando ingerido o extrato seco de *Camellia sinensis* ($P < 0,04$). Kim et al. (2016), com grânulos de Cheongsangbangpoong-tang, apresentam maior redução das lesões inflamadas, no grupo intervenção: - 32,4±44 ($P < 0,05$). Jung et al. (2014) obtiveram resultados significativos sobre a contagem de lesões inflamadas (ácido eicosapentaenóico + ácido docosahexaenóico: 10,1±3,2 para 5,8±3,4. $P < 0,05$); óleo de borragem com gama linolênico: 9,8±5,2 para 6,6±3,7. $P < 0,05$); não inflamatórias (ácido eicosapentaenóico + ácido docosahexaenóico: 23,5±9,2 para 18,9±8,3; óleo de borragem com gama linolênico: 22,8±8,4 para 19,2±7,2. $P < 0,05$). No estudo, reduzido número de voluntários relatou desconforto gastrointestinal e diarreia, mas os sintomas foram resolvidos após alguns dias. Os resultados obtidos, através da avaliação por escala de Jadad (1996), com pontuações atribuídas, indicou maior qualidade das seguintes evidências (5 pontos): Jung et al. (2014), Lu and Hsu et al. (2016), Kim et al. (2016) e Razavi et al. (2016). A avaliação por Consort (2010) indicou, após pontuação atribuída (entre 20 e 22 pontos), reforço ao protocolo anterior, corroborando os resultados.

Conclusão

Embora os desfechos sejam positivos, existe um número reduzido de evidências clínicas, correlacionando a nutrição e a acne, e os resultados mais recentes foram obtidos com restrições metodológicas, limitando a prática clínica. Há a necessidade, então, de novas publicações, para melhor nortear condutas nutricionais mais eficazes e seguras.

Referências

DELOST, G.R.; DELOST, M.E.; LLOYD, J. The impact of chocolate consumption on acne vulgaris in college students: A randomized crossover study. *J Am Acad Dermatol.* v. 75. n. 1. p. 220-2, 2016.

JUNG, J.Y.; KWON, H.H.; HONG, J.S.; YOON, J.Y.; PARK, M.S.; JANG, M.Y.; SUH, D.H. Effect of dietary

supplementation with omega-3 fatty acid and gamma-linolenic acid on acne vulgaris: a randomised, double-blind, controlled trial. *Acta Derm Venereol.* v. 94. n. 5. p. 521-5, 2014.

KIM, K.; KIM, K.I.; LEE, J. Inhibitory effects of Cheongsangbangpoong-tang on both inflammatory acne lesions and facial heat in patients with acne vulgaris: A randomized controlled trial protocol. *BMC Complement Altern Med.* v. 22. n. 16. p. 21, 2016.

LU, P.H.; HSU, C.H.; Does supplementation with green tea extract improve acne in post-adolescent women? A randomized, double-blind, and placebo-controlled clinical trial. *Complement Ther Med.* v. 25. p. 159-63, 2016.

RAZAVI, M.; JAMILIAN, M.; KASHAN, Z.F.; HEIDAR, Z.; MOHSENI, M.; GHANDI, Y.; BAGHERIAN, T.; ASEMI, Z. Selenium Supplementation and the Effects on Reproductive Outcomes, Biomarkers of Inflammation, and Oxidative Stress in Women with Polycystic Ovary Syndrome. *Horm Metab Res.* v. 48. n. 3. P. 185-90, 2016.

Palavras-chave: acne vulgar; dermatologia; nutrição; alimentos; dieta

O ÂNGULO DE FASE ESTÁ ASSOCIADO COM A CAPACIDADE FUNCIONAL DE IDOSAS

DEBORA FERREIRA PESSOA; ALINE SILVA DOS REIS; LARISSA SILVA LIMÍRIO; CINTHIA DOMINGOS BARBOSA;
ANA CAROLINA KANITZ; ERICK PRADO DE OLIVEIRA

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia

fpdebora@hotmail.com

Introdução

O ângulo de fase é uma variável gerada por meio da bioimpedância elétrica, cujo significado biológico ainda não é totalmente conhecido, porém, tem sido associado com o dano de membrana celular, a massa muscular, a inflamação, qualidade de vida, prognóstico, entre outros fatores. Além disso, o ângulo de fase parece predizer a função muscular, mas pouco se sabe se o ângulo de fase é preditor da função muscular em indivíduos idosos e quais testes de função muscular estão associados a este parâmetro.

Objetivos

Associar o ângulo de fase com a função muscular e a capacidade funcional de mulheres idosas.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal, onde foram avaliados 86 indivíduos do sexo feminino com idade igual ou superior a sessenta anos. O ângulo de fase foi avaliado por meio da bioimpedância elétrica (modelo Biodynamics® 450), um método não invasivo e rápido, realizado com aplicação de corrente elétrica alternada de 800 mA e 50 kHz. Os maiores e menores valores de ângulo de fase da amostra avaliada foram classificados de acordo com o percentil 50. A força de preensão manual foi avaliada utilizando o dinamômetro da marca Jamar®, com três repetições e foi considerada alterada quando o valor foi inferior à vinte quilos. A capacidade funcional foi avaliada pelo teste de velocidade de caminhada de quatro metros (onde ao sinal do avaliador o participante percorre os quatro metros em sua marcha habitual), sendo que a velocidade menor que 0,8 metros por segundo foi considerada baixa. Foi realizada regressão logística (*odds ratio*), ajustada por sexo, idade e peso corporal, utilizando o software MedCalc 11.1 e o nível de significância adotado foi $p < 0,05$. O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Uberlândia (o número do parecer é: 069123/2013).

Resultados

Foi observado neste estudo que as idosas que possuem maiores valores de ângulo de fase apresentam maior chance de ter o teste de velocidade de caminhada de quatro metros adequado (*Odds Ratio*=6,656; Intervalo de Confiança de 95%=1,646-26,911). Entretanto, não foi observada associação entre o ângulo de fase e a força de preensão manual (*Odds Ratio*=0,734; Intervalo de Confiança de 95%=0,049-11,090).

Conclusão

O ângulo de fase foi associado com a capacidade funcional, através do teste de velocidade de caminhada de quatro metros, mas não foi associado com a força de preensão manual em mulheres idosas. Deste modo, o ângulo de fase pode ser utilizado como um possível preditor de capacidade funcional nesta população avaliada.

Referências

- DUREN, D. L. et al. Body Composition Methods: Comparisons and Interpretation. J Diabetes Sci Technol. Ohio, v. 2, n. 6, p. 1139-1146, 2008.
- KON S.S., PATEL M.S., CANAVAN J.L., CLARK A.L., JONES S.E., NOLAN C.M., et al. Reliability and validity of 4-metre gait speed in COPD. EurRespir J. 2013 Aug;42(2):333-40.
- NORMAN, K. Cutoff percentiles of bioelectrical phase angle predict functionality, quality of life, and mortality in patients with cancer. Am J ClinNutr. USA, v. 92, p. 612-9, 2010.

Palavras-chave: Bioimpedância Elétrica; Função Muscular; Teste de Velocidade

O ÂNGULO DE FASE ESTÁ ASSOCIADO COM A FORÇA DE PREENSÃO MANUAL EM TRANSPLANTADOS RENAIIS

ALINE SILVA DOS REIS; LARISSA SILVA LIMÍRIO; HEITOR OLIVEIRA SANTOS; LUISA PEREIRA MAROT FURLAN;
ERICK PRADO DE OLIVEIRA

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia

alinereis14@hotmail.com

Introdução

O exame de bioimpedância elétrica é muito comum para a avaliação nutricional e da composição corporal. Além dos dados de composição corporal, um outro parâmetro fornecido pelo exame é o ângulo de fase. O ângulo de fase, deriva da resistência e da reatância e tem sido utilizado como um marcador de “saúde celular”, inflamação, qualidade da dieta, massa muscular e função. Entretanto, ainda não foi elucidado se o ângulo de fase se associa com os componentes do diagnóstico da sarcopenia em indivíduos transplantados renais.

Objetivos

O objetivo do presente estudo foi associar o ângulo de fase com os componentes do diagnóstico da sarcopenia em transplantados renais.

Metodologia

Foi realizado um estudo observacional e transversal com 129 pacientes transplantados renais atendidos em um ambulatório de um hospital universitário em Minas Gerais. O ângulo de fase e a composição corporal foram avaliados utilizando a bioimpedância elétrica (Biodynamics® 450), e os valores do ângulo de fase foram classificados de acordo com o percentil 50 da amostra de acordo com o sexo (P50 sexo feminino = 6,1°; P50 sexo masculino = 6,6°). A sarcopenia foi diagnosticada segundo os critérios do Consenso Europeu de Sarcopenia (Componentes: Índice de Massa Muscular, força de preensão manual e velocidade de caminhada). A massa muscular foi classificada de acordo com o Índice de Massa Muscular, considerado baixo quando <10,76 kg/m² (homens) e <6,76 kg/m² (mulheres). A força de preensão manual foi avaliada com dinamômetro hidráulico manual Jamar® e considerada alterada quando <30 kg para homens e <20 kg para mulheres. O desempenho físico foi avaliado pelo teste de caminhada de 4 metros, e velocidade <0,8m/s foi considerada baixa. Foram realizadas análises de correlação de Pearson, regressão linear múltipla *backwardstepwise* e regressão logística em 2 modelos (Modelo 1: Sem ajuste; Modelo 2: Ajustado por idade e sexo). Tais análises foram realizadas utilizando os *softwares* Statistica 6.0 e MedCalc 11.1 e o nível de significância adotado foi $p \leq 0,05$. O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Número do parecer: 1.688.246) e a participação se deu mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A maioria dos participantes era do sexo masculino (68,2%; n=88), com idade de 47,8±11,8 anos. O ângulo de fase se correlacionou com a massa muscular ($r=0,30$; $p = 0,001$), com o índice de massa muscular ($r= 0,32$; $p<0,001$), com a força de preensão manual ($r= 0,32$; $p <0,001$) e com a velocidade de caminhada ($r=0,17$; $p=0,005$), e a correlação permaneceu significativa após ajuste por sexo e idade, exceto para a velocidade de caminhada ($r=0,07$; $p=0,422$). A análise de regressão linear múltipla *backward stepwise* demonstrou que o ângulo de fase foi capaz de prever em 10% a força de preensão manual no modelo sem ajuste ($R^2=0,104$; $\beta=0,323$; $p<0,001$) e a associação permaneceu significativa após ajuste para sexo e idade ($R^2=0,107$; $\beta=0,327$; $p<0,001$). Adicionalmente, ter menor valor de ângulo de fase triplicou o risco de ter força de preensão manual alterada (OR=3,33; IC=1,148-9,697), e a associação permaneceu significativa após o ajuste para sexo e idade (OR=3,45; IC=1,115-10,715). A massa muscular e a velocidade do teste de caminhada não foram associadas com o ângulo de fase.

Conclusão

O ângulo de fase foi associado significativamente com a força de preensão manual, um dos componentes do diagnóstico da sarcopenia. Isto demonstra que o ângulo de fase pode ser utilizado como preditor da força muscular de transplantados renais.

Referências

BASILE, C.; DELLA-MORTE, D.; CACCIATORE, F. *et al.* Phase angle as bioelectrical marker to identify elderly patients at risk of sarcopenia. **Experimental Gerontology**, v.58, n.43, p.43-46, jul. 2014.

CRUZ-JENTOFT, A. J.; BAEYENS, J.P.; BAUER, J.M. *et al.* Sarcopenia: European consensus on definition and diagnosis. **Age And Ageing**, [s.l.], v. 39, n. 4, p.412-423,abr. 2010.

MORETO, F.; DE FRANÇA, N.A.G.; GONDO, F.F. *et al.* High C- reactive protein instead of metabolic syndrome is associated with lower bioimpedance phase angle in individuals clinically screened for a lifestyle modification program. **Nutrire**,[s.l.], v. 42, n. 1, p.1-6,ago. 2017.

Palavras-chave: Impedância Bioelétrica; Força Muscular; Transplante Renal

O CONSUMO MATERNO DE SOJA POR RATAS WISTAR DURANTE A LACTAÇÃO PROGRAMA ALTERAÇÕES NO PERFIL ANTIOXIDANTE DA SUA PROLE ADULTA

MAIRA SCHUCHTER FERREIRA; JULIANA MÁRCIA MACEDO LOPES; MAYARA MEDEIROS DE FREITAS
CARVALHO; MARIA LUCIA PEDROSA; ALINE SILVA DE AGUIAR; SHEILA CRISTINA POTENTE DUTRA LUQUETTI

² UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora , ² UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto

mairaschuchter@hotmail.com

Introdução

O estresse oxidativo tem sido relacionado a diversas patologias no organismo. As isoflavonas, presentes principalmente na soja e em seus derivados, parecem ter ação na eliminação de radicais livres, ajudando no seu controle (YOON e PARQUE, 2014; BLAY et al., 2010). Entretanto, por ser rica em fitoestrogênios, tem sido questionada a segurança do consumo de soja e seus derivados em fases críticas da vida como na gestação e lactação. Além disso, não se conhece os efeitos de seu consumo na lactação sobre o perfil antioxidante da progênie a longo prazo.

Objetivos

Avaliar os efeitos do consumo materno de soja na lactação sobre o perfil antioxidante da progênie adulta

Metodologia

A pesquisa foi realizada após aprovação do Comitê de Ética, sob número 018/2014. Ratas Wistar lactantes (3 meses) com sua ninhada (6 ratas/grupo com 6 filhotes machos) foram divididas em grupos e receberam: Controle Caseína: dieta com caseína (18,5% de proteína e 17,8% de lipídeo); Soja: dieta com farinha de soja (18,3% de proteína e 38,1% de lipídeo); Controle Óleo de Soja: dieta com caseína, porém com teor lipídico semelhante ao grupo Soja (17,8% de proteína e 36,8% de lipídeos). A ingestão alimentar e a massa corporal foram monitorados diariamente até o desmame e posteriormente de 4 em 4 dias. Ao desmame, 3 filhotes/ninhada, randomicamente separados, passaram a receber ração comercial até os 150 dias. Foram avaliadas a atividade das enzimas superóxido dismutase (método descrito por MARKLUND, 1974), enzima catalase (método descrito por AEBI, 1984) e a peroxidação lipídica no fígado mensurada por substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS) (método descrito por BUEGE e AUST, 1978). Nas mães foi avaliado o 17 β -estradiol sérico (Radioimunoensaio). Foi utilizado One-way ANOVA com pós- teste de Newman-Keuls ($p < 0,05$).

Resultados

As mães que receberam ração à base de soja apresentaram aumento esporádico da ingestão alimentar, sem alterar a massa corporal, menor estradiol sérico ($p = 0,002$) e menor nível de superóxido dismutase ($p = 0,001$). As proles cujas mães receberam soja durante a lactação não alteraram a ingestão alimentar, porém sua massa corporal foi menor ($p < 0,05$) em relação à prole Controle Óleo de Soja, do 6º ao 21º dia. Ao desmame, esses animais apresentaram aumento nos níveis de superóxido dismutase ($p = 0,0114$) e TBARS ($p = 0,0021$), comparado ao grupos Controle Caseína e Controle Óleo de Soja, e redução da catalase em comparação com a prole Controle Óleo de Soja ($p = 0,005$). Aos 150 dias, a prole Soja apresentou aumento da catalase comparada a ambos controles ($p = 0,0313$), redução do TBARS em relação ao Controle Óleo de Soja ($p = 0,0168$) e não houve alteração da superóxido dismutase.

Conclusão

Nossos dados corroboram com estudos que correlacionam o consumo de soja ou de suas isoflavonas na eliminação de radicais livres, ajudando no controle do estresse oxidativo. A prole adulta das mães que consumiram soja durante a lactação apresentaram normalização da atividade de superóxido dismutase hepática, aumento da atividade de catalase hepática e ainda não apresentaram um maior TBARS, provavelmente esses fatores estão associados a uma defesa antioxidante aprimorada devido à presença de isoflavonas no início da vida destes animais, e pode ser um dos fatores pelo qual a soja tenha efeito protetor para doença cardiovascular.

Referências

AEBI, H. Catalase in vitro. *Methods in enzymology*, v. 105, n., p. 121-126, 1984.

BLAY, M., et al. Isoflavone effect on gene expression profile and biomarkers of inflammation. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, v. 51, n. 2, p. 382–390, 2010.

BUEGE, J. A.; AUST, S. D. [30] Microsomal lipid peroxidation. *Methods in enzymology*, v. 52, p. 302-310, 1978.

MARKLUND, S.; MARKLUND, G. Involvement of the superoxide anion radical in the autoxidation of pyrogallol and a convenient assay for superoxide dismutase. *European Journal of Biochemistry*, v. 47, n. 3, p. 469-474, 1974.

YOON, G.; PARQUE, S. Antioxidant action of soy isoflavones on oxidative stress and antioxidant enzyme activities in exercised rats. *Nutr Res Pract*, v. 8, n. 6, p. 618-624, 2014.

Palavras-chave: Soja ; Programação metabólica; Lactação; Enzimas antioxidantes; Peroxidação lipídica

O EFEITO DA AUTOITENÇÃO NA ANTROPOMETRIA E PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM MULHERES ADULTAS COM EXCESSO DE PESO

MARÍLIA BOHNEN DE BARROS; JULIANA PULSENA CUNHA; ALESSANDRA FRANÇA; ANDREA SUGAI MORTOZA; PATRÍCIA BORGES BOTELHO

¹ UFG - Universidade Federal de Goiás, ² UNB - Universidade de Brasília, ³ AUDITÓRIO DA ALMA - Auditório da Alma
mariliabohnen@gmail.com

Introdução

O sobrepeso e a obesidade são considerados um problema de saúde pública por serem um fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis. Um dos desafios no tratamento e prevenção da obesidade é o grande número de fatores envolvidos em sua etiologia. Em busca de novas estratégias para o tratamento desses indivíduos, pesquisas investigando o efeito da meditação na perda de peso têm ganhado destaque na comunidade científica. A meditação pode ser realizada de várias formas e uma delas é a prática da intenção, que consiste num plano deliberado para praticar uma ação que levará a um resultado desejado. Assim, por meio do pensamento direcionado a um objetivo, tem-se a intenção. Vários estudos foram realizados mostrando a influência do pensamento-intenção em outros tipos de matéria e no estado de saúde. No entanto, embora os estudos dessa natureza estejam em crescente investigação e com resultados satisfatórios, ainda não existe nenhum estudo que envolva a autoitenção relacionada ao controle de peso e à imagem corporal.

Objetivos

Avaliar o efeito da autoitenção sobre as medidas antropométricas e a percepção da imagem corporal em mulheres com excesso de peso.

Metodologia

Foi realizado um estudo piloto do tipo ensaio clínico, *crossover*, *placebo-controlado por 30 dias com 17 mulheres com excesso de peso*. Os seguintes critérios de inclusão foram utilizados: *ser mulher com idade entre 19 e 64 anos, estar com o índice de massa corporal acima de 25 Kg/m², ter acesso à internet e celular com aplicativo Whatsapp instalado. Foram excluídos aqueles que estavam realizando algum tratamento para perda ponderal nos últimos três meses, em uso de terapia de reposição hormonal e/ou apresentassem alguma deficiência física que os impedisse de realizar as medidas antropométricas. As participantes foram divididas em dois grupos: grupo placebo e grupo intervenção, o qual realizou a prática de autoitenção duas vezes ao dia, por 30 dias. O período de washout foi de 30 dias. Todo o ensaio clínico foi realizado em ambiente virtual, de modo que as participantes receberam as instruções e o áudio contendo a autoitenção por e-mail. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa pelo protocolo de número 1355850-2015. Os dados antropométricos foram coletados pelas próprias participantes, que receberam instruções das pesquisadoras por meio de um vídeo com as técnicas corretas para cada ponto a ser medido. Após gravarem suas medidas seguindo o protocolo fornecido, as participantes enviaram o vídeo da automedição para a avaliação da equipe. As medidas foram aferidas antes e após a intervenção. Para análise da percepção da imagem corporal foram aplicadas escalas de silhueta atual e ideal antes e após a intervenção. A frequência da prática da autoitenção foi monitorada por meio de um diário da prática de meditação.*

Resultados

Não foi observada redução significativa de peso ($p=0,285$), IMC ($0,251$), circunferência abdominal ($p=0,118$), circunferência do braço ($p=0,503$) e circunferência do quadril ($p=0,33$) no grupo intervenção quando comparado ao grupo controle. No entanto, a prática de autoitenção foi capaz de modificar a aceitação do padrão corporal, uma vez que 21% das mulheres com obesidade que desejavam ser eutróficas passaram a desejar o sobrepeso após a intervenção ($p=0,001$).

Conclusão

A autoitenção não foi efetiva em proporcionar a perda de peso em mulheres com excesso de peso, mas foi capaz de melhorar a relação das participantes com sua imagem corporal.

Referências

McTAGGAKT, L. *O experimento da intenção: usando o pensamento para mudar sua vida e o mundo*. Editora Rocco, Rio de Janeiro, 2010.

SAMPAIO, C. V. S.; LIMA, M. G.; LADEIA, A. M. *Efficacy of Healing meditation in reducing anxiety of individuals at the phase of weight loss maintenance: A randomized blinded clinical trial. Complementary Therapies in Medicine, Edinburgh, v. 29, p. 18, 2016.*

WHO – WORLD HEALTH ORGANIZATION. *Obesity and overweight. 2016. Disponível em <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/>. Acesso em: 22 maio. 2017.*

Palavras-chave: *meditação; imagem corporal; antropometria*

O EFEITO DAS FRUTAS VERMELHAS NA LEUCEMIA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

JULIANA GARCIA BORGES FERNANDES; ANA LUISA KREMER FALLER; JULIA QUARTI CARDOSO; ELIANE FIALHO DE OLIVEIRA

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro
juliana.silvagarciaborges@yahoo.com.br

Introdução

Diversos estudos vêm demonstrando a importância do consumo de alimentos em relação à saúde humana, aumentando a atenção de compostos bioativos, encontrados principalmente em vegetais. As frutas vermelhas, também conhecidas como berries são ricas em nutrientes e fitoquímicos que podem prevenir várias doenças e desordens.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar, por meio de revisão sistemática e ensaio in vitro com células de leucemia mielóide crônica, o efeito das frutas vermelhas na leucemia.

Metodologia

O projeto se subdivide em duas partes: a primeira consiste na investigação in vitro da citotoxicidade do ácido elágico por meio do ensaio de MTT (brometo de [3-(4,5-dimetiltiazol-2yl)-2,5-difenil tetrazolium] em linhagens celulares de leucemia mielóide crônica resistentes ou não a quimioterápicos. Na segunda parte do trabalho uma revisão sistemática, através da consulta em bases de dados Pubmed e Medline, utilizando os termos pelo MeSH e DeCS, sinônimos, termos relacionados e livres, foi realizada para avaliar o efeito das frutas vermelhas na leucemia.

Resultados

As células K562 (sensível ao quimioterápico) FEPS e LUCENA-1 (resistentes ao quimioterápico daunorubicina e vincristina respectivamente) foram incubadas com diferentes concentrações (0 a 25 µM) de ácido elágico por 72 horas e 96 horas. Após 72 horas de tratamento com 25 µM de ácido elágico, a citotoxicidade foi mais acentuada na FEPS (28,3% ± 3,3% de viabilidade celular) seguida pela Lucena-1 (75,3% ± 5,5% de viabilidade celular) e não foi estatisticamente significativa na K562. O efeito do ácido elágico após 96 horas de tratamento seguiu o mesmo perfil, sendo maior na FEPS (26,3% ± 10,3% de viabilidade celular) e na Lucena-1 (64,0% ± 7,0% de viabilidade celular) e não apresentou citotoxicidade na K562. Desta forma, a exposição nos dois tempos ao composto bioativo mostrou citotoxicidade na linhagem celular mais resistente ao quimioterápico (FEPS) e não foi efetivo na linhagem sensível (K562). Na revisão sistemática, identificou-se estudos in vitro, in vivo e ex vivo que associaram o efeito de frutas vermelhas e seus compostos bioativos com ação anticancerígena. Os principais mecanismos de ação observados incluíram a modulação de expressão gênica e seus efeitos na proliferação celular, no controle de resistência ao quimioterápico, na varredura de radicais livres, na indução da apoptose e na modulação de vias de sinalização.

Conclusão

As frutas vermelhas apresentam atividade citotóxica em cultura de células de leucemia mielóide crônica resistente a quimioterápicos, parte dos mecanismos de ação dos compostos bioativos presentes nessas frutas já foram identificados, porém novos estudos são necessários para se estimar a quantidade necessária de consumo e bioutilização pelo organismo para se ter o efeito desejado, principalmente em estudos clínicos com potencial uso em seres humanos.

Referências

- 1- Stratton, M.R. Exploring the genomes of cancer cells: progress and promise. *Science* 25(6024), p. 1553-8, 2011.
- 2- Estey E, Döhner H. Acute myeloid leukemia. *Lancet* 368, p. 1894-1907, 2006.
- 3- Ferlay, J.; Soerjomataram, I.; Dikshit, R.; Eser, S.; Mathers, C. et al. Cancer incidence and mortality worldwide: Sources, methods and major patterns in GLOBOCAN 2012. *Int. J. Cancer* 136, p. E359-E386, 2015.

Palavras-chave: Ácido elágico; Flavonóides; Frutas vermelhas; leucemia; Revisão sistemática

O EFEITO DO CONSUMO DE FÓSFORO SOBRE O FATOR DE CRESCIMENTO FIBROBLÁSTICO-23: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

RAQUEL ZACARIAS DOS PILARES MATOS; FERNANDA RAMOS AMARAL LOUREIRO; WILZA ARANTES FERREIRA PERES; GLORIMAR ROSA

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro
glorimar@nutricao.ufrj.br

Introdução

O fator de crescimento fibroblástico-23 é um peptídeo produzido no osso pelas células osteogênicas, que reduz a reabsorção de fósforo e aumenta sua excreção, sendo um importante regulador do metabolismo do fósforo e de vitamina D. O fator de crescimento fibroblástico-23 é secretado de acordo com o aumento dos níveis séricos de fósforo. Níveis circulantes elevados de fator de crescimento fibroblástico-23 estão associados à perda renal de fósforo e concentração sérica inadequada de calcitriol.

Objetivos

Verificar se a concentração sérica de fator de crescimento fibroblástico-23 é regulada pela ingestão dietética de fósforo podendo assim mediar a resposta sérica de vitamina D em indivíduos saudáveis.

Metodologia

Foi realizada uma revisão sistemática em torno da questão: “O fósforo dietético interfere nos níveis de Fator de Crescimento Fibroblástico-23?”. Para realização da pesquisa bibliográfica, seis bases foram utilizadas: Lilacs, PubMed, Cochrane Library, Scopus, SCIELO e Trip Data Base. O levantamento bibliográfico ocorreu no período entre novembro de 2016 e abril de 2017. Os descritores foram obtidos através do site da Biblioteca Virtual de Saúde, em inglês e português usando as seguintes palavras chaves: fator de crescimento fibroblástico-23, fósforo da dieta. Os critérios de inclusão de artigos utilizados foram: estudos transversais ou ensaios clínicos, na língua inglesa, portuguesa ou espanhola que analisaram os resultados de interesse. Foi aplicada a análise de risco de viés nos estudos descrevendo ensaios clínicos considerando o critério da “Cochrane Handbook for Systematic Reviews of Interventions” versão 5.1.

Resultados

Foram encontrados 125 artigos. Excluindo os resumos duplicados, restaram 65 artigos. Desses, 60 foram excluídos (31 eram revisões, 01 era em outra língua não relacionada nos critérios de inclusão, 16 não eram relacionados ao objetivo desta revisão e 12 tratava-se de estudos em animais). Quatro ensaios clínicos e um estudo transversal publicados nos últimos sete anos foram incluídos nesta revisão sistemática. Dos cinco artigos selecionados apenas um não mostrou correlação positiva entre o consumo de fósforo e aumento da concentração de fator de crescimento fibroblasto-23. Três estudos revelaram associação entre o alto consumo de fósforo com aumento fator de crescimento do fibroblasto-23 e redução das concentrações séricas de Vitamina D.

Conclusão

A ingestão dietética de fósforo proveniente do consumo de alimentos industrializados vem aumentando na maioria dos países ocidentais. Este fato demonstra que novos desafios deverão ser enfrentados para reduzir o impacto sobre os potenciais efeitos adversos que a alta ingestão desses alimentos, ricos em aditivos de fósforo, pode gerar na saúde pública. Poucos ensaios clínicos veem sendo conduzidos a fim de verificar a associação do consumo de fósforo e seu impacto no fator de crescimento fibroblasto-23 e conseqüentemente no estado nutricional de vitamina D, cabe destacar que os resultados disponíveis na literatura apontam que o alto consumo do mineral interfere no metabolismo do fator de crescimento fibroblasto-23, repercutindo negativamente nos níveis plasmáticos de calcitriol.

Referências

1. TRAUTVETTER, U.; JAHREIS, G.; KIEHNTOPF, M.; GLEI, M. Consequences of a high phosphorus intake on mineral metabolism and bone remodeling in dependence of calcium intake in healthy subjects – a randomized placebo-controlled human intervention study. *Nutrition Journal*, p. 15-7, 2016.
2. VERVLOET, M. G.; ITTERSUM, F. J. V.; BUTTLER, R. M.; HEIJBOER, A. C.; BLANKENSTEIN, M. A.; WEE, P. M. T. Effects of dietary phosphate and calcium intake on Fibroblast Growth Factor-23. *Clin J Am Soc Nephrol*, n. 6, p. 383–389, 2011.

3. ANTONIUCCI, D. M.; YAMASHITA, T.; PORTALE, A.A. Dietary phosphorus regulates serum Fibroblast Growth Factor-23 concentrations in healthy men. *The Journal of Clinical Endocrinology & Metabolism*, v. 91, n. 8, p. 3144–3149, 2006.
4. FERRARI, S. L.; BONJOUR, J.P.; RIZZOLI, R. Fibroblast Growth Factor-23 relationship to dietary phosphate and renal phosphate handling in healthy young men. *J Clin Endocrinol Metab*, n. 90, p. 1519-1524, 2005.
5. OHTA, H.; SAKUMA M.; SUZUKI A.; MORIMOTO, Y.; ISHIKAWA M.; UMEDA, M. Effects of gender and body weight on Fibroblast Growth Factor-23 responsiveness to estimated dietary phosphorus. *The journal of Medical Investigation*, n. 63, 2016.

Palavras-chave: Fator de Crescimento Fibroblástico-23; Fósforo dietético; Vitamina D

O EXCESSO PESO PODE ESTAR ASSOCIADO A ALTERAÇÕES DE NÍVEIS PRESSÓRICOS EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES?

ELDA SILVA AUGUSTO DE ANDRADE; MARIA LARA DE SÁ PESSOA; CAROLINE NEVES MORAIS; LUCIANA LIMA DE ARAÚJO; JOSEMERE DE OLIVEIRA BORBA VASCONCELOS; BRUNA OLIVEIRA DE MEDEIROS

¹ IMIP - Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira, ² FPS - Faculdade Pernambucana de Saúde
brunanutrimeiros@hotmail.com

Introdução

O excesso de peso em crianças e adolescente é cada vez mais frequente no mundo, tornando-se um grave problema de saúde pública, principalmente devido ao sedentarismo, associado à má alimentação, secundária à alta ingestão de produtos industrializados e pobres em frutas e verduras, o que pode levar ao desenvolvimento precoce de doenças crônicas graves, antes mais comum na população adulta e idosa, como a hipertensão arterial.

Objetivos

Avaliar a associação do excesso de peso com alterações dos níveis pressóricos em crianças e adolescentes.

Metodologia

Estudo transversal realizado em um ambulatório de nutrição infantil de um centro de referência do Nordeste brasileiro, com crianças e adolescentes portadores de excesso de peso, com faixa etária igual e superior a 7 e menor de 18 anos, no período de outubro de 2015 a setembro de 2016. Foram tomadas medidas antropométricas de peso, estatura e Índice de Massa Corporal (IMC). A avaliação nutricional foi realizada mediante curvas de crescimento de IMC/Idade propostas pela Organização Mundial da Saúde (OMS) 2006-2007. A pressão arterial foi mensurada mediante um tensiômetro analógico apropriado para idade ou espessura do braço. Tendo seus valores tabulados por meio de curvas de pressão arterial classificados segundo a Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC). Os dados foram tratados no programa SPSS versão 13.0 e aplicado o teste do qui-quadrado para verificar a associação entre as variáveis estudadas. O Comitê de Bioética em Pesquisa do IMIP aprovou o presente estudo sob o n.º 33760514.6.0000.5201 e os responsáveis dos participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A amostra foi composta por 77 pacientes, com média de idade de $11,12 \pm 2,3$ anos, dos quais 54,5% (42) eram do sexo feminino. A obesidade foi diagnosticada segundo indicador Índice de Massa Corporal /Idade em 75,3% (58) da amostra, destes 58,4% (45) apresentava algum tipo de elevação dos níveis pressóricos, sendo predominante o grupo de pré-hipertenso com 29,9% (23) e 23,4% (18) hipertensão estágio 1. Na população com sobrepeso 73,6% (14) apresentaram alterações dos níveis pressóricos, sendo estes classificados 14,3% (11) com pré-hipertensão e 3,9% (3) com pressão arterial estágio 2. Não foi encontrada diferença da pressão arterial nos pacientes com excesso de peso e obesidade ($p=0,17$).

Conclusão

Pode-se observar uma elevação da pressão arterial em crianças e adolescentes, podendo comprometer o desenvolvimento adequado destes menores. Contudo, não observamos associações entre a pressão arterial e o excesso de peso.

Referências

Sociedade Brasileira de Cardiologia. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Arq Bras Cardiol 2010. SILVA. A.C. Pressão Arterial em crianças e adolescentes de Porto Alegre e sua associação com estado sócio-econômico e com três marcadores de sobrepeso e obesidade – IMC, espessura de pregas cutâneas e circunferência da cintura, 2005. PINTO. S.L, SILVA. R.C.R, PRIORE. S.E, ASSIS. A.M.O, PINTO. E.J. Prevalência de pré-hipertensão e de hipertensão arterial e avaliação de fatores associados em crianças e adolescentes de escolas públicas de Salvador, Bahia, Brasil, 2011. Sociedade Brasileira de Cardiologia. Síndrome metabólica em crianças e adolescentes. Arq Bras Cardiol 2015.

Palavras-chave: Obesidade; Sobrepeso; Pressão Arterial

O MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR TEM ASSOCIAÇÃO FRACA COM A MASSA MUSCULAR E MASSA LIVRE DE GORDURA EM TRANSPLANTADOS RENAI

ALINE SILVA DOS REIS; LARISSA SILVA LIMÍRIO; HEITOR OLIVEIRA SANTOS; SARA MATTOSO BARREIRO; RAÍLA DE PAULA FERREIRA CRUZ; ERICK PRADO DE OLIVEIRA

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia

alinereis14@hotmail.com

Introdução

Após o transplante renal ocorrem mudanças na composição corporal, como a depleção muscular e aumento da massa gorda. Os métodos acurados de avaliação da composição corporal são caros e de difícil acesso. Assim, é necessário buscar métodos alternativos bons e mais baratos. A espessura do músculo adutor do polegar tem sido utilizada como possível preditor da massa muscular em diversas populações, porém, não se sabe se tal medida é superior a outras, como o peso corporal, para predizer a massa muscular e massa livre de gordura em transplantados renais.

Objetivos

Associar o músculo adutor do polegar (isolado e junto com o peso corporal) com a massa muscular e massa livre de gordura em transplantados renais.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com 129 transplantados renais. O peso corporal foi aferido em uma balança Líder®. A estatura foi aferida com estadiômetro Welmy®. O músculo adutor do polegar foi mensurado com adipômetro Lange® em triplicata e a média foi considerada. A massa livre de gordura foi avaliada por meio da bioimpedância elétrica Biodynamics® 450 e a massa muscular foi estimada pela equação de Janssen *et al.* a partir dos valores de resistência da bioimpedância. Foram realizadas análises de correlação de Pearson e regressão linear simples e múltipla com o *software* Statistica 6.0 e o nível de significância adotado foi $p < 0,05$. O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Número do parecer: 1.688.246) e a participação se deu mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A maioria dos participantes era homem (68,2%; $n=88$) e tinham $47,8 \pm 11,8$ anos. O músculo adutor do polegar apresentou correlação positiva com a massa muscular ($r = 0,45$; $p < 0,001$) e com a massa livre de gordura ($r = 0,51$; $p < 0,001$). O peso corporal se correlacionou com a massa muscular de forma similar ($r=0,46$; $p < 0,001$) e mais fortemente com a massa livre de gordura ($r=0,82$; $p < 0,001$), quando comparado com o músculo adutor do polegar. O músculo adutor do polegar foi capaz de predizer a massa muscular em 20% ($R^2 = 0,208$; $\beta=0,456$; $p < 0,001$) e a massa livre de gordura em 26% ($R^2 = 0,264$; $\beta=0,514$; $p < 0,001$), e o peso corporal explicou as variações da massa muscular em 21% ($R^2 = 0,216$; $\beta=0,465$; $p < 0,001$) e da massa livre de gordura em 68% ($R^2 = 0,684$; $\beta=0,828$; $p < 0,001$). Quando o peso e o músculo adutor do polegar foram analisados juntos, houve aumento de 8% na capacidade de predizer a massa muscular ($R^2 = 0,29$; $\beta = 0,325$; $p < 0,001$) e de 3% na predição da massa livre de gordura ($R^2 = 0,71$; $\beta = 0,749$; $p < 0,001$), quando comparado ao peso isoladamente.

Conclusão

Quando comparado ao peso, o músculo adutor do polegar teve associação semelhante com a massa muscular, mas menor associação com a massa livre de gordura. Estes resultados demonstram que não há vantagem em utilizar a espessura do músculo adutor do polegar para predizer a massa muscular e massa livre de gordura de transplantados renais quando o peso corporal está disponível.

Referências

BARBOSA, C.D. ; CREPALDI, B. V. C.; NAHAS, P. C. *et al.* Adductor pollicis muscle thickness has a low association with muscle mass in hospitalized patients. **Journal of Negative & No Positive Results**, v.2, n.2, p.49-55, nov.2016.

BARREIRO, S. M. ; SANTOS, H. O. ; CRUZ, R.P.F. *et al.* Adductor pollicis muscle thickness has a low association with lean mass in women. **Clinical Nutrition**, [s.l.], p.1-3, ago. 2017.

JANSSEN, I.; HEYMSFIELD, S. B.; BAUMGARTNER, R. N. *et al.* Estimation of skeletal muscle mass by bioelectrical

impedance analysis. **Journal of Applied Physiology**, v.89, n.2, p.465-471, ago.2000.

OZKAYAR, N.; ALTUN, B.; HALIL, M. *et al.* Evaluation of Sarcopenia in Renal Transplant Recipients. **Nephro-urology Monthly**, [s.l.], v. 6, n. 4, p.1-5, jul. 2014.

Palavras-chave: Composição Corporal; Avaliação Nutricional; Músculo Esquelético; Peso Corporal; Transplante Renal

OBESIDADE ABDOMINAL E INFLAMAÇÃO EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL TERMINAL

RAIMUNDA SHEYLA CARNEIRO DIAS; HEULENMACYA RODRIGUES DE MATOS; RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA; ANTÔNIO PEDRO LEITE LEMOS; CLEODICE ALVES MARTINS; ELTON JONH FREITAS SANTOS

¹ HUUFMA - Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão

cleoalves.01@hotmail.com

Introdução

O excesso de peso tem sido um distúrbio nutricional comum em indivíduos portadores de doença renal crônica em tratamento hemodialítico. No entanto, a distribuição da gordura corporal com localização na região abdominal tem demonstrado maiores implicações metabólicas. A obesidade abdominal constitui um fator de risco independente para doenças cardiovasculares, dislipidemia, diabetes, hipertensão, estresse oxidativo e inflamação.

Objetivos

Avaliar a associação entre gordura abdominal e inflamação em pacientes com doença renal crônica terminal.

Metodologia

Trata-se de um estudo de delineamento transversal, realizado na Unidade Renal do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão. Para constituição do grupo investigado, foram selecionados todos os pacientes em hemodiálise, há pelo menos 3 meses de tratamento e com idade maior ou igual a 18 anos. Foram coletados dados sociais, demográficos, clínicos e laboratoriais a partir da consulta aos prontuários ou por meio de entrevistas com os pacientes. As medidas antropométricas foram: peso corporal seco, estatura, circunferências da cintura (CC) e quadril (CQ) e diâmetro abdominal sagital (DAS), obtidos após a segunda sessão de diálise da semana. A proteína C reativa foi dosada por meio do método de automação Cobas® 6000, da Roche. Foram considerados em processo inflamatório aqueles com concentrações superiores a 0,3 mg/dL. Na análise estatística dos dados, as variáveis categóricas foram apresentadas por meio de frequências e porcentagens e as numéricas por meio de média e desvio padrão. A normalidade das variáveis numéricas foi avaliada pelo teste Shapiro-Wilk. Na comparação entre os grupos, foi realizado o teste t de Student para as variáveis com distribuição normal, enquanto que o teste de Mann-Whitney foi utilizado para as variáveis com distribuição não normal. O nível de significância adotado foi 5%. Este trabalho foi submetido à apreciação na Comissão de Ética do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Parecer consubstanciado nº 275.351).

Resultados

A amostra do estudo foi composta por 77 pacientes, com prevalência do sexo feminino (50,7%). A média de idade foi de 44,8±16,0 anos, com predominância de indivíduos pardos (59,7%), com menos de 9 anos de estudo (98,7%) e pertencentes as classes menos favorecidas D e E (45,3%). A hipertensão arterial foi a doença de base com maior prevalência (28,9%). O estado nutricional revelou por meio do índice de massa corporal que a maioria dos investigados estavam eutróficos (57,1%) e cerca de 30,0% com excesso de peso. Quanto aos indicadores nutricionais de obesidade abdominal, a maioria apresentou relação cintura-quadril (66,2%), relação cintura-estatura (97,4%) e índice de conicidade (73,3%) alterados. Em relação ao estado inflamatório, o valor médio da proteína C reativa entre os pacientes estudados foi de (0,71±1,5mg/dL) e 62,3% apresentaram inflamação, não havendo diferença estatística significativa entre os sexos. Os valores médios de albumina foram menores nos pacientes inflamados ($p < 0,05$). Observou-se maiores médias de proteína C reativa nos pacientes com excesso de gordura visceral, sendo esta diferença estatisticamente significativa ($p < 0,05$).

Conclusão

A obesidade abdominal constitui um importante problema de saúde nos pacientes renais crônicos em tratamento dialítico. Os pacientes com obesidade abdominal apresentaram maior grau de inflamação.

Referências

DUMMER, C.D.; THOMÉ, F.S.; VERONESE, F.V. Doença renal crônica, inflamação e aterosclerose: novos conceitos de um velho problema. Rev. Assoc. Med. Bras., São Paulo, v. 53, n. 5, p. 446-450, 2007.

ELSAIED E.F.; SARNAK M.J.; TIGHIOUART H. et al. Waist-to-hip ratio, body mass index, and subsequent kidney

disease and death. Am. J. Kidney Dis., v.52, p.29-38, 2008.

POSTORINO M; MARINO C; TRIPEPI G; ZOCCALI C. CREDIT (Calabria Registry of Dialysis and Transplantation) Working Group. Abdominal obesity and all-cause and cardiovascular mortality in end-stage renal disease. J. Am. Coll. Cardiol., v.53, p.1265-72, 2009.

ZOCCALI C. The obesity epidemics in ESRD: from wasting to waist? Nephrol. Dial. Transplant., v.24, p.376-80, 2009.

Palavras-chave: Estado nutricional; Hemodiálise; Proteína C reativa

OBESIDADE GRAVE E SUAS ASSOCIAÇÕES ENTRE CRIANÇAS ATENDIDAS EM AMBULATÓRIO

GRAZIELLA ROCHA NASCIMENTO; THABATA ZELICE DA CRUZ DE MORAES; LARISSA SANTOS MARTINS; ISABELA REIS DO NASCIMENTO; BRUNA NABUCO SIQUEIRA FREIRE; DANIELLE GÓES DA SILVA

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe

thabatazelice@gmail.com

Introdução

A prevalência de sobrepeso e obesidade infanto-juvenil é considerada um problema mundial de saúde pública, sua etiologia é multifatorial, e mesmo na infância pode está associada ao surgimento de comorbidades. Tendo os ambulatórios de nutrição um importante papel no tratamento e na prevenção de alterações metabólicas e doenças cardiovasculares. As intervenções adotadas nos atendimentos ambulatoriais contribuem para a promoção de estilo de vida saudável.

Objetivos

Analisar a obesidade grave e suas associações entre crianças atendidas em ambulatório de nutrição.

Metodologia

Estudo com dados retrospectivos de prontuários de crianças de 5 a 10 anos com excesso de peso (Índice de Massa Corporal para idade maior que 1 escore z), no ambulatório de nutrição infanto-juvenil do Hospital Universitário de Sergipe no período de 2011 a 2017. Foram avaliados dados do prontuário do primeiro e segundo atendimento. O estado nutricional foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal/idade calculados no *software* WHO Anthro Plus, e classificado conforme Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (2008). Os dados foram analisados no *software* Stata versão 15.0, aplicou-se teste de Qui-Quadrado e teste de Wilcoxon adotando nível de significância menor que 5%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (número 13104613.10000.5546). O presente estudo teve apoio do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Extensão da Universidade Federal Sergipe.

Resultados

Foram avaliados dados de 51 crianças com excesso de peso, média de idade de 92,71 ($\pm 16,2$) meses, 58,8% sexo feminino. 77,5% já haviam feito dieta para perda de peso anteriormente. Em relação ao estado nutricional, observou-se prevalência de sobrepeso de 13,7%, obesidade de 45,1% e obesidade grave de 41,2%. Foi verificada maior frequência de obesidade grave entre meninos (57,1%) em relação as meninas (30,0%), $p=0,05$. Também a obesidade grave foi maior entre aqueles que eram o primeiro filho (60,9%) do que entre os demais (25,0%), $p=0,01$. A mediana do ganho de peso da primeira para segunda consulta foi de 204 gramas/mês, mínimo -1,1 gramas/mês e máximo de 1,15 gramas/mês. A média do escore z de Índice de Massa Corporal para idade diferiu da primeira ($2,94 \pm 1,01$) e da segunda consulta ($2,80 \pm 0,98$), $p=0,001$.

Conclusão

Conclui-se haver alto percentual de obesidade grave no ambulatório de nutrição infantil, sendo maior entre meninos e entre o primeiro filho. A evolução do estado nutricional dos pacientes com excesso de peso após início do tratamento apesar de discreta tem se mostrado satisfatória.

Referências

- CAMARGO, C. S.; PEREIRA, K. Evolução antropométrica, postural e do equilíbrio de crianças com sobrepeso e obesidade. **ConScientiae Saúde**. Uberaba, v. 11, n. 2, p. 256-264, mar. 2012.
- BRITO, J. G.; SILVA, P. R.; IMADA, K. S. Aspectos Nutricionais na Obesidade Infantil. **Journal Of Amazon Health Science**. Rio Branco, v. 1, n. 1, p. 48-58, 2015.
- CERQUEIRA, D.W. **Impacto do Acompanhamento Nutricional Sobre os Parâmetros Antropométricos e Metabólicos de Indivíduos Atendidos Ambulatorialmente**. 2014. 70 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2014.

Palavras-chave: obesidade infantil; antropometria; tratamento

OFICINA DE CULINÁRIA PARA DIABÉTICOS: ATIVIDADE EDUCATIVA PARA MAIOR ADESÃO À DIETOTERAPIA

JÚLIA VELLOSO LIMA; MARÍLIA ALFENAS DE OLIVEIRA SÍRIO; SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO

¹ UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto

jujulimatp@yahoo.com.br

Introdução

No Brasil, observa-se atualmente um aumento na prevalência de Diabetes Mellitus tipo 2 devido a diversos fatores, tais como o envelhecimento populacional, a crescente prevalência de obesidade, as mudanças relacionadas ao estilo de vida, bem como as alterações no consumo alimentar.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi averiguar o consumo de alimentos sabidamente benéficos aos portadores de Diabetes Mellitus, participantes do projeto “Saberes e Sabores em Oficinas de Culinária”, e identificar mudanças alimentares proporcionadas pelo projeto.

Metodologia

O estudo transversal, quantitativo, foi realizado de maio a agosto de 2015, com 18 membros da Associação dos Diabéticos de Ouro Preto, que também frequentavam quinzenalmente as oficinas de culinária do Projeto de Extensão “Saberes e Sabores em Oficinas de Culinária”. Durante as oficinas, para obtenção dos dados, foi aplicado um questionário semi-estruturado que abordava questões sociodemográficas, relacionadas aos hábitos de vida, alimentos normalmente consumidos, alimentos consumidos após a Oficina de Culinária e dados antropométricos. O estado nutricional dos adultos e idosos foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal, sendo classificado segundo referência de Lipschitz (1994), e Organização Mundial da Saúde, 1995. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética da Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP, sob o CAAE: 0122.0.214.000-09.

Resultados

A maioria dos participantes eram mulheres idosas (83%) e 61,1% tinham excesso de peso. Sobre a percepção do estado nutricional, 55,6% considerava-se estar acima do peso. Alguns alimentos como a quinoa, a chia, o gergelim e o açafraão eram desconhecidos pela maioria dos participantes. A linhaça, a batata yacon, o adoçante em pó e a aveia pertenceram ao grupo dos alimentos mais conhecidos. Os alimentos mais utilizados em suas residências após a participação nas Oficinas foram: aveia (55,6%), linhaça (44,4%), adoçante em pó (33,3%), chia (33,3%), batata yacon (33,3%), açafraão (27,7%), além da quinoa e gergelim, ambos apresentando 22,2%. O custo dos alimentos foi um fator limitante para um maior consumo domiciliar. No que se refere à dietoterapia, apenas metade dos participantes seguem uma dieta equilibrada, prescrita por nutricionista e 22,2% relataram seguir a dieta em algumas vezes.

Conclusão

Concluiu-se que ação educativa para os diabéticos da Associação dos Diabéticos de Ouro Preto, por meio de oficinas de culinária, se mostrou importante instrumento de capacitação para maior adesão a um plano alimentar saudável, visto que alimentos que contribuem para um melhor controle da glicemia passaram a ser conhecidos e utilizados nos domicílios, pelos participantes.

Referências

- BOAS, LCG-V; FOSS-FREITAS, MC; PACE, AE. Adesão de pessoas com diabetes mellitus tipo 2 ao tratamento medicamentoso. Rev. Bras. Enferm., Brasília, v. 67, n.2, p. 268-273, Apr. 2014 .
- CARVALHO, FS et al. Importância da orientação nutricional e do teor de fibras da dieta no controle glicêmico de pacientes diabéticos tipo 2 sob intervenção educacional intensiva. Arq Bras Endocrinol Metab, São Paulo, v.56, n. 2, p.110-119, Mar. 2012.
- GRILLO, MFF et al. Efeito de diferentes modalidades de educação para o autocuidado a pacientes com diabetes. Rev. Assoc. Med. Bras, São Paulo, v.59, n.4, p.400-405, Aug. 2013 .
- SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES, Atlas do Diabetes 2015. Disponível em:
. Acesso em 14/05/2016.
- VIGITEL, 2014. Disponível em:
. Acesso em: 22/9/2015.

Palavras-chave: alimentos; diabetes mellitus; idosos; nutrição

ÓLEO DE PEIXE NÃO REVERTE RESISTÊNCIA À INSULINA EM CAMUNDONGOS OBESOS

DANIELLE CRISTINA TONELLO PEQUITO; ISABELA COELHO DE CASTRO; ADRIANA AYA YAMAGUCHI; GINA BORGHETTI; GLEISSON ALISSON PEREIRA DE BRITO; LUIZ CLAUDIO FERNANDES

¹ UFMS-CAMPUS DE TRÊS LAGOAS - Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul-Campus de Três Lagoas, ² UFLA - Universidade Federal de Lavras, ³ INSTITUTO DE PESQUISA PELÉ PEQUENO PRÍNCIPE - Instituto de Pesquisa Pelé Pequeno Príncipe, ⁴ UFRR - Universidade Federal de Roraima, ⁵ UNILA - Universidade Federal da Integração Latino-Americana, ⁶ UFPR - Universidade Federal do Paraná
isabela.castro@dnu.ufla.br

Introdução

Dietas hipercalóricas são associadas com distúrbios metabólicos e inflamatórios no tecido adiposo, culminando na resistência à insulina. Estudos tem demonstrado que dieta rica em lipídeos causa infiltração de células imunitárias com os linfócitos precedendo o acúmulo de macrófagos no tecido adiposo. Óleo de peixe é caracterizado com propriedades anti-inflamatórias, atuando positivamente em diversas enfermidades, como artrite reumatoide, alguns tipos de câncer e doenças autoimunes. O efeito do óleo de peixe na prevenção da resistência à insulina é documentado, mas dados sobre a reversão dessa condição ainda são controversos.

Objetivos

Assim, o presente estudo teve como objetivo avaliar experimentalmente se a suplementação com óleo de peixe, rico em ácidos graxos da família ômega-3, afeta a resistência à insulina e a inflamação do tecido adiposo em animais com obesidade induzida por dieta hiperlipídica.

Metodologia

Após aprovação do projeto pela Comissão de Ética para Uso de Animais do Setor de Ciências Biológicas – Universidade Federal do Paraná (número de parecer 511B), camundongos Swiss machos com oito semanas de vida receberam dieta padrão (Nuvilab® CR1 - Quimtia) ou dieta hiperlipídica (53% de lipídeos) durante oito semanas. Após este período os dois grupos foram redistribuídos para receber ou não suplementação oral, via gavagem, de óleo de peixe na concentração de 1g/kg de peso corporal por quatro semanas, além de continuar a receber dieta padrão ou hiperlipídica.

Resultados

Os animais que receberam dieta hiperlipídica apresentaram aumento do peso corporal e intolerância à glicose. Óleo de peixe não melhorou a homeostase à glicose e o conteúdo hepático de triacilgliceróis, colesterol total e glicogênio. Nos animais que receberam dieta padrão, o óleo de peixe foi capaz de reduzir a infiltração de macrófagos do tipo M1 e aumentar a de linfócitos T CD4 positivo no tecido adiposo epididimal. Entretanto, nos animais que receberam dieta hiperlipídica, a suplementação com óleo de peixe aumentou a infiltração de macrófagos M1 no tecido adiposo epididimal. Apenas no grupo com dieta padrão houve incorporação de ácido eicosapentaenoico (ácido graxo da família w3) na membrana plasmática do tecido adiposo epididimal, não sendo significativa nos animais obesos.

Conclusão

Nosso estudo demonstrou que a suplementação com óleo de peixe não reverteu a resistência à insulina e a inflamação preexistente em animais com obesidade induzida pela dieta hiperlipídica possivelmente pela pobre incorporação dos ácidos graxos ômega-3 nas membranas plasmáticas.

Referências

- KALUPAHANA, N.S.; CLAYCOMBE, K.J.; MOUSTAID-MOUSSA, N. (n-3) Fatty Acids Alleviate Adipose Tissue Inflammation and Insulin Resistance: Mechanistic Insights. *Advanced Nutrition*, v.2, p.304-316, 2011.
- LOMBARDO, Y. B.; CHICCO, A. G. Effects of dietary polyunsaturated n-3 fatty acids on dyslipidemia and insulin resistance in rodents and humans. A review. *Journal of Nutritional Biochemistry*, v. 17, p. 1-13, 2006.
- SALTIEL A. R.; KAHN R. C. Insulin signaling and the regulation of glucose and lipid metabolism. *Nature*, v. 414, p. 799-806, 2001.
- SALTIEL, A.R. Insulin Resistance in the Defense against Obesity. *Cell Metabolism*, v.15, p.798-804, 2012.
- SIJBEN, J. W. C.; CALDER, P. C. Differential immunomodulation with long-chain n-3 PUFA in health and chronic disease. *Proceedings of the Nutrition Society*, V.66, P.237-259, 2007.

Palavras-chave: ácido graxo poliinsaturado w-3; inflamação; tecido adiposo; obesidade

PARA ALÉM DOS DOCES: UM OLHAR SOBRE O COMER EMOCIONAL ENTRE HOMENS

ANNA CECÍLIA QUEIROZ DE MEDEIROS; MAYARA PRISCILLA DANTAS ARAÚJO

¹ UFRN/FACISA - Universidade Federal do Rio Grande do Norte/Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi

maayparaujo@gmail.com

Introdução

A alimentação emocional pode ser conceituada como a ingestão de alimentos em resposta a estados de humor disfóricos, como ansiedade e depressão, visando mitigá-los, o que parece ocorrer com maior frequência entre adultos jovens (MEDEIROS, 2016). Nesse contexto, geralmente as escolhas alimentares se redirecionam para os alimentos que apresentam maior palatabilidade, principalmente aqueles ricos em açúcar e gordura (PENNAFORTE; MATTA; JAPUR, 2016). Em mulheres, parece haver uma predileção por alimentos doces, notadamente o chocolate, quando da ocorrência de episódios de comer emocional, o que se reflete no aumento da frequência de consumo deste tipo de alimento, na dieta habitual (MATCH; MUELLER, 2007). No entanto, há poucos estudos avaliando este cenário, entre indivíduos do sexo masculino.

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo alimentar de universitários do sexo masculino, frente ao comportamento de comer emocional.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal desenvolvido com estudantes universitários do sexo masculino. A amostragem foi por conveniência. Ao total, a amostra foi composta por 191 participantes. A avaliação do consumo de alimentos ricos em gordura e açúcar foi realizada utilizando o instrumento “Marcadores do Consumo Alimentar (para indivíduos com 5 anos de idade ou mais)”, do SISVAN (BRASIL, 2008). Os alimentos foram classificados enquanto salgados ou doces, e a soma das frequências do consumo destes foi utilizada para calcular os escores Doce e Salgado. O comportamento de comer emocional foi avaliado utilizando a sub-escala correspondente do Three-Factor Eating Questionnaire (TFEQ) (MEDEIROS et al, 2017). De acordo com a pontuação obtida, os participantes foram agrupados em tercís. Uma vez que se tratava de uma população tida como saudável, foram avaliados apenas os participantes alocados nos tercís inferior e superior (n = 141). Para as comparações, foi utilizado o teste de Mann-Whitney. O estudo foi aprovado por um Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE Nº 06531412.4.0000.5537) e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Os 64 participantes alocados no tercil inferior, apresentaram mediana de IMC de 23,95 Kg/m² e de 22 anos de idade. Já os 76 participantes alocados no tercil superior, apresentaram mediana de IMC de 24,7 Kg/m² e de 20 anos de idade. Na análise estatística, foi identificada uma frequência de consumo significativamente maior (p = 0,004) de alimentos salgados, como batata frita, sanduíches e salgados, pelo grupo com maiores escores de alimentação emocional. Não houve diferença em relação a frequência de consumo de alimentos doces (p = 0,07).

Conclusão

Ao contrário do que a literatura aponta entre mulheres, os homens com maiores escores relativos ao comportamento de comer emocional tendem a aumentar frequência de consumo de alimentos salgados, ao invés de alimentos doces. Tal informação pode ser relevante quando na elaboração de planos alimentares para homens com este perfil de comportamento alimentar.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.
- MATCH, M.; MUELLER, J. Interactive effects of emotional and restrained eating on responses to chocolate and affect. *J Nerv Ment Dis*, v. 195, n. 12, 2007.
- MEDEIROS, A. C. Q. Comportamento de craving por alimentos em população brasileira. 2016. 177f. Tese (Doutorado em Psicobiologia) - Centro de Biociências, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2016.
- MEDEIROS, A. C. Q.; et al. The Brazilian version of the three-factor eating questionnaire R21: psychometric evaluation and scoring pattern. *Eat Weight Disord*, v. 22, n. 1, p. 169-75, 2017.

PENNAFORTE, F. R. O.; MATTA, N. C.; JAPUR, C. C. Associação entre estresse e comportamento alimentar em estudantes universitários. Demetra, v. 11, n. 1, p. 225-237, 2016.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Comportamento alimentar; Estudantes

PARÂMETROS CLÍNICOS, ANTROPOMÉTRICOS E METABÓLICOS DE ADULTOS COM OBESIDADE CLASSE III SEGUNDO FENÓTIPO METABOLICAMENTE SAUDÁVEL

LIGIANE MARQUES LOUREIRO; ADRYANA CORDEIRO; SÍLVIA ELAINE PEREIRA; CARLOS JOSÉ SOBRINHO SABOYA; RODRIGO CONCEIÇÃO MENDES; ANDRÉA RAMALHO

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ³ CMCBM - Centro Multidisciplinar de Cirurgia Bariátrica e Metabólica - Clínica Carlos Saboya, ⁴ PUC - RIO - Pontifícia Universidade Católica
liginutri@gmail.com

Introdução

Os indivíduos com obesidade classificados como metabolicamente saudáveis parecem estar mais protegidos das complicações comuns dessa enfermidade. Embora possuam excesso de gordura corporal, apresentam maior sensibilidade à insulina, melhor perfil lipídico, glicídico e inflamatório, além de menor comprometimento hepático e da pressão arterial sistêmica. Até o momento, poucos estudos avaliaram em indivíduos com obesidade classe III a relação do fenótipo metabolicamente saudável com variáveis clínicas, antropométricas e metabólicas.

Objetivos

Descrever parâmetros clínicos, antropométricos e metabólicos de adultos com obesidade classe III classificados segundo fenótipo da obesidade metabolicamente saudável.

Metodologia

Estudo transversal aprovado pelo Hospital Universitário Clementino Fraga Filho, parecer CEP/ n.11/10. Foram incluídos adultos, de ambos os sexos com índice de massa corporal ≥ 40 kg/m², idade ≥ 20 e < 60 anos, no período pré-operatório de cirurgia bariátrica. A classificação dos fenótipos, metabolicamente saudáveis e não saudáveis, foi de acordo com NCEP-ATPIII. Foram coletados dados de avaliação clínica (como, pressão arterial sistêmica e diagnóstico da Doença hepática gordurosa não alcoólica, esse último por ultrassonografia de abdome total); antropométrica (incluindo, peso corporal, estatura, cálculo do índice de massa corporal e índice de adiposidade visceral) e de parâmetros metabólicos, com avaliação do perfil lipídico (colesterol, triglicerídeos, HDL-c, LDL-c) e glicemia em jejum. As análises estatísticas incluíram os testes, Kolmogorov Smirnof, t Student e Qui-quadrado de Pearson. As variáveis contínuas, foram expressas em média e desvio padrão. Todas as análises foram realizadas usando o Statistical Package Social Software para Windows versão 21. O nível de significância adotado foi $p < 0,05$.

Resultados

Encontramos prevalência (32,73%) de obesos metabolicamente saudáveis. Entre as médias de idade ($38,86 \pm 10,65$ anos) e ($42,34 \pm 9,73$ anos) dos grupos, obesos metabolicamente saudáveis e não saudáveis respectivamente, foram observadas diferenças estatisticamente significativas ($p=0,020$). Valores significativamente menores de índice de adiposidade visceral também foram encontrados no grupo obesos metabolicamente saudáveis ($4,28 \pm 3,56$) quando comparados aos metabolicamente não saudáveis ($7,93 \pm 8,70$), $p=0,001$. Além desses, apresentarem menor frequência de doença hepática gordurosa não alcoólica (83,60%) quando comparados com os metabolicamente não saudáveis (94%), novamente com diferença significativa ($p=0,025$). Em relação aos parâmetros metabólicos foram encontrados no grupo de obesos metabolicamente saudáveis, valores menores de glicose em jejum (mg/dl) $91,03 \pm 15,99$ ($p=0,000$), e TG (mg/dl) $123,04 \pm 140,94$ ($p=0,009$), além de maiores concentrações de HDL-c (mg/dl) $52,25 \pm 11,64$ ($p=0,000$) diferenciando-se de forma significativa em relação aos metabolicamente não saudáveis.

Conclusão

Apesar de avaliarmos uma classe extrema de obesidade, ainda foi encontrada elevada prevalência de obesos metabolicamente saudáveis, sendo esses mais jovens. A obesidade quando associada ao fenótipo metabolicamente saudável esteve relacionada ao menor acúmulo de gordura visceral, menor comprometimento hepático, além de menores alterações no que se refere aos parâmetros clínicos e metabólicos. Contudo, mais investigações acerca desse tema são necessárias, a fim de favorecer o maior entendimento dos possíveis mecanismos responsáveis por essas menores complicações observadas nesses obesos.

Referências

ABENAVOLI, L.; PETA, V. Role of adipokines and cytokines in non-alcoholic fatty liver disease. Reviews on Recent

Clinical Trials, v. 9, n. 3, p. 134-140, 2014.

GODAY, A.; CALVO, E.; VÁQUEZ, L. A., et al. Prevalence and clinical characteristics of metabolically healthy obese individuals and other obese/non-obese metabolic phenotypes in a working population: results from the Icaria study. BMC Public Health, v. 16, p. 248, 2016.

HUH, J. H.; KIM, K. J.; KIM, S. U., et al. Obesity is more closely related with hepatic steatosis and fibrosis measured by transient elastography than metabolic health status. Metabolism, v. 66, p. 23-31, jan. 2017.

LATIFI, S. M., KARANDISH, M., SHAHBAZIAN, H., et al. Prevalence of Metabolically Healthy Y Obesity (MHO) and its relation with incidence of metabolic syndrome, hypertension and type 2 Diabetes amongst individuals aged over 20 years in Ahvaz: A 5 Year cohort Study (2009–2014). Diabetes & Metabolic Syndrome: Clinical Research & Reviews, 2017.

PHILLIPS, C. M. Metabolically healthy obesity: definitions, determinants and clinical implications. Reviews in Endocrine and Metabolic Disorders, vol. 14, n. 3, p. 219–27, sep. 2013.

Palavras-chave: obesidade classe III; metabolicamente saudável; perfil clínico; antropometria; metabólico

PERFIL ALIMENTAR DE IDOSOS DIABÉTICOS ATENDIDOS NUM CENTRO ESTADUAL DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA

JULIA TEREZA APARECIDA CALDEIRA PRATES; RENATA ARAUJO DA CRUZ; MARILEIA MARQUES TOLEDO;
ELIANE DE ARAUJO; ALESSANDRA HUGO DE SOUZA; LUCIANA NERI NOBRE

¹ UFVJM - Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
jujutacp@hotmail.com

Introdução

Nas últimas décadas o Brasil tem passado por mudanças no perfil demográfico de sua população; há um aumento da longevidade e o país tem apresentado um acelerado processo de envelhecimento. Essa mudança traz consigo enfermidades, dentre elas o diabetes se destaca, a qual é responsável por diversas complicações. E essas complicações se devem, em grande parte, devido as dificuldades enfrentadas pelos idosos para adesão ao tratamento. As principais dificuldades para a adesão devem-se a falta de informação sobre a doença, a dificuldade de se assumir diabéticos, o baixo nível de escolaridade e renda, e crenças acerca da alimentação. Além disso, as atitudes do paciente quanto ao tratamento não são estáveis e nem cristalizadas, e por isso é importante a busca da atenção integral, efetiva e resolutiva para esse paciente.

Objetivos

Descrever o perfil alimentar de idosos diabéticos atendidos no Centro Estadual de Atenção especializada, Diamantina/MG.

Metodologia

Trata-se de um estudo investigatório e retrospectivo com idosos portadores de diabetes atendidos no referido Centro que aceitaram participar do estudo e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os idosos responderam a um questionário contendo informações sobre condições socioeconômicas, marital, dietética e de saúde. Na análise estatística foi realizada análise descritiva dos dados. O Projeto foi submetido a um comitê de ética o qual aprovou e tem número de parecer de 2.044.018.

Resultados

Foi observado que entre os idosos diabéticos atendidos no Centro Estadual de Atenção especializada, a maioria faz acompanhamento neste centro há menos de dois anos (65,9%), tem diagnóstico de diabetes (54,8%), há mais de 5 anos. Grande parte é do gênero feminino (72,7%), sem companheiro/a (58,1%), e com idade até 70 anos (59,1%). Escolaridade acima de 4 anos foi identificado em 53,8% dos idosos, 54,8% vivem com renda familiar per capita de mais de meio salário mínimo mensal. Em relação à alimentação, observou-se que os grupos de alimentos considerados saudáveis, e que deveriam ter consumo diário uma porcentagem elevada de idosos não consome diariamente alimentos desses grupos como, por exemplo, as verduras de folha e legumes (43,18%), frutas (36,4%), leite e derivados (38,6%). Entretanto, produtos alimentícios não recomendados para uso diário, especialmente por diabéticos, como sucos artificiais, gordura hidrogenada/banha de porco e margarina, são consumidos diariamente por 16,0%, 22,7% e 31,8% respectivamente.

Conclusão

Pode-se concluir que os idosos diabéticos acompanhados no Centro Estadual de Atenção especializada apresentam um perfil considerado de risco, já que um dos pilares do tratamento do diabetes é a alimentação, e esta não foi adequada para grande parte dos idosos. Essa característica aliada à elevada idade e tempo de diagnóstico de diabetes, e baixa renda torna esse grupo como de risco para as complicações do diabetes. Assim espera-se que o conhecimento produzido neste estudo contribua para o Centro de Atenção Especializada no sentido de nortear as ações educativas as quais o grupo é submetido.

Referências

1. Brasil, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo demográfico 2010. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/default.shtm>. Acessado em: 03 Nov. 2017.
2. MELO, Elizabeth Mesquita et al. Avaliação dos fatores interferentes na adesão ao tratamento do cliente portador de pé diabético. **Revista de Enfermagem**, Coimbra, vol.serIII, n.5, pp.37-44, dez. 2011. ISSN 0874-0283. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.12707/RIII1107> . Acessado em: 03 Nov. 2017.

3. EAGLY, Alice H; CHAIKEN, Shelly. **The psychology of attitudes**. Belmont, California: Wadsworth Group, 1993.

Palavras-chave: Diabetes mellitus; Idosos; Mulheres

PERFIL ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

PATRICIA VIEIRA DEL RÉ; FERNANDA DE CARVALHO MELO; LUDMILA DE OLIVEIRA NUNES; DEISE BRESAN;
PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

patricia.vieira@ufms.br

Introdução

A má qualidade da alimentação pode acarretar doenças crônicas não transmissíveis, tais como hipertensão, dislipidemias e câncer, que no passado eram doenças conhecidas por atingir principalmente indivíduos de idade avançada. Contudo a partir das mudanças no hábito alimentar do brasileiro é possível observar o surgimento destas doenças na população mais jovem. Outro aspecto que merece atenção na vida do jovem é o ingresso na universidade, que pode gerar várias mudanças no estilo de vida, falta de tempo e a sobrecarga psicológica devido as atividades universitárias e, podem culminar na negligência com a alimentação, principalmente entre os que deixam o meio familiar, refletindo fisicamente aos excessos e/ou deficiências nutricionais.

Objetivos

Avaliar o consumo alimentar e o estado nutricional de estudantes de uma universidade pública.

Metodologia

Trata-se de um estudo retrospectivo, a partir da coleta de dados secundários dos prontuários dos anos de 2014 a 2016, do Ambulatório de Nutrição voltado à assistência nutricional de estudantes de graduação e pós-graduação de uma universidade pública de Mato Grosso do Sul. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos (Parecer nº675.2006). O estado nutricional foi avaliado por meio do Índice de Massa Corporal (WHO, 1997), circunferência da cintura (WHO, 2000) e gordura corporal (DURNIN; WOMERSLEY, 1974; LOHMAN, 1992). Para a avaliação do consumo alimentar foi utilizado recordatório de 24 horas e a análise de energia e macronutrientes realizada segundo as Dietary Reference Intakes - DRIs (IOM, 2002; 2004). A análise dos dados foi obtida por meio do software STATA 11.0 (Stata Corp., College Station, Estados Unidos). A análise descritiva foi realizada por meio de média, intervalo de confiança e desvio-padrão. A comparação entre o consumo e a recomendação para cada sexo foi realizada por meio do Teste t e Teste de Wilcoxon. ($p < 0,05$).

Resultados

Foram avaliados 145 prontuários, sendo 69,0% do sexo feminino e a média de idade em ambos os sexos de 22,5±4,4 anos. Quanto ao estado nutricional, destaca-se que 53,0% das mulheres e 37,8% dos homens apresentaram eutrofia para o índice de massa corporal; 63,5% das mulheres e 66,7% dos homens não apresentaram risco para doenças cardiovasculares quando avaliado a circunferência da cintura; no entanto, 90,7% das mulheres e 73,8% dos homens apresentaram excesso de gordura corporal. Em relação ao consumo alimentar, constata-se que houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre a ingestão de energia, carboidrato, proteínas e fibras dos indivíduos avaliados e os valores de recomendação, para ambos os sexos, classificando o consumo deficitário às necessidades nutricionais para tais nutrientes.

Conclusão

Foram observadas inadequações referentes à composição corporal, consumo de energia e na distribuição de macronutrientes entre os universitários. Dessa forma, intervenções no ambiente universitário com ações educativas e de estímulo às práticas alimentares saudáveis são fundamentais para prevenção de doenças crônicas não transmissíveis na vida adulta.

Referências

- DURNIN, J. V. G.; WOMERSLEY, P. Body fat assessed from total body density and its estimation from skinfold thickness: measurement in 481 men and women aged from 16 to 72 years. *British Journal of Nutrition*, v. 32, n. 1, p. 77-79, 1974.
- IOM - Institute of Medicine. Dietary Reference Intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington (DC): National Academy Press, 2002.
- IOM - Institute of Medicine. Dietary Reference Intakes for water, potassium, sodium, chloride and sulfate. Washington (DC): National Academy Press, 2004.
- LOHMAN, T.G. Advances in body composition assessment: current issues in exercise series. Champaign, Illinois: Human

Kinetics, 1992.

WHO - World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic: Report of a consultation on obesity. Geneva, 1997; 2000.

Palavras-chave: estado nutricional; hábito alimentar; consumo alimentar; universitários

PERFIL ALIMENTAR POR GRUPO DE ALIMENTOS DE PACIENTES RENAI CRÔNICOS EM TRATAMENTO DIALÍTICO

ALÍCIA GLEIDES FONTES GONÇALVES; THAYNARA SANTIAGO DOS ANJOS; LUIZA FRANCYNE VASCONCELOS DE SOUZA; INGRIDY LIMA DO NASCIMENTO; GABRIEL PEREIRA TAVARES; ALDAIR DA SILVA GUTERRES

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² UNAMA - Universidade da Amazônia, ³ FIBRA - Faculdade Integrada Brasil Amazônia, ⁴ FHCGV - Fundação Pública Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna

psantosally@gmail.com

Introdução

A insuficiência renal crônica é uma patologia caracterizada pela deficiência dos rins de eliminarem substâncias tóxicas do organismo fazendo-se necessário o tratamento dialítico que apesar de trazer benefícios quando associados a doença acomete a condição nutricional destes¹. Um estudo realizado em 2014 evidenciou que pacientes renais consomem de forma mais frequente aves e de forma menos frequente o peixe, arroz por sua vez está entre os energéticos mais consumidos, a mandioca e derivados foram as de menor consumo deste grupo, foi registrado baixo consumo para todos os alimentos do grupo energéticos extras². A respeito dos reguladores frutas demonstraram maior consumo quando comprada as hortaliças³.

Objetivos

Avaliar o perfil alimentar por grupo de alimentos de pacientes renais crônicos em tratamento dialítico;

Metodologia

Tratou-se de um estudo descritivo de corte transversal, desenvolvido com 60 pacientes de ambos os sexos que realizaram diálise durante o período de agosto de 2015 a agosto de 2016. Participaram do estudo indivíduos que assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido e atenderam aos critérios de inclusão. Para a coleta de dados foi utilizado um questionário de frequência alimentar elaborado pela equipe de pesquisa. A realização do projeto de pesquisa se deu somente após aprovação do mesmo pelo comitê de ética em pesquisa da Fundação Pública Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna sob o número de parecer 1.593.093.

Resultados

Na análise do gênero constou-se que, 46,6% eram mulheres e 53,4% homens, com idade entre 24 e 79 anos. Com relação ao consumo alimentar por grupo de alimentos verificou-se no grupo dos Construtores que as aves apresentaram consumo diário por 38%, os frutos do mar, por sua vez, apresentaram consumo raro por 36% dos pacientes, do grupo dos alimentos Reguladores constatou-se que o de maior consumo (58%) foram frutas variadas, pobres em potássio, os menos consumidos foram as hortaliças diversas, das quais somente 41% as consome e ainda assim de forma rara, dos Energéticos o alimento de maior consumo foi o arroz (50%) e de menor consumo farinha de mandioca (56%). Os alimentos Energéticos Extras apresentaram baixo consumo, contudo 18% relatou consumir frituras em geral diariamente, 83% relataram ainda nunca consumir chocolates ou alimentos à base destes.

Conclusão

Conclui-se que os pacientes em tratamento dialítico acatam as orientações nutricionais, visto que consomem alimentos em níveis adequados de fósforo e potássio além de dispensarem o consumo de energéticos extras. Diante disto ressalta-se a importância do acompanhamento nutricional no tratamento dialítico, dado que a partir da educação alimentar realiza-se a manutenção do estado nutricional.

Referências

1. AMICO, L. F. D; FRANCO, S; BRECAILO, M. K; FREITAS, A. R; CHICONATTO, P. Caracterização do estado nutricional de pacientes com insuficiência renal crônica em programa de hemodiálise na cidade de Guarapuava – Paraná. **Revista Unicamp**, Paraná, v. 17, n. 1, p. 17-24, 2013.
2. MACHADO, A. D; BAZANELLI, A. P; SIMONY, R. F. Avaliação do consumo alimentar de pacientes com doença renal crônica em hemodiálise. **Revista Ciência & Saúde**, Porto Alegre, n. 7, n. 2, p. 76-84, mai/ago. 2014.
3. BETIATI, D.S.B; LIBERATI, R; COUTINHO, V.F. Análise do consumo alimentar de pacientes portadores de doença renal crônica em tratamento hemodialítico em uma clínica de um município de Santa Catarina. **Anuário de produção:**

acadêmica docente , São Paulo, v. 4, n.9, p.115-126, 2010.

Palavras-chave: Doença Renal; Hábito Dietético; Hemodiálise

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA

LETÍCIA JOSYANE FERREIRA SOARES; ÉRYKA JOVÂNIA PEREIRA; PATRÍCIA DAWYLLA DE FREITAS SOARES;
SUZY ALICE DE SOUZA; LUANA LEMOS LEÃO; PAULA KAROLINE SOARES FARIAS

¹ FASI - Faculdade de Saúde Ibituruna
leticiasoares.nutricionista@yahoo.com.br

Introdução

De acordo com o Ministério da Saúde, verifica-se um crescimento no excesso peso da população brasileira de 11,8%, em 2006, para 18,9%, em 2016. A obesidade é uma doença crônica causada por diversos fatores, sendo a excesso de gordura corporal uma das principais características. A obesidade constitui um fator de risco para várias doenças, necessitando de um tratamento multidisciplinar. São candidatos ao tratamento cirúrgico pacientes com o Índice de Massa Corporal (IMC), maior que 40 kg/m² ou com IMC superior a 35 kg/m² associado à comorbidade tais como apneia do sono, diabetes mellitus tipo 2, hipertensão arterial, dislipidemias e dificuldades de locomoção. A cirurgia bariátrica é indicada para pacientes que passaram por outros tratamentos por no mínimo dois anos, como tratamentos farmacológicos, prática de atividade física, dietoterapia e psicoterapia, e tiveram insucesso nesses tratamentos.

Objetivos

Avaliar os aspectos nutricionais de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica em uma clínica particular de Montes Claros–MG.

Metodologia

O trabalho foi realizado na cidade de Montes Claros–MG. Trata-se de uma pesquisa tipo exploratória, transversal, quantitativa, descritiva, com coletas de dados privados. Todos os pacientes pós-operados foram convidados a participar da pesquisa, no qual totalizou uma amostra final de 40 participantes. Foi solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Associação Educativa do Brasil – SOEBRAS, sob o número 2.216.427/17. Foi realizado o preenchimento da ficha clínica do paciente, abordando os dados antropométricos, patologias associadas e avaliado a ingestão de determinados alimentos depois da realização do procedimento cirúrgico. Os dados tabulados das avaliações antropométrica e dietética foram exportados para o Microsoft Office Excel 2010, para a análise estatística no software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) – 19.

Resultados

Participaram do estudo 40 pacientes pós-operados, sendo 30 mulheres (75%) e 10 homens (25%), com a faixa etária de 19 a 55 anos. Foi possível observar que 72,5% (n= 28) dos pacientes apresentavam obesidade grau III e 27,5% (n=11) apresentavam obesidade grau II. Com relação às comorbidades avaliadas, observou-se que 25% dos pacientes apresentavam hipertensão e 50% apresentavam diabetes, além de 37,5% apresentarem algum tipo de disfunção do sono. A maioria dos participantes consumia carboidratos. Dentre os alimentos avaliados, 100% dos pacientes responderam consumir batata doce, 87,5% consumiam macarrão e 62,5% informou consumir açúcar. A maioria dos participantes (75%) informou consumir chocolate e sorvete. Com relação ao consumo de carnes, embutidos, leites e derivados, 100% consumiam carne bovina, 50% informou consumir mortadela e 75% afirmaram consumir leite desnatado. De acordo com o consumo de frutas, observou-se que as mais consumidas foram banana (92,5%) e laranja (87,5%). Dentre os vegetais, os mais consumidos foram cenoura (95%), chuchu (95%) e abóbora (92,5%). Com relação ao consumo de óleo e frituras, 100% dos entrevistados afirmaram consumir óleo de soja e 50% afirmou consumir algum tipo de fritura.

Conclusão

Observa-se que mesmo com o procedimento cirúrgico alguns pacientes não mudam os hábitos alimentares, acreditando que somente com a cirurgia haverá perda de peso. Sendo assim, pode haver ganho de peso, e as complicações de saúde associadas a obesidade após o procedimento cirúrgico podem piorar.

Referências

ABESO. Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Disponível em: <http://www.abeso.org.br/>. Acesso em 25 outubro 2017.

BRASIL. Portal do Governo Brasileiro. Disponível em: .Acesso em: 30out 2017.

Kovaleski, E. S. et al. Pharmacotherapeutic profile of obese patients during the postoperative period after bariatric surgery. *Jornal Vascular Brasileiro*, v. 15, n. 3. p. 182-188, 2016.

Zyger, L. T.; Zanardo, V. P. S.; Tomicki, C. Perfil nutricional e estilo de vida de pacientes pré e pós-cirurgia bariátrica. *Scientia Medica*, v.26, n. 3. p.1-8, 2016.

Palavras-chave: Cirurgia bariátrica; Consumo de Alimentos; Obesidade

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E CONSUMO ALIMENTAR DE ZINCO EM PACIENTES COLOSTOMIZADOS ATENDIDOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE RECIFE - PE

HELÂNIA VIRGINIA DANTAS DOS SANTOS; CLARA SCHUMANN DA SILVA; LAÍS SOUSA BARBOSA; KEILA FERNANDES DOURADO; MARIA IZABEL SIQUEIRA DE ANDRADE; EMERSON ROGÉRIO COSTA SANTIAGO

¹ UFPE- CAV - Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória, ² HU UNIVASF/EBSERH - Hospital Universitário da Universidade Federal do Vale do São Francisco

helaniadantas@hotmail.com

Introdução

A colostomia é o resultado de uma derivação intestinal feita cirurgicamente na porção do intestino grosso. As ostomias, de uma maneira geral, podem interferir no estado nutricional e na ingestão alimentar, além de estarem relacionadas a processos inflamatórios frequentes no tempo de uso do estoma. Nesse contexto, a avaliação antropométrica e a estimativa do consumo de nutrientes com capacidade antioxidante, como o zinco, são de extrema importância para a condução de um tratamento nutricional adequado, a fim de manter a qualidade de vida do paciente.

Objetivos

Identificar o perfil antropométrico de pacientes colostomizados, correlacionando os parâmetros avaliados com o consumo alimentar de zinco.

Metodologia

Estudo transversal realizado com 82 pacientes adultos e idosos, de ambos os sexos, submetidos à colostomia e atendidos em serviço ambulatorial de um hospital público de Recife-PE no período de Abril a Outubro de 2017. A pesquisa foi previamente aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco (CAAE: 65856117.6.0000.5208) e todos os indivíduos avaliados assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os indivíduos incluídos foram analisados através do Índice de Massa Corporal (IMC), Circunferência do braço (CB) e Prega Cutânea Tricipital (PCT), sendo também estimado o consumo alimentar de zinco, a partir da aplicação de um recordatório de 24 horas. O nível de significância adotado na ocasião das análises estatísticas foi de 5%.

Resultados

Dos pacientes avaliados 54% (n=44) foram do sexo masculino, sendo a média de idade da amostra de 54,8±15,1 anos. Quanto ao IMC 43% (n=35) dos indivíduos foram diagnosticados como eutróficos, enquanto que 46% (n=38) apresentaram excesso de peso. Com relação à CB e PCT, 51% (n=42) dos pacientes estavam dentro da normalidade esperada e 50% (n=41) apresentaram obesidade, respectivamente. No que diz respeito ao consumo alimentar de zinco, 56% (n=46) dos pacientes evidenciaram consumo maior ou igual à EAR de referência para sexo e faixa etária, sendo observada correlação inversa estatisticamente significativa do consumo de zinco com a PCT (p=0,02).

Conclusão

Os resultados do presente estudo evidenciaram os diferentes diagnósticos nutricionais pelos parâmetros antropométricos, evento que sugere a necessidade da utilização de diversos métodos para a análise do estado nutricional no paciente colostomizado. Houve ainda correlação inversa do consumo de zinco com a PCT, podendo-se inferir que o maior consumo alimentar de zinco contribui para valores menores da PCT.

Referências

STUMM, E.M.F., et al. Perfil de pacientes ostomizados. *Scientia Medica*, v. 18, n. 1, p. 26-30, 2008.

ATTOLINI, R.C., GALLON, C.W. Qualidade de Vida e Perfil Nutricional de Pacientes com Câncer Colorretal Colostomizados. *Revista Brasileira de Coloproctologia*, v. 30, n.3, 2010.

Palavras-chave: colostomia; estado nutricional; consumo alimentar; zinco

PERFIL DE INDIVÍDUOS SOB NUTRIÇÃO ENTERAL PÓS ALTA HOSPITALAR COM E SEM ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL

ALINE LUIZA FÜHR; ÉRIKA MARAFON CIACCHI; ESMIRRÁ ISABELLA TOMAZONI

¹ UNILA - Universidade Federal da Integração Latino-Americana - Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família

alineluizafuhr@gmail.com

Introdução

A terapia nutricional domiciliar é uma estratégia para manutenção do estado nutricional com custos e risco de contaminação hospitalar reduzidos, permitindo uma possível melhoria na qualidade de vida do paciente. Para tanto, são necessários cuidados e acompanhamento nutricional específico a fim de uma evolução positiva na saúde (VAN AANHOLT et al., 2011; MOREIRA, 2010). Em uma cidade no interior do oeste do Paraná, questões econômicas e de gestão influenciaram para uma rede de atenção ainda carente de um fluxo para a terapia nutricional enteral, dificultando o cuidado a pacientes e atenção aos cuidadores na atenção domiciliar.

Objetivos

Apresentar o perfil de indivíduos sob a terapia de nutrição enteral após a alta hospitalar, com e sem o acompanhamento nutricional, de um município do oeste Paranaense.

Metodologia

Trabalho de delineamento transversal e quantitativo desenvolvido no período de março a outubro de 2017. Foram incluídos adultos e idosos, após a alta hospitalar e sob a terapia de nutrição enteral. Os pacientes acompanhados por nutricionistas (n=6) foram abordados logo após a alta hospitalar enquanto os desacompanhados (n=6) após 15 dias da alta. Foram utilizados anamnese previamente elaborada, adipômetro e fita métrica para a coleta de dados. O peso e a estatura foram estimados com fórmulas específicas e o estado nutricional foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal de acordo com recomendações para sexo e idade. Os dados analisados com o programa Microsoft Excel por meio de estatística descritiva. Este trabalho encontra-se vinculado a um projeto de pesquisa aprovado em Comitê de Ética em Pesquisa (nº 66931217.6.0000.0107). Os cuidadores assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido permitindo o uso dos dados.

Resultados

Do total de indivíduos, todos eram acamados; 66,70% (n=8) do gênero feminino; 75,00% (n=9) idosos. O motivo da internação em 41,66% dos casos foi relacionado ao Acidente Vascular Cerebral e a média de permanência do hospital foi de 21 dias. Todos dependiam de familiar ou cuidador para cuidados. Em relação ao meio de alimentação 91,66% (n=11) estavam sob alimentação enteral. Quanto ao tipo de alimentação 50% (n=6) era mista (modular e artesanal), 33,33% (n=4) modular e 16,66% (n=2) totalmente artesanal. No estado nutricional, o grupo sem acompanhamento nutricional apresentou maior percentual de baixo peso (83,33%; n=5) com Índice de Massa Corporal médio de 20,13kg/m² (DP=3,76) e 60,00% (n=30) manifestaram complicações após a alta hospitalar, principalmente mecânicas e gastrointestinais. Por conseguinte, 66,66% (n=4) dos indivíduos desacompanhados foram a óbito.

Conclusão

Os resultados encontrados apontam para a oferta de alimentação enteral artesanal (predominante nos dois grupos); estado nutricional, índice de complicações relacionados a alimentação e incidência de óbito desfavoráveis, especialmente para o grupo sem acompanhamento nutricional. Posto isso é fundamental a atenção nutricional, tanto para orientações e apoio no domicílio, quanto na fase de transição alimentar. Aponta-se para a necessidade do estabelecimento de um fluxo adequado na rede de atenção à saúde após alta a hospitalar, buscando uma melhor evolução do estado nutricional, evitando-se complicações e prestando uma escuta e prática humanizadas. Ressalta-se que tais resultados não são generalizáveis considerando a amostra utilizada, entretanto, trata-se de um tema a ser investigado para verificar se trata-se de uma realidade no campo profissional da nutrição.

Referências

MOREIRA, S.P.L. Terapia de nutrição enteral domiciliar: principais implicações dessa modalidade terapêutica. Com. Ciências Saúde. 2010;21(4):309-318.

VAN AANHOLT, D.P.J., et al. Terapia Nutricional Domiciliar. Sociedade Brasileira Nutrição Parenteral e Enteral. Associação Brasileira de Nutrologia. Projeto Diretrizes. 2011.

Palavras-chave: Nutrição enteral; Alta do paciente; Estado nutricional; Evolução clínica

PERFIL DO CONSUMO DE ANTIOXIDANTES DE HIPERTENSOS DA CIDADE DE MACEIÓ - AL

KARINE MARIA MOREIRA ALMEIDA; MARIA BÁRBARA GALDINO SILVA; PATRÍCIA BARBOSA FIRMO; ROSIELLE BATISTA FERREIRA; RAPHAELA COSTA FERREIRA; SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas
pattybarbosa37@hotmail.com

Introdução

A hipertensão arterial é uma doença multifatorial caracterizada por níveis elevados e sustentados da pressão arterial e pode ser agravada pelo estresse oxidativo. Para reduzir os danos oxidantes, os antioxidantes dietéticos agem impedindo o ataque dos radicais livres, evitando a perda da integridade celular e a formação de lesões (SILVA et al, 2016). Desta forma, diferentes nutrientes são estudados por possuírem a função antioxidante, como a vitamina C e E (importantes circuitos de defesa antioxidante não enzimática), e os minerais cofatores ou sítios ativos das enzimas antioxidantes superóxido dismutase (Cobre e Zinco) e glutatona peroxidase (Selênio) (BLOOM et al, 2015).

Objetivos

Avaliar o consumo de alimentos fontes em antioxidantes de uma amostra de hipertensos que participaram de um projeto de pesquisa de 2013-2015.

Metodologia

Estudo transversal, realizado com indivíduos adultos hipertensos, de ambos os sexos, usuários de Unidades Básicas de Saúde do município de Maceió, que participaram da PPSUS intitulada “Consumo e práticas alimentares, fatores de risco modificáveis para doenças crônicas e prognóstico de hipertensão do Estado de Alagoas”, no período de setembro de 2013 a dezembro de 2015. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (nº355.103 de 09/08/2013), e os voluntários foram incluídos mediante assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. Foram coletados dados de sexo, idade, pressão arterial, peso, altura e os inquéritos dietéticos recordatórios de 24 horas, dos quais foi avaliado o consumo das vitaminas C, E e dos minerais selênio, cobre e zinco com valores de referência de acordo com a DRIs 2006.

Resultados

Dos hipertensos avaliados, 88,5% (n=177) era do sexo feminino, idade média $48,64 \pm 7,88$ anos, pressão arterial de $140,31 \pm 23,2$ mmHg / $85,34 \pm 17,9$ mmHg e índice de massa corporal de $30,6 \pm 6,15$ kg/m². Quanto ao consumo dos antioxidantes, de acordo com a necessidade média estimada, o consumo de vitamina C (média de 90,1mg e 126,9mg para mulheres e homens, respectivamente), vitamina E (média de 32,1mg) e selênio (média de 52,3mg) se mostraram adequados para ambos os sexos. Porém, zinco (média de 6,1mg e 7,0mg para mulheres e homens, respectivamente) e cobre (2,4mg e 1,0mg para mulheres e homens respectivamente) obtiveram consumo insuficiente em relação às necessidades, independente do sexo. Segundo Bloom et al (2015), as vitaminas C e E atuam na inibição da peroxidação lipídica e na proteção contra danos oxidativos, modulam complexos enzimáticos envolvidos na produção de espécies reativas de oxigênio, entre outras atividades. A glutatona peroxidase, enzima antioxidante, possui o selênio como um dos componentes da sua constituição, e este converte o peróxido de hidrogênio em água e oxigênio, diminuindo os de radicais livres (PANZIERA et al, 2011). Outra enzima antioxidante é a superóxido dismutase, a qual participam de sua constituição o zinco e o cobre, cujos baixos níveis séricos estão associados a maior concentração de agentes pró-inflamatórios e menor capacidade de defesa (FOOD INGREDIENTS BRASIL, 2015).

Conclusão

Com base nos resultados obtidos, evidencia-se baixa ingestão dos minerais Zn e Cu, que exercem defesa antioxidante, com isso há a necessidade de estratégias de educação nutricional, no sentido de adequar a ingestão alimentar, pois a dieta é, inquestionavelmente, um fator de grande importância na modulação do estresse oxidativo característico da doença.

Referências

BLOOM, M. I. T. et al. Ingestão de vitaminas e minerais em uma amostra de hipertensos de um município da região nordeste do Brasil. Revista Brasileira de Nutrição Clínica, Alagoas, v. 30, n. 2, p. 154-158, jun.,2015.

FOOD INGREDIENTS BRASIL. Os minerais antioxidantes na fortificação de alimentos. Revista Food Ingredients, São Paulo n. 3, p. 21-22, 2015. Disponível em: .

Institute of Medicine. Dietary Reference Intakes: Applications in dietary planning. Washington, DC: National Academic Press; 2003.

PANZIERA, F. B; et al. Avaliação da ingestão de minerais antioxidantes em idosos. Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia, Rio de Janeiro, v. 14, n. 1, p. 49-58, 2011.

SILVA, C. FIGUEIREDO, P. SOARES, M. Consumo de alimentos fontes em antioxidantes por indivíduos com doença cardiovascular. Nutrição Brasil 2016;15(3):154 -162.

Palavras-chave: Consumo de Alimentos; Estresse Oxidativo; Hipertensão Arterial

PERFIL DOS MEDICAMENTOS FITOTERÁPICOS MAIS COMERCIALIZADOS EM UMA FARMÁCIA MAGISTRAL DO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA

MICHELE DE FREITAS MELO; VALÉRIA MARQUES FERREIRA NORMANDO; LIOHANNA SILVA PIRES DAVILA;
DARLENE ROBERTA RAMOS DA SILVA; NATHÁLIA CRISTINE DA SILVA TEIXEIRA

¹ FIBRA - Faculdade Integrada Brasil Amazônia
nathaliacristne@gmail.com

Introdução

O consumo de plantas medicinais tem apresentado um crescimento nos últimos anos. A facilidade de acesso da população às plantas e aos fitoterápicos, a crença de que o medicamento natural é inofensivo, e também por ser uma alternativa mais econômica, acabam por serem fatores que têm estimulado o consumo desse tipo de tratamento. É importante ter consciência de que apesar de ser de origem natural, muitas plantas medicinais são utilizadas para outros fins diferentes dos utilizados pelo uso cultural, o que pode causar muitos efeitos adversos, tornando-se um grande problema de saúde pública. No Brasil são poucas as pesquisas que comprovam e avaliam a segurança do consumo de plantas medicinais e fitoterápicos e as regras para o consumo não são claramente estabelecidas, mas essas plantas são comercializadas livremente em feiras, mercados, lojas, sendo que muitas delas não têm acompanhamento de um órgão regulatório.

Objetivos

Avaliar o perfil dos medicamentos fitoterápicos mais comercializados em uma farmácia magistral em Belém-PA.

Metodologia

Realizou-se uma pesquisa do tipo documental, descritiva, de caráter retrospectivo, em uma farmácia de manipulação, situada em Belém-PA, tendo como instrumento um roteiro semi-estruturado e como objeto de estudo prescrições de medicamentos fitoterápicos referentes ao período de Agosto a Novembro de 2015. O universo de estudo foram prescrições da farmácia de manipulação e a amostra constou de 2.399 prescrições. Como a pesquisa não envolveu seres humanos, mas documentos, no caso prescrições, não sendo necessário aplicar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O nome do usuário e do profissional responsável pela prescrição foram mantidos em absoluto sigilo.

Resultados

Obteve-se um total de 2.399 prescrições, sendo os fitoterápicos mais comercializados durante o período selecionado da pesquisa: Passiflora (*Passiflora incarnata*) 17,55%, Fucus (*Fucus vesiculosus*) 6,79%, Cáscara sagrada (*Rhamnus purshiana*), Alcachofra (*Cynara scolymus* L.) 6,67%, Garcinia (*Garcinia cambogia*) 6,25%, chá verde (*Cammelia sinensis*) 5,75% e Tribulus (*Tribulus terrestris*) 5,21%. Do total dos fitoterápicos prescritos, 83,5% eram para o sexo feminino e os Em relação ao sexo masculino (396) os principais fitoterápicos foram: Passiflora (15,15%) e Tribullus (14,65%). Entre os usuários citados nas prescrições que utilizaram este tipo de tratamento, 83,5% correspondem ao sexo feminino e os principais fitoterápicos prescritos foram: Passiflora (*Passiflora incarnata*), Fucus (*Fucus vesiculosus*), Cáscara sagrada (*Rhamnus Purshiana*) e Alcachofra (*Cynara scolymus*).

Conclusão

Após análise do total de fitoterápicos prescritos, conclui-se que, a Passiflora incarnata foi o fitoterápico mais comercializado, tendo o público feminino prevalente para sua utilização. Este fitoterápico poder ser empregado no tratamento ou na prevenção para diversos fins terapêuticos, como insônia, estresse e ansiedade e ainda, utilizada com fins analgésicos, diuréticos ou tratamento de diarreia e hipertensão. É importante enfatizar o papel do profissional de saúde, de conscientizar as pessoas que buscam a automedicação, devendo-se propor uma mudança do hábito de vida, com exercícios físicos e alimentação saudável, orientar quanto aos perigos do uso irracional e indiscriminado de plantas medicinais e fitoterápicos, como interações medicamentosas e efeitos adversos.

Referências

GELATTI. Gabriela Tassotti; OLIVEIRA, Karla Renata de; COLET, Christiane de Fátima. Potenciais interações relacionadas ao uso de medicamentos, plantas medicinais e fitoterápicos em mulheres no período do climatério. Revista de Pesquisa: Cuidado é Fundamental Online, [S.l.], v. 8, n. 2, 2016, p. 4328-4346. 2016.
OLIVEIRA, F. G. S.; LEHN, C. R.. Riscos e Perspectivas na Utilização de Fitoterápicos no Brasil. Opará: Etnicidades, Movimentos Sociais e Educação, Paulo Afonso, v. 3, n. 4, 2015, p. 35-44. 2015.

Palavras-chave: Fitoterapia; Fitoterápicos; Prescrição

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DOENÇA FALCIFORME E CORRELAÇÕES ENTRE VARIÁVEIS ANTROPOMÉTRICAS, HEMATOLÓGICAS E ÂNGULO DE FASE.

NILCEMAR RODRIGUES CARVALHO CRUZ; THAISA NETTO SOUZA VALENTE FROSSARD; ANDREZA DA SILVA BRITO; FERNANDA DE OLIVEIRA FERREIRA; ANTÔNIO FREDERICO DE FREITAS GOMIDES; CIBELE VELLOSO-RODRIGUES

¹ UFJF/GV - Universidade Federal de Juiz de Fora - campus Governador Valadares
nilcemar.cruz@ufjf.edu.br

Introdução

A expressão doença falciforme define as hemoglobinopatias nas quais pelo menos uma das hemoglobinas mutantes é a Hemoglobina S, estando a anemia falciforme (Hb SS) e a heterozigose composta Hb SC entre as mais frequentes (BRASIL, 2012). A doença falciforme é caracterizada por hemólise crônica e vaso-oclusão com aumento das necessidades energéticas (AKOHOUE et al., 2007), o que poderia, pelo menos em parte, justificar o déficit antropométrico encontrado neste grupo (ODETUNDE et al., 2016). Desta forma, a avaliação nutricional deve ser considerada como uma prática rotineira no atendimento ao paciente, sendo interessante utilizar parâmetros que possam contribuir para prever o estado clínico. O ângulo de fase, obtido pela análise de bioimpedância elétrica, é considerado uma medida direta da estabilidade celular e, em algumas situações clínicas, indica prognóstico e expectativa de vida dos pacientes (AZEVEDO et al., 2007; COLÍN-RAMÍREZ et al., 2012).

Objetivos

Avaliar o estado nutricional de crianças e adolescentes com doença falciforme atendidas no Hemocentro Regional de Governador Valadares da Fundação Hemominas e correlacionar com ângulo de fase, níveis de hemoglobina e contagem de reticulócitos.

Metodologia

Medidas de peso, estatura, circunferência braquial e as pregas cutânea triptal e subescapular foram aferidas e calculados o índice de massa corporal e o percentual de gordura corporal. O peso e a estatura foram analisados de acordo com o critério *score-z* para os índices estatura por idade e índice de massa corporal por idade. Amostras de sangue para exames hematológicos e valores de ângulo de fase foram obtidos no dia da avaliação antropométrica, sendo o ângulo de fase avaliado através do aparelho de bioimpedância elétrica (Biodynamics® modelo 450). Dados descritivos foram apresentados utilizando médias e desvio padrão. Análise de correlação de Pearson foi realizada para verificar a correlação entre os dados antropométricos, hematológicos e ângulo de fase. Os dados foram analisados utilizando o SPSS versão 22.0. O estudo foi aprovado pelo CONEP-CEP: CAAE nº 36767114.1.0000.5147.

Resultados

Participaram do estudo 109 pacientes (52,3% meninos) com idade entre 6 a 16 anos, sendo 61,5% com diagnóstico HbSS e 38,5% HbSC. De acordo com a avaliação antropométrica 12,8% dos pacientes apresentaram déficit nutricional pelo índice de massa corporal por idade e 14,7% pela estatura por idade. A baixa adiposidade foi encontrada em 50,5% de acordo com a estimativa do percentual de gordura corporal. Não houve diferença significativa das variáveis antropométricas entre os genótipos HbSC e HbSS. Foi verificada correlação significativa negativa entre ângulo de fase e reticulócitos ($r = -0,23$; $p = 0,02$), e positiva para hemoglobina ($r = 0,35$; $p = 0,00$), índice de massa corporal por idade ($r = 0,25$; $p = 0,008$) e estatura por idade ($r = 0,2$; $p = 0,03$), como também entre os níveis de hemoglobina e o índice de massa corporal por idade ($r = 0,2$; $p = 0,04$).

Conclusão

Foram encontradas correlações entre o ângulo de fase e as variáveis hematológicas e antropométricas indicando este como um potencial preditor das condições clínicas de pacientes com doença falciforme. Além disso, a correlação positiva encontrada entre o índice de massa corporal e nível de hemoglobina reforça a necessidade de avaliação nutricional rotineira destes pacientes com o objetivo de reverter ou minimizar os distúrbios nutricionais. Suporte: FAPEMIG CBB - APQ-02734-13 e CDS - APQ-03522-13; PROEX-UFJF e BIC-UFJF 2015/2016/2017.

Referências

AKOHOUE, S.A.; SHANKAR, S.; MILNE, G.L.; MORROW, J.; CHEN, K.Y.; AJAYI, W.U.; BUCHOWSKI, M.S.; Energy Expenditure, Inflammation, and Oxidative Stress in Steady-State Adolescents With Sickle Cell Anemia. *Pediatric*

Research, v. 61, n. 2, p. 233-238, 2007.

AZEVEDO, Z.M.A.; SILVA, D.R.; DUTRA, M.V.P.; ELSAS, M.I.C.G.; BARBOSA-SILVA, M.C.G.; FONSECA, V.M.; Associação entre ângulo de fase, PRISM I e gravidade da sepse. *Revista Brasileira de Terapia Intensiva*, v. 19, n. 3, p. 297-303, 2007.

COLÍN-RAMÍREZ, E.; CASTILLO-MARTÍNEZ, L.; OREA-TEJEDA, A.; VÁZQUEZ-DURÁN, M.; RODRÍGUEZ A.E.; KEIRNS-DAVIS, C. Bioelectrical impedance phase angle as a prognostic marker in chronic heart failure. *Nutrition*, v. 28, p. 901–905, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Especializada. Doença falciforme: condutas básicas para tratamento / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Especializada. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

ODETUNDE, O.I.; CHINAWA, J.M.; ACHIGBU, K.I.; ACHIGBU, E.O. Body Mass Index and other anthropometric variables in children with sickle cell anaemia. *Pakistan Journal of Medical Sciences*, v. 32, n. 2, p. 341-346, 2016.

Palavras-chave: Doença falciforme; Estado nutricional; Ângulo de fase

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES PORTADORES DE DOENÇA DE CHAGAS ATENDIDOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA

DANIELA DE ALENCAR DA SILVA; ANA CAROLINNY DA COSTA SILVA; LILIAN PEREIRA DA SILVA COSTA; DILMA DO SOCORRO MORAES DE SOUZA; MARIA DO SOCORRO PASCOA VIEGAS

¹ UFPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, ² HUIBB - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO

danieladealencar.s@gmail.com

Introdução

A Doença de Chagas é uma inflamação causada por um parasita (*Trypanosoma cruzi*), encontrado em fezes de insetos que pode resultar em alterações agudas, podendo causar infecção e inflamação de muitos outros tecidos do corpo, especialmente os do coração se tornando paciente de risco para cardiopatia (SOUZA; MONTEIRO, 2013). A identificação do estado nutricional do paciente chagásico é de suma importância para a definição da intervenção nutricional adequada (WERNECK; HASSELMANN; GOUVEA, 2011). O Hospital Universitário João de Barros Barreto é uma referência no Pará para o atendimento de portadores de doença de Chagas, através do Programa Interdisciplinar de Atendimento aos Pacientes com doença de Chagas, em funcionamento desde 2011.

Objetivos

Avaliar o perfil nutricional em portadores de doença de Chagas, atendidos em um ambulatório de referência da doença.

Metodologia

Foi realizado um estudo descritivo com corte transversal. Foram incluídos adultos e idosos, com diagnóstico confirmado de doença de Chagas, de ambos os sexos, nos quais foram atendidos pelo Programa Multidisciplinar de Doença de Chagas. A presente pesquisa faz parte de um projeto maior intitulado “Intervenção nutricional em portadores de Doença de Chagas” que tem aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa, com o número 2.051.864. Todos os participantes aceitaram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A partir disso, os dados coletados para pesquisa foram: idade; gênero; prática de atividade física; antropometria (peso, estatura, índice de massa corporal, circunferência da cintura). O Índice de Massa Corpórea foi calculado pelo peso corporal e estatura e classificado de acordo com as faixas etárias. Considerando a medida da Circunferência da Cintura para mulheres foi atribuído risco cardiovascular para valores maiores ou iguais a 80 cm; e, para homens foi atribuído risco cardiovascular valores maiores ou iguais a 94 cm.

Resultados

Participaram da pesquisa 56 pacientes, na faixa etária de 20 a 83 anos, sendo 50,0% (n=28) do sexo masculino e 50,0% (n=28) do sexo feminino. Quanto às faixas etárias, 80,4% (n=45) adultos e 19,6% (n=11) idosos. Foi observado que o sedentarismo entre os pacientes foi bastante elevado com 82,1% (n=46). Quanto ao estado nutricional segundo o índice de massa corporal, identificou-se que 28,6% (n=16) dos pacientes apresentaram eutrofia, 46,4% (n=26) sobrepeso e 25,0% (n=14) algum grau de obesidade, observou-se um percentual considerável de excesso de peso, 71,4% (n=40) entre os pacientes avaliados. Em relação à Circunferência da Cintura, a maioria (53,6%) apresenta risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares, tendo em vista que o portador de doença de chagas tem um risco elevado para o desenvolvimento de doenças cardíacas.

Conclusão

Verifica-se que os pacientes estão expostos aos fatores de risco para doenças cardiovasculares, levando em consideração o excesso de peso, circunferência da cintura elevada e a própria doença de base, sabendo que complicações cardíacas é bastante provável em pacientes com a doença. Por isso o acompanhamento nutricional de pacientes com doença de Chagas é imprescindível para a prevenção de complicações da doença relacionadas à nutrição, assim como preventivo para o surgimento de comorbidades, visando uma intervenção mais eficiente em cada situação e reforçando a ideia de se programar políticas públicas adequadas para a prevenção e tratamento do sobrepeso e obesidade da população brasileira, em especial ao portador dessa moléstia.

Referências

- SOUZA, D. S. M; MONTEIRO, M. R. C. C. **Manual de recomendações para diagnósticos, tratamento e seguimento ambulatorial de portadores de doença de chagas**. Belém-PA. 50p (2013).
- WERNECK, G.L; HASSELMANN, M.H; GOUVEA, T.G. Panorama dos estudos sobre nutrição e doenças negligenciadas

no Brasil. **Ciênc. saúde coletiva** , Rio de Janeiro , v. 16, n. 1, p. 39-62, Jan. 2011

Palavras-chave: Estado nutricional; Índice de massa corpórea; Trypanosoma cruzi

PERFIL NUTRICIONAL DE RECÉM-NASCIDOS USUÁRIOS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

GRAZIELA DE CARLI; GABRIELA CERICATTO; MARIA CRISTINA ZANCHIM; NAIR LUFT; DAIANA KUMPEL

¹ UPF - UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO

grazieladecarli@upf.br

Introdução

A avaliação do estado nutricional no recém-nascido é uma tarefa complexa, porém necessária para definir as estratégias que visem melhorar as condições de saúde dessa população. Os parâmetros nutricionais como o peso ao nascer, comprimento e perímetro cefálico além de serem importantes marcadores das condições intrauterinas em que a criança foi exposta durante o período gestacional, ainda, se relacionam com a predisposição ao risco nutricional nas diferentes fases da vida (MAGALHÃES et al., 2016; SILVEIRA e HORTA, 2008).

Objetivos

Identificar o perfil nutricional dos recém-nascidos usuários do Sistema Único de Saúde.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado com todos os recém-nascidos usuários do Sistema Único de Saúde do hospital São Vicente de Paulo, Passo Fundo, Rio Grande do Sul, no período de abril a junho do ano de 2017. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob o parecer nº CEP: 2.032.657 e os recém-nascidos protegidos através de Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE). Para a coleta, foram utilizados os dados do prontuário do recém-nascido como a cor da pele, o peso ao nascer, comprimento, perímetro cefálico e o número de semanas gestacional em que ocorreu o nascimento. A classificação do estado nutricional dos neonatos nascidos até 37^o semana de idade gestacional se deu através das curvas de crescimento propostas por Fenton e Kim (2013). Para os nascidos após a 37^o semana de idade gestacional, seguiu-se as recomendações propostas pela Organização Mundial da Saúde (2006) com auxílio do programa WHO Anthro 2005.

Resultados

Ao total, foram analisados 285 crianças, das quais 54,7% eram do sexo masculino e 45,3% do sexo feminino e a maioria era da raça branca (88,4%). Dos neonatos 84,9% nasceram após a 37^a semana gestacional e 15,1% foram considerados prematuros. Quanto ao estado nutricional, a média de peso ao nascer foi de 3,030±0,6kg, comprimento de 47,4±3,3cm, perímetro cefálico de 34,1±2,8cm, sendo que 16,1% apresentaram peso ao nascer <2,500kg classificado como baixo peso ao nascer (n=46), 80,4% (n=229) estavam adequados com peso entre <2,500kg a 3,999kg e 3,5% (n=10) pesaram mais que 4,000kg considerados com macrossomia fetal.

Conclusão

Através dos dados expostos, verificou-se que a maioria das crianças nasceram com um adequado estado nutricional, contudo os dados do presente estudo atentam para o número de nascimentos prematuros, sendo superior ao percentual do país, bem como o baixo peso ao nascer que são fatores associados ao risco de morte neonatal.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Atenção à saúde do recém-nascido: guia para os profissionais de saúde. Brasília, 2. ed.: Ministério da Saúde, 2012, p. 12.
- FENTON, TR.; KIM, JH. A systematic review and meta-analysis to revise the Fenton growth chart for preterm infants. BMC pediatrics, v. 13, n. 1, p. 1, 2013.
- MAGALHÃES, Elma I. S. et al.: Déficit estatural e fatores associados em crianças de 6 a 24 meses atendidas em unidades de saúde do sudoeste da Bahia. Caderno de Saúde Coletiva. Rio de Janeiro, v.24, n. 1, p. 84-91, 2016.
- SILVEIRA, V. M. F.; HORTA, B. L.: Peso ao nascer e síndrome metabólica em adultos: meta-análise. Revista de Saúde Pública. Pelotas, v. 42, n. 1, p. 10-8, 2008.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. Child Growth Standards based on length/height, weight and age. Acta Paediatr Suppl. 2006.

Palavras-chave: Peso ao Nascer; Nutrição; Recém-nascido

PERFIL NUTRICIONAL DE USUÁRIOS DO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO INFANTO-JUVENIL DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE SERGIPE

ISABELA REIS DO NASCIMENTO; LARISSA SANTOS MARTINS; GRAZIELLA ROCHA NASCIMENTO; THABATA ZELICE DA CRUZ DE MORAES; BRUNA NABUCO SIQUEIRA FREIRE; DANIELLE GÓES DA SILVA

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe
martins.ls@outlook.com

Introdução

A obesidade aumentou exponencialmente, tornando-se um problema de saúde pública mundial, atingindo todas as idades. O excesso de peso mesmo na infância relaciona-se ao surgimento de comorbidades. O acompanhamento nutricional, é a base inicial do tratamento e pode evitar o progresso da obesidade, e melhorar a qualidade de vida dos pacientes.

Objetivos

Descrever o perfil nutricional de crianças e adolescentes em acompanhamento no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário.

Metodologia

O estudo do tipo transversal, com dados retrospectivos da primeira consulta dos pacientes atendidos no ambulatório de nutrição infanto-juvenil do Hospital Universitário de Sergipe, período de 2011 e 2017. Foram coletados dados de caracterização, antropométricos (peso, estatura, dobras cutâneas tricipital e subescapular) e bioquímicos (lipidograma). O estado nutricional foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal para idade calculado os escores z no *software* Who Anthro Plus. Os pontos de corte para parâmetros lipídicos foi o recomendado pela Sociedade Brasileira de Pediatria (2007), e para excesso de peso maior que 2 escore z. Os dados foram armazenados e processados no Stata, versão 15.0. Aplicou-se o teste do Qui-quadrado, com significância de $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (número 13104613.10000.5546) e apoiado pelo Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Extensão da Universidade Federal de Sergipe.

Resultados

Foram analisados os dados de 145 pacientes, 53,1% do sexo feminino com média de idade de 6,85 anos ($\pm 2,16$) para crianças e 13,40 anos ($\pm 2,44$) para adolescentes. O peso foi motivo de preocupação antes de 7 anos de idade para 58,1%. O principal motivo para procura do atendimento foi o excesso de peso (69,8%), sendo que 41,2% tinham alguma patologia associada. Dos 77 pacientes com exames bioquímicos, apresentaram níveis elevados de colesterol, lipoproteína de baixa densidade, triglicérides, e níveis baixos de lipoproteína de alta densidade, 60,3%, 22,1%, 28,4% e 55,8%, respectivamente. O excesso de peso foi maior entre crianças (69,6%) em relação aos adolescentes (48,5%) ($p=0,008$), também se observou maior percentual de gordura excessiva pela dobra tricipital nas crianças ($p=0,006$). Entre os adolescentes, o excesso de peso foi maior entre aqueles que eram primeiros filhos (66,7%), quando comparado aos demais (33,3%) ($p=0,007$).

Conclusão

O excesso de peso associado as dislipidemias é o principal distúrbio nutricional verificado na amostra estudada, sendo que as crianças possuíam maiores riscos associados à obesidade quando comparadas aos adolescentes.

Referências

MARQUES, T.; MONIZ, M.; CABRAL, M.; NIZARALI, Z.; COELHO, R.; MONTEIRO, A. C.; BRAGANÇA, G.; CARREIRO, H. C. Obesidade infantil – Caracterização de uma população com seguimento hospitalar. **Acta Pediátrica Portuguesa**. Portugal, v. 44, n. 6, p. 295-300, dez. 2013.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Obesidade na infância e adolescência – Manual de Orientação / Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento Científico de Nutrologia. 2ª. Ed. – São Paulo: SBP. 2012. 142 p.

SAHOO, K; SAHOO, B.; CHOUDHURY, A. K.; SOFI, N. Y.; KUMAR, R.; BHADORIA, A. S. Childhood Obesity: Causes and Consequences. **Journal of Family Medicine and Primary Care**. Nwe Delhi, v. 4, n. 2, p. 187-192, 2015.

Palavras-chave: Antropometria; Estado nutricional; Obesidade

PERFIL NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS PORTADORES DE LESÃO POR PRESSÃO

KARINA DIAZ LEYVA DE OLIVEIRA; ADRIANA HAACK; RENATA COSTA FORTES

¹ ESCS - Escola Superior de Ciências da Saúde

karinadoliveira@gmail.com

Introdução

A idade avançada e as deficiências nutricionais são alguns fatores de risco para o desenvolvimento de lesões por pressão (LPP) (PEDRONI et al, 2014). A terapia nutricional recomendada para pacientes portadores de LPP inclui de 30 a 35 kcal/kg/dia de energia e de 1,2 a 1,5 g/kg/dia de proteínas (PROJETO DIRETRIZES, 2011).

Objetivos

Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de idosos portadores de lesão por pressão, assistidos por um serviço de atendimento domiciliar da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal (SES-DF).

Metodologia

Estudo transversal analítico realizado por meio de visita domiciliar junto à equipe multidisciplinar dos Núcleos Regionais de Atenção Domiciliar (NRAD) Norte e Sul do Distrito Federal, entre os meses de agosto de 2015 a junho de 2016. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas em Seres Humanos da FEPECS, sob protocolo nº 1167815. Para avaliação antropométrica foi aferido o peso corporal, a estatura, a circunferência do braço, da panturrilha e a altura do joelho. A classificação do estado nutricional foi realizada a partir do Índice de Massa Corporal (IMC), de acordo com Lipschitz (ROSA et al, 2014). Os dados do consumo alimentar foram coletados por meio do Recordatório 24 horas (FISBERG, 2005) e os resultados foram analisados pelo programa Avanutri® Revolution, versão 4.0. Os dados nutricionais das fórmulas enterais usadas foram colhidos por meio das informações contidas nos rótulos dos fabricantes. A quantidade de quilocalorias, carboidratos, proteínas e lipídios destas fórmulas foram calculados a partir da prescrição nutricional realizada pela nutricionista da equipe multidisciplinar. Foram usados os valores de adequação recomendados pelo Institute of Medicine: 45-65% de carboidrato, 10-35% de proteína e 20-35% de lipídios (TRUMBO et al, 2002).

Resultados

Amostra formada por 11 idosos, 54,5% (n=6) eram mulheres e 45,5% (n=5) homens. A média de idade foi de 79,18 +14,04 anos. Não houve diferença significativa em relação à idade e a presença de LPP ($p = 0,45$). Após a avaliação do estado nutricional foram classificados 45,5% (n=5) eutróficos, 9,1% (n=1) com sobrepeso e 45,5% (n=5) desnutridos. A média do IMC foi de 21,9 +4,09kg/m², com valor mínimo de 13,0 e máximo de 27,7kg/m². Não houve associação entre a presença de LPP e o IMC ($p=0,349$). Dos idosos, 54,5% (n=6) se alimentavam via oral, 9,1% (n=1) por sonda nasoenteral, 27,3% (n=3) por gastrostomia e 9,1% (n=1) por jejunostomia. A média do consumo energético foi de 29,3 +10,21 kcal/kg, com valor mínimo de 16 e máximo de 48,2kcal/kg. A média do consumo de macronutrientes mostrou-se dentro do recomendado: 53,8% de carboidratos, 19,9% de proteína e 26,9% de lipídios. Ao analisar individualmente o consumo de proteína, foi classificada como uma dieta hiperproteica, com uma média de 1,43 +0,45 g/kg/dia. Vale ressaltar que alguns idosos consumiam suplemento nutricional hiperproteico, enriquecido com nutrientes que auxiliam na cicatrização, oferecido pela SES-DF. Em relação ao consumo hídrico, 18,2% (n=2) ingeriam menos de 3 copos ao dia, 36,3% (n=4) de 3 a 5 copos e 45,5% (n=5) mais de 5 copos de água.

Conclusão

Cerca da metade dos idosos apresentou desnutrição, porém não houve relação com a presença das lesões. O consumo alimentar mostrou-se em concordância com as diretrizes. Destaca-se a presença do nutricionista na equipe multidisciplinar para o cumprimento das recomendações nutricionais para portadores de lesão por pressão.

Referências

FISBERG, R.M. et al. Inquéritos Alimentares: Métodos e bases científicos. 1ª ed. São Paulo: Manole; 2005. Capítulo 1, Métodos de inquéritos alimentares; p. 1-31.

PEDRONI, L; BONATTO, S; MENDES, K. O impacto da desnutrição no desenvolvimento e na gravidade das úlceras por pressão: uma revisão da literatura. RBCEH, v. 11, n.1, p. 89-102, 2014.

PROJETO DIRETRIZES. Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Terapia Nutricional para Portadores de Úlceras por Pressão. 2011.

ROSA, C.O.B. et al. Avaliação Nutricional de indivíduos internados em um hospital geral. O Mundo da Saúde, v. 38, n. 4, p. 430-38, 2014.

TRUMBO, P. et al. Food and Nutrition Board of the Institute of Medicine, The National Academies. Dietary Reference Intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. J Am Diet Assoc. 2002; 102(11):1621-30.

Palavras-chave: Idoso; Lesão por pressão; Antropometria; Consumo de alimentos

PERFIL NUTRICIONAL E GRAVIDADE DA MIGRÂNEA EM PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DA DOR

MARCIA CRISTINA ALMEIDA MAGALHÃES OLIVEIRA; PRISCILA OLIVEIRA ABREU; EDNA AMORIM DOS SANTOS; BRUNA SILVA ARAUJO; REBECA FERREIRA PFAFFENSELLER; KARLA VILA NOVA DE ARAUJO FIGUEIREDO

¹ UNEB - UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA

nutmarcia16@gmail.com

Introdução

Segundo a Sociedade Internacional de Cefaleia, a migrânea é uma cefaleia primária, caracterizada por crises intermitentes, dor pulsátil de moderada a alta intensidade, geralmente unilateral, associada a náuseas e fobias e mais prevalente no sexo feminino. De acordo com a Organização Mundial da Saúde, é uma das quatro doenças crônicas mais incapacitantes do mundo apresentando prevalência mundial de 11%⁵, e, no Brasil, atinge 16% da população.

Objetivos

Esta pesquisa tem por objetivo investigar o perfil nutricional e a gravidade da migrânea em pacientes atendidos no ambulatório de dor de uma universidade pública.

Metodologia

Trata-se de um estudo do tipo transversal retrospectivo, com abordagem quantitativa. Foi realizado no período de abril a setembro de 2017 através de coleta de dados do prontuário de pacientes atendidos no Ambulatório de Dor do Centro de Estudos e Atendimento Dietoterápico- CEAD da Universidade do Estado da Bahia, Salvador na Bahia. A amostra foi constituída por indivíduos maiores de dezoito anos com diagnóstico prévio de migrânea. Para avaliação das informações sociodemográficas foram coletados dados referentes ao sexo, idade, cor de pele autodeclarada, estado civil, escolaridade, renda familiar, tabagismo, trabalho e prática de atividades físicas. Quanto ao perfil de saúde foram investigadas presença de outras patologias e alterações gastrointestinais associadas. Para avaliação antropométrica foram analisados o Índice de Massa Corporea (IMC); Circunferência da Cintura e as dobras cutâneas: bicipital, tricipital, subescapular e suprailíaca. A avaliação do impacto causado pelas crises de migrânea foi mensurada a partir de dois instrumentos: o Migraine Disability Assessment (MIDAS) (STEWART, 1999; FRAGOSO, 2002) e o Headache Impact Test, versão 6 (HIT-6) (KOSINSKI, 2001). A análise descritiva contemplou a determinação da distribuição de frequências, média aritmética, mediana, valores de máximo e mínimo, desvio padrão e percentuais. Foi realizado o teste ANOVA para análise de variância com nível de significância de 5% ($p \leq 0,05$). A investigação foi aprovada pelo comitê de ética da Universidade do Estado da Bahia –UNEB de acordo com o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE): 62760916.3.0000.0057.

Resultados

A idade média foi de 36,5 anos \pm 14,3 anos (18 a 86 anos) e a grande maioria era do sexo feminino (91,7%) em idade adulta com impacto severo na qualidade de vida decorrente das crises de migrânea . A maioria dos indivíduos adultos apresentou peso acima do normal (52.8%) e apenas 38,9% eutrofia. O risco de complicações metabólicas associadas à obesidade estava presente em 67,6% dos indivíduos. As crises exerciam impacto severo na vida de 73,5% dos pacientes, de acordo com o HIT-6. Em relação ao grau de incapacidade em função das crises de enxaqueca, 55,9% relataram incapacidade intensa, segundo o MIDAS. Não foram identificadas associações entre a composição corporal e a gravidade da migrânea a partir dos testes HIT-6 ($p =0,906$) e MIDAS ($p=0,807$).

Conclusão

Não foi observado associação da composição corporal com a gravidade da migrânea, porém a elevada prevalência de excesso de peso indica que esses pacientes se encaixam em perfis de riscos descritos na literatura. Além disso, é conhecida a íntima relação da obesidade com estado pró-inflamatório e deste com a dor. Os dados do estudo reforçam a importância da avaliação e do acompanhamento nutricional na prática clínica com foco na adequação do estado nutricional desta população

Referências

Subcomitê de Classificação das Cefaléias da Sociedade Internacional de Cefaléia. CLASSIFICAÇÃO INTERNACIONAL DAS CEFALÉIAS - TERCEIRA EDIÇÃO

- (revista e ampliada). Trad. Sociedade Brasileira de Cefaléia. São Paulo: Alaúde Editorial Ltda; 2014.
2. Pinto MEB, Wagner HL, Klafke A, Ramos A, Stein AT, Castro FED et al. Projeto diretrizes: Cefaleias em Adultos na Atenção Primária à Saúde: Diagnóstico e Tratamento. Assoc Médica Bras e Cons Fed Med, 2009.
 3. Friedman BW, West J, Vinson DR, Minen MT, Restivo A, Gallagher EJ. Current management of migraine in US emergency departments: An analysis of the National Hospital Ambulatory Medical Care Survey. *Cephalalgia*. 2015; 35(4): 301-309.
 4. Academia Brasileira de Neurologia (ABN). Disponível em: <http://www.abneuro.org.br/clippings/detalhes/481/sao-20-anos-com-dor-de-cabeca-e-10-sem-diagnosticorevela-paciente-com-enxaqueca>. Acesso em: 25 set. 2017.
 5. Stovner L J, Hagen K, Jensen R, Katsarava Z, Lipton RB, Scher AI, et al. The global burden of headache: a documentation of headache prevalence and disability worldwide. *Cephalalgia*. 2007; 27(3): 193-210.
 6. Queiroz LP, Peres MF, Piovesan EJ, Kowacs F, Ciciarelli MC, Souza JA, et al. A Nationwide Population-Based Study of Tension-Type Headache in Brazil. *Headache: J. headache pain*. 2009; 49(1): 71-78.
 7. Giffin NJ, Lipton RB, Silberstein SD, Olesen J, Goadsby PJ. The migraine prodrome An electronic diary study. *Neurology*. 2016; 87(3): 309-313.
 8. Smitherman TA. The prevalence, impact, and treatment of migraine and severe headaches in the united states: a review of statistics from national surveillance studies. *Headache*. 2013; 53 (3): 427-436.
 9. Mollaoğlu M. Trigger factors in migraine patients. *J. health psychol*. 2013; 18(7): 984-994.
 10. Slavin M, Ailani J. A Clinical Approach to Addressing Diet with Migraine Patients. *Curr. Neurol. Neurosci. Rep*. 2017, 17(2): 17.
 11. Young WB. Preventive treatment of migraine: effect on weight. *Curr. pain headache rep*. 2008; 12(3): 201-206.
 12. Wang S, Fuh J; Chen P. Comorbidities of migraine. *Frontiers in neurology*. 2010; 1: 16.
 13. Castro K, Rockett FC, Klein LS, Perla AS. Body Mass Index, Quality of Life and Migraine in Students. *J. nutr. health Sciences*. 2014; 1(2): 1.
 14. WHO (World Health Organization). Physical Status: The Use and Interpretation of Anthropometry. WHO Technical Report Series 854. Geneva 1995.
 15. Lipschitz DA. Screening for nutritional status in the elderly. *Primary care*. 1994; 21(1):55
 16. WHO (World Health Organization). Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO Consultation presented at: the World Health Organization; June 3-5, 1997.
 17. Durnin JVGA, Womersley JVGA. Body fat assessed from total body density and its estimation from skinfold thickness: measurements on 481 men and women aged

- from 16 to 72 years. *Brit j nutrition*. 1974; 32(1): 77-97.
18. Organização Mundial da Saúde (OMS). *Obesity: preventing and managing the global epidemic*. Genebra, 1997.
19. Stewart WF, Lipton RB, Whyte J, Dowson A, Kolodner K, Liberman JN et al. An international study to assess reliability of the Migraine Disability Assessment (MIDAS) score. *Neurology*. 1999; 53(5): 988-988.
20. Fragoso YD. MIDAS (Migraine Disability Assessment): a valuable tool for work-site identification of migraine in workers in Brazil. *São Paulo med. j*. 2002; 120(4):118-121.
21. Kosinski M, Bjorner JB, Dahlof C, Dowson A, Garber WH, Cady R, et al. Development of HIT-6, a paper-based short form for measuring headache impact. *Cephalalgia*. 2001; 21(4): 334.
22. Rocha EM, Medeiros ADL, Rodrigues KSLF, Cruz JPM, Siqueira MFC, Farias EFN, et al. A política nacional de saúde do homem e os desafios de sua implementação na atenção primária à saúde. *Rev. eletrônica Inter*. 2016; 1(15).
23. Couto MT, Pinheiro TF, Valença O, Machin R, Siva SN, Gomes R, et al. O homem na atenção primária à saúde: discutindo (in) visibilidade a partir da perspectiva de gênero. *Interface comun. Saúde educ*. 2010; 14(33).
24. Jacobson A, Law H, Avins A, Sudat S, Liu J, Dean L, et al. Identification of Migraine at Sutter Health: An Application of an EHR-Based Algorithm. *J Patient Cent Res Rev*. 2017; 4(3): 199-2017.
25. Peterlin BL, Rosso AL, Williams MA, Rosenbergn JR, Haythornthwaite JA, Merikangas KR, et al. Episodic migraine and obesity and the influence of age, race, and sex. *Neurology*. 2013; 81(15):1314-1321.
26. Peterlin BL, Calhoun AH, Balzac F. Men, women, and migraine: then role of sex, hormones, obesity, and PTSD. *J. fam. Pract*. 2012; 61(4):7-11.
27. Karlı N, Baykan B, Ertaş M, Zarifoğlu M, Siva A, Saip S, et al. Impact of sex hormonal changes on tension-type headache and migraine: a cross-sectional populationbased survey in 2,600 women. *J. headache pain*. 2012; 13(7): 557-565.
28. Nicodemo M, Cevoli S, Giannini G, Cortelli P. Comorbidity in perimenstrual migraine. *Curr. pain headache rep*. 2012; 16(5):477-483.
29. Chen YC, Tang CH, Ng K, Wang SJ. Comorbidity profiles of chronic migraine sufferers in a national database in Taiwan. *J. headache pain*. 2012; 13(4): 311-319.
30. Carvalho MD, Tomie IR, Suely CAA, Alves SM, Velasquez MG. Prevalência e fatores associados com hipertensão arterial autorreferida em adultos brasileiros. *Ver. saúde pública*. 2017; 51 (1): 1-11.
31. Siqueira RP, Costa JGGB, Mancini RA, Gomez RS, Teixeira AL, Barbosa IG. Associação de sintomas depressivos e ansiosos com gravidade da migrânea. *J. bras. Psiquiatr*. 2015; 64(2): 93-99.

32. Mulak A, Paradowski L. *Neurol neurochir pol.* 2005; 39(4):47-55.
33. Park JW, Cho YS, Lee SY, Kim ES, Cho H, Shin HE, et al. Concomitant functional gastrointestinal symptoms influence psychological status in Korean migraine patients. *Gut and liver.* 2013; 7(6): 668 - 6675.
34. Lima TAM, Furini AAC, Atique TSC, Done P, Machado RLD, Godoy, MFD. Analysis of potential drug interactions and adverse reactions to nonsteroidal anti-inflammatory drugs among the elderly. *Rev. bras. geriatr. gerontol.* 2016; 19(3):533-544
35. Yu S, Liu R, Yang X, Zhao G, Qiao X, Feng J. Body mass index and migraine: a survey of the Chinese adult population. *J. headache pain.* 2012; 13(7): 531-536.
36. Gunay Y, Jamal M, Capper A, Eid A, Heitshusen D, Samuel I. Roux-en-Y gastric bypass achieves substantial resolution of migraine headache in the severely obese: 9-year experience in 81 patients. *Surg. obes. relat. dis.* 2013; 9(1): 55-62.
37. Verrotti A, Agostinelli S, D'egidio C, Fonzo A, Carotenuto M, Parisi P, et al. Impact of a weight loss program on migraine in obese adolescents. *Eur. j. neurol.* 2013; 20(2):394-397.
38. Seo JG, Park SP. Validation of the Patient Health Questionnaire-9 (PHQ-9) and PHQ-2 in patients with migraine. *J. headache pain.* 2015; 16(1): 65.
39. Lipton R, Chu MK, Seng E, Reed M, Fanning, K, Adams AM et al. The Effect of Psychiatric Symptoms on Headache-Related Disability in Migraine: Results From the Chronic Migraine Epidemiology and Outcomes (CaMEO) Study (S52. 007). *Neurology.* 2017; 88(16):52-57.
40. Loder S, Sheik HU, Loder E. The prevalence, burden, and treatment of severe, frequent, and migraine headaches in US minority populations: statistics from National Survey studies. *J. headache pain.* 2015; 55(2): 214-228.
41. Mildner NM, Gobbato CZ, Panatto AP, Madeira K, Rosa M I, Azevedo SPWT. Características da cefaléia do tipo migrânea em pacientes atendidos no ambulatório médico da Universidade do Extremo Sul Catarinense no período de 2004 a 2009. *Arq. Catarin. Med.* 2012; 41(4): 57-62.
42. Winter AC, Berger K, Buring JE, Kurth T. Body mass index, migraine, migraine frequency and migraine features in women. *Cephalalgia.* 2009; 29(2): 269-278.
43. Yu S, Liu R, Yang X, Zhao G., Qiao X., Feng J et al. Body mass index and migraine: a survey of the Chinese adult population. *J. headache pain.* 2012; 13(7): 531-536.
44. Novack V, Fuchs L, Lantsberg L, Kama S, Lahoud U, Horev A, et al. Changes in headache frequency in premenopausal obese women with migraine after bariatric surgery: a case series. *Cephalalgia.* 2011; 31(13): 1336-1342.
45. Ornello R, Ripa P, Pistoia F, Degan D, Tiseo C, Carolei A, et al. Migraine and body mass index categories: a systematic review and meta-analysis of observational

studies.. J. headache pain. 2015; 16(1): 27.

46. Bigal ME. The association between migraine and obesity: empty calories?. Cephalalgia. 2012; 32(13): 950-952

Palavras-chave: MIGRÂNEA; ENXAQUECA; DOR; NUTRIÇÃO; AVALIAÇÃO

PERFIL NUTRICIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES DE PACIENTES COM COLOSTOMIA E ILEOSTOMIA

ANA LÍVIA DE OLIVEIRA; MICHELE PEREIRA NETTO; RENATA MARIA SOUZA OLIVEIRA E SILVA; CRISTIANE GONÇALVES DE OLIVEIRA FIALHO; ISABEL CRISTINA GONÇALVES LEITE

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

analivia.oliveira@ufff.edu.br

Introdução

A palavra "estoma" vem do grego que significa abertura criada cirurgicamente que leva a exteriorização do sistema digestório, respiratório e urinário. No sistema digestório, o estoma é realizado quando é necessário desviar, temporária ou permanentemente, o trânsito normal de alimentação e ou eliminação. Considerando os tipos, a colostomia é a mais comum e caracteriza-se pela exteriorização do cólon através da parede abdominal com a finalidade de eliminação das fezes. A ileostomia é uma abertura entre o íleo e a parede abdominal. Estomias intestinais são criadas para condições variadas, incluindo o câncer de cólon e reto, doenças congênitas, trauma, doença inflamatória intestinal, obstrução intestinal, diverticulite, acidentes e outros. A construção de um estoma interrompe o processo de absorção no ponto em que é feito, afetando a natureza da produção e a capacidade do indivíduo com um estoma em absorver nutrientes. Há pouca informação na literatura sobre o estado nutricional e os hábitos alimentares de estomizados intestinais.

Objetivos

Comparar o estado nutricional de pacientes com ileostomia ou colostomia e avaliar os alimentos que mais frequentemente evitavam e os motivos.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com pacientes estomizados atendidos no Serviço de Atenção à Pessoa Ostomizada presente em Juiz de Fora, Minas Gerais. O estudo foi realizado entre 2014 e 2015. Um total de 103 pacientes de ambos os sexos estavam dispostos a participar voluntariamente da pesquisa e os critérios de inclusão foram: ter um estoma intestinal (ileostomia ou colostomia), com 18 anos ou mais, e ter condições mentais para responder à entrevista. Todos os voluntários deram seu consentimento informado por escrito após terem recebido informações orais e escritas sobre os objetivos e protocolo do estudo. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Humana da Universidade Federal de Juiz de Fora (protocolo número 516.306). Comparou-se o estado nutricional de pacientes com ileostomia (n = 40) e colostomia (n = 63). Medidas antropométricas e de gordura corporal foram avaliadas. A ingestão dietética foi avaliada através de questionário quantitativo de frequência alimentar. Foram avaliados também quais os alimentos que foram evitados pelos estomizados e os motivos.

Resultados

As medidas antropométricas e a composição corporal não diferiram entre os grupos, assim como a ingestão dietética, exceto para a gordura e a niacina. Pacientes com ileostomia tiveram uma menor ingestão de gordura e niacina. Mais ileostomizados (20%) evitam alimentos devido ao fato de descolar a bolsa, em comparação com colostomizados (4,8%), e os vegetais e frutas foram relatados como os mais problemáticos para que a bolsa coletora descolasse. Outras razões como (aumento do odor, aumento de gases, aumento da produção de efluentes, constipação e saída de casa) o relato do que evitavam consumir foi semelhante entre os grupos.

Conclusão

Ileostomizados e colostomizados fazem muitas restrições dietéticas por várias razões. O aconselhamento nutricional adequado e individualizado é um componente importante do tratamento de pacientes que têm ou terão um estoma. A manutenção de uma nutrição adequada e a gestão da produção do estoma são os dois principais desafios no cuidado nutricional dos estomizados. Há escassez de estudos que avaliam o estado nutricional e os efeitos da dieta na estomia, sendo assim, são necessários trabalhos adicionais para avaliar as necessidades nutricionais reais destes pacientes.

Referências

- 1 - BURCH, J. Nutrition for people with stomas 2: an overview of dietary advice. Nursing times, London, v. 104, n. 49, p. 26-27, Dec. 2008.
- 2- FLORUTA, C. V. Dietary choices of people with ostomies. Journal of wound, ostomy, and continence nursing, St. Louis, v. 28, n. 1, p. 28-31, Jan. 2001.

- 3- SILVA, D. G. et al. Influência dos hábitos alimentares na reinserção social de um grupo de estomizados. Revista eletrônica de enfermagem, Goiânia, v. 12, n. 1, p. 56-62, 2010. Disponível em: . Acesso em: 23 nov. 2016.
- 4- UNITED OSTOMY ASSOCIATIONS OF AMERICA. Diet and nutrition guide. 2011. Disponível em: . Acesso em: 12 abr. 2015.

Palavras-chave: intestino; estoma; estado nutricional; escolha de alimentos; influências dietéticas

PERFIL NUTRICIONAL E O CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTOS RICOS EM SÓDIO POR ADULTOS HIPERTENSOS

JOSIANE MARCON; YASMIN MEDEIROS DE SOUZA; ROGER DE FREITAS DE AVILA; ANDRIELI DA SILVA; RÚBIA GARCIA DEON

¹ URI - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
josimarcon99@gmail.com

Introdução

A Hipertensão Arterial Sistêmica, também conhecida como “pressão alta”, configura-se como uma Doença Crônica não Transmissível de causas multifatoriais, as quais estão associadas a alterações funcionais, estruturais e metabólicas, caracterizada por níveis elevados e sustentados de Pressão Arterial e, conseqüentemente, é considerada um grave problema de saúde pública, pois tem demonstrado crescente prevalência e baixas taxas de controle (MACHADO; PIRES; LOBÃO, 2012; RADOVANOVIC et al., 2014). Os fatores de risco vêm sendo estudados como verdadeiros agentes causais das doenças crônicas não transmissíveis, tais como: idade, sexo, estado nutricional, predisposição genética, consumo abusivo de bebidas alcoólicas, tabagismo e consumo excessivo de sal (MOLINA et al., 2003; MURARO et al., 2013).

Objetivos

Avaliar o estado nutricional, a presença de fatores de risco associados à Hipertensão Arterial e o conhecimento sobre os alimentos ricos em sódio em pacientes adultos hipertensos.

Metodologia

Foram avaliados adultos hipertensos, de ambos os sexos, atendidos pelo Programa Estratégia Saúde da Família do Município de Taquaruçu do Sul/RS. Para a coleta de dados foi utilizado um questionário semi estruturado para obtenção de dados pessoais e outro questionário sobre o conhecimento do teor de sódio, com base nas Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. O banco de dados foi construído no programa Excel 2010 e a análise dos dados foi realizada no programa SPSS 22.0.

Resultados

Foram estudados 94 hipertensos, com maior prevalência do sexo feminino 68 (72,3%). O perfil nutricional que prevaleceu foi o sobrepeso e obesidade, representado por 78 (83%) da população. A maioria afirmou não ser fumante, 86 (91,5%), não fazer uso de bebida alcoólica 49 (52,1%) e não praticar atividade física 60 (63,8%). Em relação à herança genética, a maior parte da população, 88 (93,6%), refere histórico familiar de Hipertensão Arterial, 68 (72,3%) não apresenta doenças crônicas associadas e 75 (79,71%) apresentaram bom conhecimento em relação ao sódio presentes nos alimentos.

Conclusão

Neste estudo a Hipertensão Arterial está fortemente relacionada com excesso de peso e ao sedentarismo, onde grande parte da população está acima do peso, o qual pode estar associado ao hábito de não realizar nenhum tipo de exercício físico. Mesmo diante do maior percentual de acertos em relação aos alimentos, muitos hipertensos desconhecem o teor de sódio dos alimentos industrializados, o qual é prejudicial para o controle da Hipertensão Arterial. Contudo, vê-se a necessidade de estimular mudanças no estilo de vida, através de um padrão alimentar saudável, voltados para a prevenção e manutenção dos níveis pressóricos adequados, possibilitando com isso mudanças no perfil nutricional, maior conhecimento, melhor controle da doença e menores taxas de mortalidade.

Referências

- MACHADO, M.C.; PIRES, C.G.S.; LOBÃO, W.M.; Concepções dos hipertensos sobre os fatores de risco para a doença. *Ciência e Saúde Coletiva*, v.17, n.5, p.1365-1374, 2012.
- MOLINA, M.C.B.; CUNHA, R.S.; HERKENHOFF L.F.; MILL, J.G.; Hipertensão arterial e consumo de sal em população urbana. *Revista de Saúde Pública*, v.37, n.6, p.743-750, 2003.
- NWARU, B.I.; HICKSTEIN, L.; PANESAR, S.S.; MURARO, A.; WERFEL, T.; CARDONA, V.; DUBOIS, A.E.; HALKEN, S.; HOFFMANN-SOMMERGRUBER, K.; POULSEN, L.K.; ROBERTS, G.; VAN REE, R.; VLIIEG-BOERSTRA, B.J.; SHEIKH, A.; The epidemiology of food allergy in Europe: a systematic review and meta-analysis. *Allergy*, v.69, n.1, p.62-75, 2014.
- RADOVANOVIC, C.A.T.; DOS SANTOS, L.A.; CARVALHO, M.D.B.; MARCON, S.S.; Hipertensão arterial e outros fatores

de risco associados às doenças cardiovasculares em adultos. Revista Latino-Americana de Enfermagem, v.22, n.4, p.547-553, 2014.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Fatores de Risco; Hipertensão

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E CONDIÇÕES DE SAÚDE DE IDOSOS ACOMPANHADOS EM AMBULATÓRIO GERIÁTRICO

HAYANNY PIRES NETTO GUIMARÃES; JORDANA MOREIRA DE ALMEIDA; ALINE LEDA DE OLIVEIRA; SABRINA SILVA GODOI; GUILHERME ROCHA PARDI; MÁRCIA CLARA SIMÕES

¹ UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro, ² UFPR - Universidade Federal do Paraná
hayanny22@hotmail.com

Introdução

No Brasil, consideram-se idosos indivíduos com idade igual ou superior a 60 anos, subindo para 65 anos em países desenvolvidos. Em 2050, as projeções indicam 1.9 bilhão de pessoas idosas no mundo. Projeções para 2020, estimam cerca de 32 milhões de idosos no Brasil (13%), colocando o país em sexto lugar entre os com maior contingente de idosos. Assim, o envelhecimento populacional requer ações para permanência ativa do idoso na sociedade, e efetiva disponibilidade dos serviços de saúde, haja vista a propensão para morbimortalidades por doenças crônicas não transmissíveis. O rastreamento das condições sociodemográficas e de saúde, quando agregado a demais pesquisas, possibilita melhor assistência à saúde.

Objetivos

Avaliar a população idosa acompanhada em ambulatório de geriatria de um hospital de ensino de Minas Gerais, observando aspectos sociodemográficos e condições de saúde.

Metodologia

Trata-se de um estudo epidemiológico, não experimental, transversal, descritivo, de natureza quantitativa. Realizado entre abril e agosto de 2017, com 89 idosos de 60 anos ou mais, acompanhados em um Ambulatório de Geriatria de um hospital público de ensino de Minas Gerais. Foi aplicado instrumento de coleta de dados semiestruturado, abordando dados sociodemográficos e de condições de saúde. O presente trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisas (CEP), e coleta de dados iniciada somente após aprovação, sob parecer: 1.958.434.

Resultados

Dos 89 idosos entrevistados, a maioria era do sexo feminino (67,42%), brancos (58,42%), viúvos ou sem parceiros (64,04%), com até 4 anos de estudo (64%), aposentados ou pensionistas sem outra renda (84,26%), com renda individual de até 1 salário mínimo (57,30%), morando com conjuge ou familiares (88,76%). A idade variou de 61-99 anos, média de 76,92 anos (DP±8,57). Sobre condições de saúde, 73% não consumiam bebidas alcoólicas, nunca fumaram (49,43%). Predominância de inatividade física (74,15%), apesar de 64% relatar independência funcional. Prevalência de excesso de peso corporal segundo Índice Massa Corporal para idosos (42,69%), e risco de doenças cardiovasculares e metabólicas para circunferência abdominal (79,77%). Diagnósticos de doenças principais: hipertensão arterial sistêmica (77,52%), dislipidemias (46%), osteoartroses (32,58%), depressão (31,46%), cardiopatias (28%) e diabetes mellitus (26,96%). Polifarmácia expressiva (57,3%).

Conclusão

Os resultados negativos do rastreamento das condições sociodemográficas e de saúde podem apoiar a melhoria da atenção em saúde local, em nível ambulatorial aos idosos. Sinalizam a necessidade de ações intersetoriais sobre os determinantes da saúde, criação de ambientes saudáveis e reorientação dos serviços na perspectiva de promoção da saúde.

Referências

- ANDREWS, G.A. Los desafíos del proceso de envejecimiento em las sociedades de hoy y del futuro. In: Encuentro Latinoamericano y Caribenho sobre las Personas de Edad, 1999. Anais..., Santiago: CELADE, p. 247-256, 2000.
- BRASIL. MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Perfil dos idosos responsáveis pelos domicílios. Brasília, 97 p., 2002. Disponível em: URL:. Acesso em: 04 de outubro de 2016.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. Active Ageing – A Police Framework. A Contribution of the World Health Organization to the second United Nations World Assembly on Aging. Madrid: Spain; April, 2002. Disponível em: . Acesso em: 04 de outubro de 2016.
- COELHO FILHO, J.M., RAMOS, L.R. Epidemiologia do envelhecimento no Nordeste do Brasil: resultados de inquérito

domiciliar. Rev Saúde Pública, v. 3, n. 5, p. 445-453, 1999.

DARWICH, L.M. Envelhecimento: imagem corporal e movimento. Memorialidades, Ilhéus (BA), v. 1, n. 2, p. 19-21, 2004.

Palavras-chave: Geriatria; Idoso; Índice de Massa Corporal

PERFIL SOCIOECONÔMICO E PREVALÊNCIA DE SARCOPENIA DE IDOSOS HOSPITALIZADOS EM UMA UNIDADE DE REABILITAÇÃO

CAMILA CORAGE DA SILVA; LUÍS FELIPE LOPES LORENZON; FABIANE LA FLOR ZIEGLER SANCHES

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, ² HSJ - Hospital São Julião

luisfelipe.1842@gmail.com

Introdução

No processo fisiológico do envelhecimento ocorrem alterações como a perda de apetite, redução do esvaziamento gástrico, saciedade precoce e diminuição da resposta anabólica à proteína. Sarcopenia entende-se pela perda progressiva de massa muscular e força ou função durante o envelhecimento e tem sido cada vez mais reconhecido como um fator relevante para a ocorrência de agravos à saúde no final de vida como quedas, morbidez, incapacidade, perda de independência e mortalidade.

Objetivos

Verificar o perfil socioeconômico e a prevalência de sarcopenia em idosos hospitalizados em uma unidade de reabilitação.

Metodologia

Estudo de natureza transversal, realizado em uma Unidade de Cuidados Continuados Integrados de um hospital filantrópico. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, sob parecer nº 1.870.664/2017. Foram considerados 27 idosos, a partir de 60 anos, de ambos os sexos, internados no setor de reabilitação, que tenham consentido em participar da pesquisa através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O instrumento de coleta de dados foi realizado através de formulário próprio semiestruturado abordando aspectos socioeconômicos, diagnóstico clínico, avaliação antropométrica de peso e altura e cálculo de índice de massa corporal (IMC). Para determinar a sarcopenia foi utilizada a equação proposta por Lee et al. (2000) para a massa muscular (Kg), onde a relação da massa muscular pela altura ao quadrado resulta no Índice de Massa Muscular (IMM) pelo qual obtém três classificações considerando sarcopenia grau I (incapacidade leve) quando $IMM > 5,75$ e $\leq 6,75$ Kg/m² para mulheres e $> 8,5$ e $\leq 10,75$ Kg/m² para homens, sarcopenia grau II (incapacidade grave) com $IMM \leq 5,75$ Kg/m² para mulheres e $\leq 8,50$ Kg/m² para homens; e os valores que não se enquadraram nessa classificação foram considerados com ausência de sarcopenia, segundo Janssen et al. (2004). A análise estatística foi realizada através do software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), versão 18.0, considerando um nível de 5% de significância ($p < 0,05$).

Resultados

Foram analisados 27 idosos, sendo a maioria do sexo feminino em 51,9% (n=14), com idade variando de 61 a 93 anos, média de 73,85 anos. A maioria dos idosos eram afrodescendentes em 51,9% (n=14), seguidos da raça caucasiana com 44,4% (n=12) e 3,7% asiáticos (n=1), 92,6% (n=25) não possuíam o ensino médio e 59,3% (n=16) possuíam renda de 1 salário mínimo. O diagnóstico principal encontrado foi Acidente Vascular Encefálico (AVE) com 81,5% (n=22). Na avaliação nutricional, verificou-se uma média de $25,09 \pm 4,21$ kg/m² para o índice de massa corporal, sendo 44,44% (n=12) classificados como eutrofia; 33,33% (n=9) como sobrepeso e 22,2% (n=6) como desnutrição. Em relação ao índice de massa muscular obteve-se média de $8,65 \pm 0,48$ kg/m² para homens e $8,23 \pm 1,86$ kg/m² para mulheres. A sarcopenia prevaleceu em 55,5% (n=15) dos idosos, desses 44,4% (n=12) com sarcopenia grau I e 11,1% (n=3) com sarcopenia grau II.

Conclusão

O perfil socioeconômico dos idosos hospitalizados avaliados caracterizou-se por predomínio de mulheres, de afrodescendentes, baixa escolaridade e renda e prevalência de sarcopenia de incapacidade leve. Diante do perfil diagnosticado estratégias de tratamento e acompanhamento nutricional devem ser realizadas para recuperação e melhor qualidade de vida dos idosos atendidos na unidade de reabilitação.

Referências

HWANG, B.; LIM, J.Y.; LEE, J.; CHOI, N.K.; AHN, Y.O.; PARK, B.J. Prevalence rate and associated factors of sarcopenic obesity in korean elderly population. Journal of Korean Medical Science, v. 27, n. 7, p. 748-55, 2012.

JANSSEN, I.; BAUMGARTNER, R.N.; ROSS, R.; ROSENBERG, I.H.; ROUBENOFF, R. Skeletal Muscle Cutpoints. Associated with Elevated Physical Disability Risk in Older Men and Women. American journal of epidemiology, v. 159, n. 4, p. 413-421, 2004.

LANDI, F.; CALVANI, R.; CESARI, M.; TOSATO, M.; MARTONE, A.M.; ORTOLANI, E. et al. Sarcopenia: an overview on current definitions, diagnosis and treatment. Current Protein & Peptide Science, v.18, n.12, 2017.

LEE, R.C.; WANG, Z.; HEO, M.; ROSS, R.; JANSSEN, I.; HEYMSFIELD, S.B. Total-body skeletal muscle mass: development and cross-validation of anthropometric prediction models. The American Journal of Clinical Nutrition, v. 72, p.796-803, 2000.

Palavras-chave: Idosos; Sarcopenia; Massa muscular; Hospitalização

PRESENÇA DE COMORBIDADES PRÉ E PÓS-OPERATÓRIO E O USO DE MEDICAMENTOS NO PÓS-OPERATÓRIO EM PACIENTES COM MAIS DE 24 MESES DE CIRURGIA BARIÁTRICA

DYENNE CRISTINA DA SILVA MOURA; DANIELA LOPES GOMES; ADRIANA MOREIRA DE SOUSA; NAIZA NAYLA BANDEIRA NAIZA SÁ; MICHELLE MAYUMI FARIAS SATO

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
naizabandeira@gmail.com

Introdução

A obesidade é uma doença crônica não transmissível e multifatorial, considerada uma epidemia mundial. É definida como o acúmulo excessivo de tecido adiposo acarretando em agravos à saúde. O tratamento cirúrgico, conhecido também como cirurgia bariátrica, mostra-se um tratamento eficaz em curto e longo prazo, não somente relacionado à perda de peso, mas também como auxílio na diminuição e remissão de comorbidades muito correlacionadas à obesidade, como a hipertensão arterial sistêmica (HAS), o diabetes mellitus tipo 2 (DM2), as doenças cardiovasculares, as dislipidemias, as doenças articulares, a síndrome da apneia obstrutiva do sono (SAOS), refluxo gastroesofágico e alguns tipos de neoplasia (SILVA, 2015; JORGE, 2013). A realização da cirurgia bariátrica requer um acompanhamento clínico de longo prazo, tanto no pré, quanto no pós-operatório. Muitos pacientes fazem uso de medicamentos para o controle das doenças relacionadas à obesidade, mesmo após a cirurgia bariátrica o paciente segue em tratamento contínuo com medicamentos, entre eles hipoglicemiantes, anti-hipertensivos, hipolipemiantes (estatinas) e antidepressivos (KOVALESKI, 2016).

Objetivos

Identificar a presença de comorbidades pré e pós-operatório e o uso de medicamentos no pós-operatório, em pacientes com mais de 24 meses de cirurgia bariátrica.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado com 18 pacientes, do gênero feminino, com mais de 24 meses de cirurgia bariátrica segundo as técnicas Bypass gástrico em Y-de-Roux e Sleeve, atendidos pelo projeto de extensão ANCIB (Acompanhamento Nutricional em Cirurgia Bariátrica) da Universidade Federal do Pará. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde/UFPA (CAAE 59781416.0.0000.0018), cumprindo as exigências legais da Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde e todas as pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os atendimentos ocorreram no Laboratório de Patologia em Nutrição localizado no Hospital Universitário João de Barros Barreto, onde as avaliadas responderam ao questionário com perguntas sobre a presença de comorbidades pré e pós-operatório e o uso de medicamento no pós-operatório. Os dados obtidos foram tabulados e analisados no software SPSS versão 21.0.

Resultados

As mulheres entrevistadas referiram ter DM2 (11,1%), dislipidemia (11,1%) e síndrome da apneia obstrutiva do sono (5,6%) no período pré-operatório, enquanto que na avaliação pós-cirúrgica verificou-se a remissão completa dessas patologias em 100% das entrevistadas. A hipertensão arterial foi referida por 50% das participantes do estudo no período pré-operatório, reduzindo para 27,8% no pós-operatório. No que se refere ao uso de medicamentos, 24 ou mais meses pós a cirurgia, encontrou-se que 5,6% das pacientes relatavam usar hipoglicemiantes; 11,1% referiram uso de anti-hipertensivos e antidepressivos e nenhuma paciente relatou uso de hipolipemiantes (estatinas).

Conclusão

Os dados obtidos mostram a eficácia da cirurgia na remissão e redução de comorbidade associadas à obesidade, porém, mesmo após a gastroplastia as pacientes permanecem com o uso de medicamentos a fim de controlar as comorbidades.

Referências

JORGE, L.C.; ARAÚJO, M.S.M. Influência da cirurgia bariátrica no DM2 e outras comorbidades: revisão de literatura. Revista Brasileira de Ciência da Saúde. 2013;22(4):67-72
KOVALESKI, E.S.; SCHROEDER, H.; KRAUSE, M.; DANI, C.; BOCK, P.M. Perfil farmacoterapêutico de paciente obesos no pós-operatório de cirurgia bariátrica. Jornal Vascular Brasileiro, 2016 Jul.-Set.; 15(3):182-188

SILVA, P. T.; PATIAS, L.D.; ALVAREZ, G. C.; KIRSTEN, V. R.; COLPO, E.; MORAES, C.M.B. Perfil de pacientes que buscam a cirurgia bariátrica. ABCD, Arquivo Brasileiro de Cirurgia Digestiva, 2015; 28(4):270-273

Palavras-chave: Obesidade; Gastroplastia; Comorbidade

PRESSÃO ARTERIAL E FATORES ASSOCIADOS EM ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DE MINAS GERAIS

VERIDIANA PINTON TOMALERI; LÍVIA GARCIA

¹ UFLA - Universidade Federal de Lavras

livia.ferreira@dnu.ufla.br

Introdução

A hipertensão arterial (HA) é uma doença de causa multifatorial caracterizada por níveis elevados e sustentados de pressão arterial. A alta ingestão de sódio, álcool, elevada circunferência da cintura (CC) e índice de massa corporal (IMC) estão relacionadas à HA. Algumas dessas condições têm sido relatadas em estudantes universitários. Sabe-se que quando a hipertensão arterial é diagnosticada e tratada precocemente previnem-se complicações futuras, o que auxilia na qualidade de vida. Assim, o conhecimento sobre a prevalência de fatores de risco para HA pode alertar estudantes sobre a importância da prevenção.

Objetivos

O objetivo desse estudo avaliar a pressão arterial e a relação da mesma com a ingestão de sódio e álcool, IMC, CC e histórico familiar de estudantes universitários.

Metodologia

Trata-se de estudo transversal, realizado em uma Instituição de Ensino Superior do Sul de Minas Gerais. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade (Parecer nº 1.637.936) e executado após o consentimento de cada indivíduo. Foram incluídos estudantes com faixa etária de 20 a 25 anos e que estavam matriculados em cursos de graduação. Os graduandos responderam um inquérito alimentar de produtos ricos em sódio e frequência de ingestão de bebidas alcoólicas. Foram coletados dados de histórico familiar, a prática de atividade física, sexo, idade, peso e altura para cálculo do IMC, e a pressão arterial e CC foram aferidas. Os dados foram digitados em planilha do Microsoft Excel 2010 e as análises estatísticas foram realizadas pelo software Statistical Package for the Social Sciences – SPSS, versão 20.0. O teste de qui-quadrado foi utilizado em todas as análises sendo considerado $p < 0,05$, para significância estatística.

Resultados

A amostra foi composta por 150 estudantes universitários, com média de idade de $21,96 \pm 1,86$ anos, sendo a maior parte da amostra do sexo masculino (57,3%; $n=86$). Entre os universitários que participaram do estudo nenhum tinha diagnóstico de hipertensão (0%, $n=0$). A média do IMC foi de $23,95 \pm 4,55$ kg/m², e 31,3% ($n=47$) dos estudantes estavam com excesso de peso. A média da pressão arterial sistólica foi de $119,6 \pm 13,08$ mmHg e da pressão arterial diastólica foi de $72,1 \pm 8,91$ mmHg, sendo que 8% ($n=12$) apresentaram valores compatíveis aos de HA. A classificação da pressão arterial foi estatisticamente associada ao sexo e na qual os homens tiveram valores mais altos de pressão arterial e de IMC ($p < 0,05$), nos indivíduos com excesso de peso. Também foi associada ao elevado consumo de sódio ($p < 0,05$). A frequência diária de dieta hipersódica foi observada em 46,7% ($n=70$) dos acadêmicos. No que se refere ao consumo de produtos com alto teor de sódio pelos universitários que apresentaram pressão arterial limítrofe e valores compatíveis ao de hipertensão arterial, destaca-se o elevado consumo de mostarda, molho barbecue, molho de pimenta, catchup alto consumo de sal adicionado, biscoitos cream craker, salgadinhos tipos chips, bacon.

Conclusão

Gênero masculino, excesso de peso e elevado consumo de sódio foram associados aos valores de PA em estudantes universitários.

Referências

WILLIAMS B. The year in hypertension. JACC. v 55, n. 1, p. 66-73, 2010.

KUSCHNIR MCC, Ribeiro MG. Hipertensão arterial na adolescência: abordagem e tratamento. Adolesc Saude. v. 3, n. 3, p. 7-10, 2006.

PEREIRA M, LUNET N, AZEVEDO A, BARROS H. Differences in prevalence, awareness, treatment and control of hypertension between developing and developed countries. J Hypertension. v.7, n.5, p. 963–975, 2009.

BLOOM DE, CAFIERO ET, JANÉ-LLOPIS E, ABRAHAMS-GESSEL S, BLOOM LR, FATHIMA S, et al. The Global Economic Burden of Noncommunicable Diseases. Program on the Global Demography of Aging (on line). Geneva: World Economic Forum. 2011

Palavras-chave: Hipertensão; Sódio; Álcool; Antropometria

PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM IDOSOS HOSPITALIZADOS COM DIAGNÓSTICO DE CÂNCER

MARÍLIA DE MELO FREIRE LYRA; BRUNA NASCIMENTO DA SILVA; MIRELLA GONDIM OZIAS AQUINO DE OLIVEIRA; NATHALY MARIA MONTE DOS SANTOS; ELDA SILVA AUGUSTO DE ANDRADE; ALINE FIGUEROA CHAVES

¹ IMIP - Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira
montenathaly@gmail.com

Introdução

A anemia é uma das complicações mais frequentes em pacientes oncológicos. A incidência e severidade da anemia dependem do tipo de tumor, estadiamento do câncer, tipo de tratamento e também é influenciada pela idade do paciente, sendo a população idosa um grupo de maior vulnerabilidade para essa doença.

Objetivos

O presente trabalho tem por objetivo demonstrar a prevalência de anemia em idosos diagnosticados com câncer em internamento hospitalar.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional retrospectivo, composto por idosos (> 60 anos) de ambos os sexos diagnosticados com câncer internados na enfermaria de oncologia de um hospital de referência do Nordeste. A amostra foi classificada em: câncer de cabeça, pescoço e TGI; mama; pulmão e pleura; genito-urinário; e outros. Para avaliação da anemia, adotou-se o ponto de corte da Organização mundial de Saúde (2001) de hemoglobina <12g/dl para pacientes do sexo feminino e de <13g/dl para o sexo masculino. A hemoglobina foi analisada através do método automação. Os dados foram digitados no programa EXCEL para Windows, versão 2013 e a análise estatística foi feita no programa SPSS, versão 21.0. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição com o protocolo nº: 10241612.7.0000.5201.

Resultados

Foram avaliados 228 idosos, com diagnóstico de câncer genito-urinário (37,7%), cabeça, pescoço e TGI (35,9%), pulmão e pleura (12,7%), mama (7,9%) e outros (5,7%). A média de idade foi de 69,78 ±7,180 sendo a maior parte do sexo masculino, o que correspondeu a 60,5% (n=138) da amostra. A maior prevalência de anemia foi encontrada no câncer genito-urinário, onde 92,5% dos pacientes apresentaram anemia durante o internamento, seguido do câncer de cabeça e pescoço com uma prevalência de 91,1%. Os cânceres de mama, pulmão e pleura e outros, tiveram uma prevalência da doença de 81,8%, 85,3% e 86,7% respectivamente. Em relação ao sexo 90% dos homens apresentou anemia e 89,1% das mulheres.

Conclusão

Os dados encontrados sugerem uma elevada prevalência de anemia em idosos oncológicos independente do tipo de cancer ou sexo. A maior prevalência de anemia no câncer genito-urinário pode ser explicada pelas perdas sanguíneas características da doença. Os idosos por apresentarem em sua fisiologia um declínio funcional de múltiplos sistemas orgânicos, estão predispostos ao aparecimento dessa complicação que é facilitada pela fisiopatologia do câncer. O conhecimento da prevalência da anemia nesse grupo é importante, já que se pode dimensionar a extensão do problema e desta forma, tomar medidas eficazes de tratamento e controle dessa patologia.

Referências

CALABRICH, A. F.; KATZ, Artur. Deficiência de ferro no paciente com câncer. **Rev bras hematol hemoter**, v. 32, n. 2, p. 95-8, 2010.

MILAGRES, Clarice S. et al. Prevalência e etiologia da anemia em idosos: uma revisão integral. **Medicina (Ribeirão Preto. Online)**, v. 48, n. 1, p. 99-107, 2015.

SCHAAN, Mariza D.'Agord et al. Hematological and nutritional parameters in apparently healthy elderly individuals. **Revista Brasileira de Hematologia e Hemoterapia**, v. 29, n. 2, p. 136-143, 2007.

Palavras-chave: IDOSO; NEOPLASIA; ANEMIA; PREVALÊNCIA

PREVALÊNCIA DE ANOREXIA EM BAILARINAS CLÁSSICAS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

DAIANA DA SILVA AZEVEDO; FABIANA SANTOS BRANDÃO; ADRIANA DA SILVEIRA LEAL; MARIANA CATTAPRETA CAIADO PEREIRA

¹ UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta
mcattapreta@gmail.com

Introdução

O Ballet Clássico é uma modalidade de dança que nasceu há aproximadamente 500 anos. Desde a sua criação acontece uma grande influência sobre a estética corporal das bailarinas, influenciando em suas escolhas alimentares na busca de um corpo magro.

Objetivos

O objetivo geral deste trabalho foi fazer uma avaliação do perfil nutricional de adolescentes e adultas, do sexo feminino, que praticam Ballet Clássico, no Município de São João de Meriti/RJ e na Cidade do Rio de Janeiro – RJ e aplicar o Questionário tipo qualitativo Teste de Atitudes Alimentares (EAT – 26).

Metodologia

O presente trabalho trata-se de uma pesquisa de campo, que aborda a Anorexia no Ballet Clássico. O levantamento de dados coletados foi realizado através de um QUESTIONÁRIO TIPO QUALITATIVO TESTE DE ATITUDES ALIMENTARES (EAT-26), assinatura do TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO pelos responsáveis que autorizaram a participação dos menores de 18 anos e a assinatura do TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO das bailarinas maiores de 18 anos que aceitaram participar. O questionário, TESTE DE ATITUDES ALIMENTARES (EAT - 26), contém 26 perguntas, cujo o principal objetivo é avaliar se o indivíduo está com o distúrbio alimentar ou se há o risco de desenvolver a Anorexia. Caso o total de escores encontrados seja maior ou igual a 20 pontos, é considerado positivo e confirma a presença de atitudes alimentares patológicas, além, do risco de desenvolvimento da anorexia. O escore entre 0 e 19 pontos, significa fora de risco. O questionário foi aplicado em quatro studios de Dança, sendo que dois studios foram no Município de São João de Meriti/RJ e os outros dois studios na Cidade do Rio de Janeiro – RJ. Durante os meses de Setembro e Outubro de 2017, sendo respondido no final das aulas individualmente por 32 bailarinas do sexo feminino, após um breve esclarecimento sobre o tema abordado. Os dados antropométricos foram os relatados e analisou-se, o estado nutricional das bailarinas através da antropometria (peso e altura) e no caso das adolescentes, o estágio pubertário.

Resultados

Participaram da pesquisa 31 Bailarinas, sendo 9 Adolescentes e 22 Adultas, com a idade entre 11 e 45 anos que foram divididas em dois grupos. O grupo 1, composto de bailarinas adolescentes entre a faixa etária de 11 a 14 anos, onde a média de idade foi de 12,55 ($\pm 1,01$), a média do peso foi de 54,77 ($\pm 7,51$), a média da altura foi de 1,59 ($\pm 0,04$) e o índice da massa corporal (IMC) foi de 21,59 ($\pm 2,48$). O Grupo 2, foi composto por bailarinas adultas entre a faixa etária de 18 a 45 anos, onde a média de idade foi de 28,04 ($\pm 7,24$), a média do peso foi de 56,27 ($\pm 9,41$), a média da altura foi de 1,61 ($\pm 0,05$), e o índice da massa corporal (IMC) com a média de 21,55 ($\pm 2,60$). De acordo com esses dados, observou-se que o Grupo 1, apresentava 11% das bailarinas desnutridas, 45% eutróficas, 33% com sobrepeso e 11% com obesidade grau 1. Já o Grupo 2, apresentou 18% das bailarinas com desnutrição, 77% eutróficas e 5% com sobrepeso. Com relação a resposta dos questionários, o grupo 1 apresentou a média de 14,56 pontos ($\pm 8,92$) sendo 22,22% dos questionários com a pontuação maior do que 20 pontos. Já o grupo 2 a média foi de 15,48 ($\pm 9,96$) com 21,74% dos questionários com pontuação superior a 20 pontos.

Conclusão

Conclui-se que, mesmo sem cunho profissionalizante, o Ballet Clássico tem interferência nas escolhas alimentares e na exigência de um corpo magro e “perfeito” por parte das bailarinas.

Referências

Palavras-chave: Ballet Clássico; Anorexia; Transtorno Alimentar

PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E AVALIAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO E GLICÊMICO DE IDOSAS ATENDIDAS EM UMA UNIDADE GERONTOGERIÁTRICA

RHAYARA THACILLA FERREIRA DOS SANTOS; NATHALY MARIA MONTE DOS SANTOS; MARIA CONCEIÇÃO CHAVES DE LEMOS

¹ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

rhayara_ferreira@hotmail.com

Introdução

O comprometimento do estado nutricional dos idosos, em decorrência de alterações fisiológicas ligadas ao envelhecimento, é uma realidade. Entretanto não são apenas tais alterações que tem a capacidade de deprimir o estado nutricional do indivíduo, o estilo de vida inadequado, caracterizando uma dieta desbalanceada, a inatividade física e o consumo de álcool e fumo, tem potencial danoso sobre a saúde dos indivíduos. As unidades gerontogeriatricas emergem diante do envelhecimento população como estratégias de promoção de qualidade de vida. No Brasil as doenças cardiovasculares representam a principal causa de morbimortalidade, fazendo com que a prevenção das DCNT e controle de seus fatores de risco constituam um dos maiores desafios para a saúde pública.

Objetivos

Observar a prevalência de excesso de peso e avaliar o perfil lipídico e glicêmico de idosas assistidas por uma unidade de atenção ao idoso com atenção multiprofissional.

Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter transversal do tipo série de casos, realizado com 52 idosas frequentadoras do Núcleo de Atenção ao Idoso, que foram previamente esclarecidos sobre os propósitos da investigação e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Os exames bioquímicos foram transcritos de prontuários ou apresentados pelas pacientes no momento da avaliação. Somente eram transcritos os exames realizados até 3 meses antes da consulta. Para o perfil glicêmico foi utilizado os pontos de corte determinados pelo Internacional Diabetes Federation; Para o perfil lipídico, os pontos de corte determinados pela Diretrizes Brasileiras de Dislipidemias (2013). O banco de dados foi digitado no programa Microsoft Office Excel 2010 com dupla entrada, e utilizado o programa Validate. A análise estatística foi realizada no programa Epi-info versão 6.04 e SPSS versão 13.0. A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o CAEE 27851614.1.0000.5206.

Resultados

Foram avaliadas 70 idosas, cuja idade média observada foi de 68,9 anos, sendo 58,6% com idade entre 60 e 69 anos e 41,4% com 70 anos ou mais. O IMC médio encontrado nessa população foi de 27,6Kg/m², estando 48,6% com excesso de peso, 41,4% eutróficas e 10% abaixo do peso. Com relação às doenças crônicas, as mais recorrentes foram Hipertensão (54%), hipercolesterolemia (35,7%) e diabetes ou resistência insulínica (24%). A análise do perfil lipídico constatou que 45,1% apresentavam o colesterol total dentro da faixa de recomendação, 39,2% estavam no limítrofe e 15,7% apresentavam o colesterol alto. O LDL estava adequado em 49%, limítrofe em 39,2% e alto em 11,8%; enquanto o HDL estava adequado em 56,9% e abaixo do preconizado em 43,1%. Quanto ao triglicérideo, o percentual de adequação foi de 62,5%, enquanto 25% estavam no limítrofe e 12,5% apresentaram valores inadequados. A glicemia de jejum se mostrou adequado em 57,4% das participantes, dentro do limítrofe em 37% e alta em 5,6%.

Conclusão

Apesar da maioria das participantes ter sido classificada com excesso de peso, através da utilização do Índice de Massa Corporal, na casuística, a avaliação bioquímica identificou que em relação à glicemia, triglicédeos, colesterol LDL e HDL a maioria exibe uma bioquímica dentro do desejável. A exceção foi verificada somente para o colesterol VLDL. Esses achados podem ser justificados pelo nível de atividade física, controle clínico-nutricional e medicamentoso, ofertados em conjunto com uma assistência global a saúde do idoso pela unidade especializada em pauta.

Referências

BUENO, J. M.; MARTINO, S. D. M.; FERNANDES, M. F. S.; COSTA, L. S.; SILVA, R. R. Avaliação nutricional e prevalência de doenças crônicas não transmissíveis em idosos pertencentes a um programa assistencial. Alfenas, MG, Ciência & Saúde Coletiva, 2008.

DUNCAN, B. B.; CHOR, D; AQUINO, E. M. L.; BENSENOR, I. M.; MILL, J. G.; SCHMIDT, M. I.; LOTUFO, P. A.; VIGO, Á.; BARRETO, S. M. Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil: prioridade para enfrentamento e investigação. Porto Alegre, RS, Rev. Saúde Pública, 2012.

SCHERER, R; SCHERER, F; CONDE, S. R; BOSCO, S. M. D. Estado nutricional e prevalência de doenças crônicas em idosos de um município do interior do Rio Grande do Sul. RS; Rev. Bras. Geriatr. Gerontol, 2013.

Palavras-chave: ASSISTÊNCIA AO IDOSO; QUALIDADE DE VIDA; COMORBIDADES

PREVALÊNCIA DE RISCO NUTRICIONAL EM AMOSTRA REPRESENTATIVA DE CRIANÇAS ADMITIDAS NO PRONTO-SOCORRO INFANTIL DOS HOSPITAIS DO DISTRITO FEDERAL

JULIANA ROLIM VIEIRA MACIEL; CAMILA NASCIMENTO CRUZ; MONIQUE GOMES CARNEIRO CUNHA; KENIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO; ELIANE SAID DUTRA

¹ UNB - Universidade de Brasília

juliana.rolim@gmail.com

Introdução

A desnutrição hospitalar infantil continua elevada, com prevalência até 43,2%. A identificação dos fatores de risco agravantes dessa condição é importante para viabilizar a intervenção nutricional precoce. Então foram elaborados instrumentos de triagem de risco nutricional em pediatria. Dentre eles, dois foram traduzidos para o português e o instrumento Screening Tool for Risk On Nutritional status and Growth se mostrou mais prático, fácil e reprodutível.

Objetivos

O objetivo do projeto foi identificar a prevalência de risco nutricional em crianças admitidas no serviço de pronto-socorro infantil dos hospitais do Distrito Federal.

Metodologia

Estudo observacional, transversal, analítico. Os dados foram coletados no pronto-socorro pediátrico de 10 hospitais do Distrito Federal, em crianças com acima de 1 mês e menores de 10 anos, de ambos os sexos, admitidos no hospital. Foram excluídos todos aqueles pacientes sindrômicos, com paralisia cerebral e que requereram avaliação do estado nutricional com curvas específicas, pacientes impossibilitados de aferição direta da antropometria, com edema ou em anasarca, admitidos direto nos boxes de emergência e isolamento e que vieram transferidos de outros hospitais. A amostragem utilizada nesta pesquisa foi a aleatória por etapas, sendo a quantidade de leitos a medida para ponderar a amostra. Foi fixado em 5% a percentagem de erro na estimativa e assumido margem de erro de 5%, com um tamanho de amostra total de 207 pacientes. A coleta ocorreu em três meses seguidos, fevereiro, março e abril. Ela foi em bloco, com sorteio da sequência dos hospitais e dia de coleta, e realizada por um único pesquisador, com questionário de identificação do participante, instrumento de triagem e aferição dos dados antropométricos. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa das instituições envolvidas e aprovado por elas, com números de pareceres 1.774.918 e 1.800.148. A coleta de dados foi iniciada após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelo responsável. Os dados foram tabulados, calculadas as medidas de dispersão e frequências das variáveis, e a realizadas associações.

Resultados

Foram avaliadas 271 crianças, com prevalência do sexo masculino (56,46%) e lactentes (41,70%), média de idade de $37,94 \pm 31,33$ (IC95% 34,20-41,69) meses. Maioria admitida por doença respiratória (52,03%). Entre os menores de 3 anos, 60,47% nasceram via parto normal, com média de idade gestacional de $38,67 \pm 2,25$ semanas (IC95% 38,12-39,21), e 8% eram prematuros. As medidas antropométricas peso, estatura e circunferência do braço apresentaram médias de $14,44 \pm 7,99$ kg (IC95% 13,49-15,40); $92,55 \pm 22,86$ cm (IC95% 89,82-95,29) e $15,11 \pm 1,61$ cm (IC95% 14,89-15,33), respectivamente. De acordo com antropometria, 12,18% estavam desnutridos e menos de 10% eram menores de 5 anos. O instrumento identificou 78,60% em risco nutricional, dentre eles, 75,28% com médio risco e 3,32% alto. A média foi de $1,51 \pm 1,18$ pontos (IC95% 1,37-1,65). Dentre os desnutridos, a maioria (27,27%) era do Hospital de Brazlândia, lactentes (45,45%) e estavam em risco nutricional de acordo com o instrumento (78,79%).

Conclusão

A prevalência de desnutrição infantil hospitalar ainda é elevada, assim como o risco nutricional identificado pelo instrumento. Isso reforça a importância da identificação do risco nutricional no primeiro contato que permitirá uma intervenção nutricional precoce.

Referências

- KANASHIRO M, FILHO LAP, PENNA FJ, FUJII JB. Avaliação pondo-estatural e condições para essa aferição em crianças internadas em hospital de Belo Horizonte. Rev Med Minas Gerais, 18, 3, 153-159, 2008.
- LUCIE S, BARBORA Z. Evaluation of malnutrition of hospitalized children using the screening tool for the assessment of malnutrition in paediatrics. Cas Lék ces, 151, 397-400, 2012.

HULST JM, ZWART H, HOP WC, JOOSTEN KFM. Dutch national survey to test the STRONGkids nutritional risk screening tool in hospitalized children. Clin Nutr, 29, 106-111, 2010.

CARVALHO FC, LOPES CR, VILELA LC, VIEIRA MA, RINALDI AE, CRISPIM CA. Translation and cross-cultural adaptation of the Strongkids tool for screening of malnutrition risk in hospitalized children. Rev Paul Pediatr, 31, 2, 159-165, 2013

TEIXEIRA AF, VIANA KD. Nutritional screening in hospitalized pediatric patients: a systematic review. J Pediatr, 92, 4, 343-352, 2016.

Palavras-chave: Desnutrição infantil; Risco nutricional; Triagem

PREVALÊNCIA DE SARCOPENIA NA DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA.

AIRTON VINICCIUS OLIVEIRA MOREIRA; NATASHA CORDEIRO DOS SANTOS; HENRIQUE DA CONCEIÇÃO COSTA; AQUILES ASSUNÇÃO CAMELIER; FERNANDA WARKEN ROSA CAMELIER

¹ UNEB - Universidade do Estado da Bahia, ² EBMS - Escola Bahiana de Medicina e Saúde Pública
amnutricao@hotmail.com

Introdução

A Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica é um problema de saúde global definido pela obstrução das vias aéreas, presença do enfisema e bronquite crônica. A manifestação inflamatória da doença tem perfil sistêmico afetando o sistema musculoesquelético. À medida que a Sarcopenia é uma síndrome descrita por perda de massa muscular, força ou função. É um achado importante em pacientes com a doença obstrutiva e reflete risco adicional de fraqueza nos músculos agravando a doença.

Objetivos

Sistematizar o conhecimento acerca da prevalência de Sarcopenia em pessoas com Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica e avaliar os métodos diagnósticos.

Metodologia

O protocolo da revisão foi cadastrado no *International Prospective Register of Systematic Reviews* através do registro: 80966. A busca foi realizada nas bases de dados *Scientific Electronic Library Online*, *Science Direct* e no recurso *PubMed* com os seguintes descritores: *Pulmonary Disease*, *Chronic Obstructive Disease*; *Sarcopenia*; sinônimos acrescidos dos operadores booleanos “AND” e “OR”. Foram incluídos artigos com amostra de pessoas com a doença pulmonar; estudos observacionais que avaliaram a prevalência de Sarcopenia em pessoas com a doença pulmonar obstrutiva crônica; estudos com dados primários ou secundários; estudos publicados em inglês, português ou espanhol. Foram excluídos estudos que não detalharam o método diagnóstico da Sarcopenia. O rastreamento foi feito em três etapas: escolha de artigos por título; análise por resumo; leitura de artigos na íntegra por dois pesquisadores, havendo discordância, um terceiro pesquisador foi convocado.

Resultados

Foram selecionados 875 títulos de artigos, destes 838 foram excluídos por não apresentarem correlação com o tema proposto e 37 foram selecionados. Destes, 15 foram excluídos por não preencherem os critérios da revisão. Na etapa seguinte, seis artigos foram excluídos pelo primeiro revisor (três realizaram intervenção, um não estimou a prevalência da síndrome, um era composto por amostra de indivíduos saudáveis, um não avaliou Sarcopenia). Houve dúvida na seleção de dois estudos, assim 14 artigos incluídos pelo primeiro revisor. Na análise do segundo revisor, foram excluídos três estudos (um composto por amostra de indivíduos saudáveis, um não avaliou a síndrome e um realizou intervenção), logo, 19 estudos incluídos. Houve divergências na seleção de cinco estudos e após apreciação do terceiro pesquisador, um estudo foi excluído por não avaliar Sarcopenia. Ao final, 18 estudos elegidos para revisão. O período de publicação dos artigos foi de 2010 a 2017. A prevalência de Sarcopenia variou de 6,9% a 86,5%. Todos os estudos avaliaram a composição corporal: 66,6% utilizaram a absorciometria de raios-X de energia dupla, 27,7% utilizaram a bioimpedância elétrica e 5,5% antropometria. Cinco estudos avaliaram a força com dinamômetros, destes 60% através da flexão de joelho e 40% prensão palmar. Nove estudos avaliaram o desempenho físico, sendo o teste de caminhada de 6 minutos utilizado em 75%, e o teste de velocidade da marcha em 25%.

Conclusão

Os resultados sugerem que a prevalência de Sarcopenia na população com Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica é alta, com média de 32,7%. Os parâmetros de diagnóstico mais utilizados foram absorciometria de raios-X de energia dupla, para composição corporal; flexão de joelho, para força; e caminhada de 6 minutos, para desempenho físico.

Referências

Vestbo J, Hurd SS, Agustí AG, et al. Global strategy for the diagnosis, management, and prevention of chronic obstructive pulmonary disease: GOLD executive summary. *Am J Respir Crit Care Med*. 2013;187(4):347–365.

BYUN, Min Kwang et al. Sarcopenia correlates with systemic inflammation in COPD. *International Journal Of Chronic*

Obstructive Pulmonary Disease, [s.l.], v. 12, p.669-675, fev. 2017. Dove Medical Press Ltd.. <http://dx.doi.org/10.2147/copd.s130790>.

CRUZ-JENTOFT, A. J. et al. Sarcopenia: European consensus on definition and diagnosis. Age And Ageing, [s.l.], v. 39, n. 4, p.412-423, 13 abr. 2010. Oxford University Press (OUP). <http://dx.doi.org/10.1093/ageing/afq034>.

LEE, Dong-won et al. Presence of sarcopenia in asthma–COPD overlap syndrome may be a risk factor for decreased bone-mineral density, unlike asthma: Korean National Health and Nutrition Examination Survey (KNHANES) IV and V (2008–2011). International Journal Of Chronic Obstructive Pulmonary Disease, [s.l.], v. 12, p.2355-2362, ago. 2017. Dove Medical Press Ltd.. <http://dx.doi.org/10.2147/copd.s138497>.

Palavras-chave: Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica; Sarcopenia; Avaliação Nutricional

PREVALÊNCIA DO CONSUMO DE AÇAÍ ENTRE PACIENTES CHAGÁSICOS ATENDIDOS EM HOSPITAL DE REFERÊNCIA NO ESTADO DO PARÁ

DANIELA DE ALENCAR DA SILVA; ANA CAROLINNY DA COSTA SILVA; LILIAN PEREIRA DA SILVA COSTA; DILMA DO SOCORRO MORAES DE SOUZA; MARIA DO SOCORRO PASCOA VIEGAS

¹ UFPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, ² HUIBB - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO

danieladealencar.s@gmail.com

Introdução

O açaí é um fruto da palmeira *Euterpe oleracea*, encontrada na Floresta Amazônica e faz parte do cotidiano da região norte, onde enfrenta uma série de problemas acerca do seu consumo. Pois, sem as devidas medidas de higiene pode ser também uma fonte de transmissão da doença de Chagas (FERREIRA, BRANQUINHO; LEITE, 2014).

Objetivos

Analisar o consumo de açaí e o estado nutricional de portadores de doença de Chagas atendidos em um ambulatório de referência da doença.

Metodologia

Estudo descritivo, de corte transversal, realizado com pacientes portadores de Doença de Chagas no período de agosto de 2016 a outubro de 2017. Foram atendidos adultos e idosos, com diagnóstico confirmado de DC, de ambos os sexos, onde foram atendidos pelo Programa Multidisciplinar de Doença de Chagas, por meio da aplicação de formulário contendo perguntas referentes à procedência, forma de transmissão da doença, o tempo de diagnóstico e em relação ao consumo e frequência do açaí, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa, número do parecer 2.051.864. Todos os participantes aceitaram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para análise descritiva dos dados foi utilizado o programa Microsoft Excel 2010.

Resultados

Foram avaliados 100 indivíduos com idade entre 18 a 83 anos, destes 55% eram do sexo masculino. Os municípios que os pacientes mais residem são, Abaetetuba (14%), seguido por Igarapé Miri (13%), Belém (11%), Cametá (10%) e Breves (6%). Os pacientes relataram de que forma acreditavam ter adquirido a doença, 35% não sabiam como tinham adquirido, 33% acreditavam que tenha sido por meio do açaí, 23% acreditavam ter sido pela picada do barbeiro e 12% acreditavam ter sido por algum outro alimento contaminado. Com relação ao consumo do açaí, foi visto que 89% realizam o consumo do açaí, destes, 71,9% (n=64) relataram consumir pelo menos uma vez por dia, 23,6% (n=21) realizam o consumo semanal e 4,4% (n=4) realizam mensal. Foi relato o tempo de diagnóstico de cada paciente, 56% têm de 1 a 5 anos de tempo de diagnóstico da doença, 32% pacientes com 1 a 11 meses de diagnóstico, 8% pacientes com 6 a 10 anos de diagnóstico e 4% (n=4) pacientes de 10 a 15 dias de tempo de diagnóstico, onde é possível observar um aumento no número de pacientes com doença de Chagas com menor tempo de diagnóstico, ou seja, a doença está cada vez mais prevalente.

Conclusão

: Observa-se que o consumo do açaí ainda é um hábito forte na cultura dessa população, mesmo após acontaminação, acreditando-se que seja pelo o açaí manipulado de forma errada ou não, é possível observar que os usuários permanecem realizando o consumo do açaí, dessa forma a importância de realizar a intervenção nutricional desses indivíduos se torna de extrema importância, tendo em vista que tendo posse de informações da forma de contaminação, o risco de realizar o consumo de açaí contaminado é menor, diante de grande disseminação da doença na região. Por tanto, a implementação de medidas, de educação e segurança alimentar, se tornam importante, de modo que atenda a individualidade de cada um, respeitando os aspectos sociais, demográfico, econômicos e culturais, necessária para a melhorar a qualidade vida desses pacientes e evadir o risco de morte prematura, com aumento de risco cardiovascular e propagação dessa doença.

Referências

FERREIRA, R. T. B.; BRANQUINHO, M. R.; LEITE, P. C. Transmissão oral da doença de Chagas pelo consumo de açaí: um desafio para a Vigilância Sanitária. **Vigilância Sanitária em Debate**. Rio de Janeiro, v. 2, n. 4, p. 4-11, 2014.

Palavras-chave: Açaí; Antropometria; Hábitos alimentares

PROGRAMA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR COMO FORMA DE CONTROLE GLICÊMICO EM DIABÉTICOS IDOSOS.

PRISCILLA DA SILVA GOMES; CAMILA VILELA DA SILVA SIMÕES; ROBERTA DE CÁSSIA OLIVEIRA FERRER;
MARIA GORETTI PESSOA DE ARAÚJO BURGOS; PEDRITA MIRELLA ALBUQUERQUE QUEIROZ

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, ² ESTÁCIO DO RECIFE - Centro Universitário Estácio do Recife
queirozpma@yahoo.com.br

Introdução

A educação nutricional é uma ferramenta que dá autonomia ao educando, para que ele possa assumir, com plena consciência, a responsabilidade pelos seus atos relacionados à alimentação e está em consonância com a estratégia educativa do auto- cuidado[1]. A necessidade de desenvolver atividades de ensino ou práticas educativas de saúde, direcionadas ao paciente diabético e a sua família, está relacionada à prevenção de complicações através do automanejo da doença, o que permite ao paciente conviver melhor com esse problema [2]. Portanto, a orientação nutricional é importante para auxiliar o indivíduo a melhorar seus hábitos alimentares e obter um controle metabólico da doença

Objetivos

Avaliar parâmetros glicêmicos em idosos diabéticos antes e depois da participação em sessões de programa de educação alimentar.

Metodologia

Estudo do tipo transversal, realizado com idosos diabéticos tipo 2, em que foram avaliadas Glicemia de Jejum, Glicemia Pós-Prandial e Hemoglobina Glicada A1c, em períodos pré e pós a realização de programa de educação alimentar para Idosos Diabéticos tipo 2, no primeiro semestre do ano de 2013, realizado no Núcleo de Atenção ao Idoso na Universidade Federal de Pernambuco, Recife-PE. Foram considerados como parâmetros desejáveis a Glicemia de Jejum ≤ 150 mg/dl, Pós- Prandial < 180 mg/dl e Hemoglobina Glicada 7-8% [4]. Foi utilizado o SPSS para as análises estatísticas com aplicação dos testes Exato de Fisher, T de Student, ANOVA e Coeficiente de Correlação de Pearson. Para todas as análises estatísticas o nível de significância adotado foi de 5%. Em relação aos aspectos éticos, a pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética (número do CAAE: 54325716.2.0000.5208).

Resultados

A população foi constituída por 40 portadores de diabetes mellitus tipo 2, na faixa etária de 60 a 86 anos, de ambos os sexos, sendo 80% do sexo feminino, provenientes na sua maioria da cidade do Recife (84%), recebendo tratamento farmacológico através de hipoglicemiantes orais, e frequentando regularmente o programa de Educação. No período inicial do programa, 85,36% do grupo estudado apresentaram glicemia de jejum desejável, enquanto no período pós-programa esse contingente foi elevado em 12,20%. Do mesmo modo, detectou-se elevação no número de pacientes com melhora dos níveis de Glicemia Pós- Prandial (9,76%). Na avaliação da Hemoglobina Glicada também ocorreu uma beneficiação em 53,66% dos pacientes que passaram a apresentar taxas em torno de 7%.

Conclusão

A intervenção nutricional através da educação alimentar evidenciou melhora dos parâmetros glicêmicos no período avaliado, evidenciando sua relevância na manutenção de uma alimentação adequada e, conseqüentemente, no controle metabólico e prevenção de complicações no Diabetes tipo 2.

Referências

1. Cervato, A. M., Dermtil, A. M., Latorre, M. R. D. O., et al. Educação nutricional para adultos e idosos: uma experiência positiva em Universidade Aberta para a Terceira Idade. Rev. Nutr., jan./fev. 2005, vol.18, no.1, p.41-52. ISSN 1415-5273.
2. Otero LM, Zanetti ML, Ogrizio MD. Knowledge of diabetic patients about their disease before and after implementing a diabetes education program. Rev. Latino-Am. Enferm. 2008; 16(2):231.
3. American Diabetes Association. Standards of medical care in diabetes. Diabetes Care 2010; 33(1):S11-S61.
4. Sociedade Brasileira de Diabetes. Disponível em: Acesso em: 03 de abril de 2017.

Palavras-chave: Diabetes; Glicemia; Educação Nutricional

“PROGRAMAÇÃO PATERNA INTERFERE NA INFLAMAÇÃO DO TECIDO ADIPOSEO DE PROLES ADULTAS”.

FERNANDA ORNELLAS PINTO DA CRUZ; ISABELE BRINGHENTI SARMENTO; BRENDA AKEMI NAGAGATA
FRANKLIN DE MATTOS; CARLOS ALBERTO MANDARIM-DE-LACERDA; MÁRCIA BARBOSA AGUILA

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

brenda_akemii@hotmail.com

Introdução

A obesidade tornou-se um importante problema de saúde pública, afetando indivíduos de todas as faixas etárias, particularmente mulheres e homens em fase reprodutiva[1]. A obesidade paterna altera a homeostase da glicose-insulina e a vida útil das ilhotas pancreáticas nas filhas[2,3]. O estado de obesidade é caracterizado por uma inflamação no tecido adiposo branco (TAB), com liberação de citocinas inflamatórias, como IL-6 (interleucina 6) e fator de necrose tumoral alfa (TNF-alfa), que são relacionadas ao desenvolvimento de comorbidades inerentes à obesidade[4]. A condição inflamatória no TAB é ligada à ativação da proteína ativada por mitógenos quinases (MAPK), incluindo regulação do sinal extracelular kinase (ERK) 1/2 e c-Jun N-terminal quinase (JNK), que induzem a produção de citocinas pró-inflamatórias [5]. Além disso, a literatura relata uma ativação aumentada do sistema renina-angiotensina local (SRA) no TAB em associação com obesidade. O mecanismo pelo qual o SRA local induz a condição inflamatória no TAB é através do receptor do tipo 1 de angiotensina (AT1r). A ativação do SRA local por AT1r induz a expressão de MAPK, com uma produção de citocinas pró-inflamatórias [6].

Objetivos

Avaliar os efeitos da obesidade induzida por dieta hiperlipídica desde o período pré-acasalamento sobre a massa corporal e perfil metabólico dos progenitores. Nos filhotes objetivou-se avaliar se a obesidade do pai programa o tecido adiposo na prole através do sistema renina-angiotensina local e via MAPK.

Metodologia

Os camundongos C57BL / 6 machos receberam dieta de controle (grupo de pai magro; 17% de energia a partir de lipídios) ou dieta rica em gordura (grupo do pai obeso, 49% de energia dos lipídios) por 8 semanas antes do acasalamento. As mães receberam dieta de controle ao longo de o experimento. Os camundongos foram acasalados: mãe magra e pai e mãe magra e pai obeso. Descendentes receberam a dieta controle do desmame até os 3 meses de idade quando foram estudados. A sensibilidade à insulina foi avaliada pelo QUICKI (Índice quantitativo de verificação de sensibilidade a insulina). A estereologia estimou a área transversal média dos adipócitos. A expressão genica foi avaliada pelo RTQ PCR e proteica pelo western blotting. Teste Brown-Forsythe para distribuição normal e homogeneidade das variâncias. Diferenças entre os grupos foram analisadas utilizando o teste T e ANOVA de dois fatores (seguido pelo pós-teste de Holm-Sidak). Em todos os casos, consideramos $P < 0,05$ significativo, sendo os dados expressos como média \pm desvio padrão da média (DP).

Resultados

Na prole, a obesidade do pai levou a diminuir quicki com comprometimento da via de sinalização de insulina em ambos os sexos. Em consonância com esses achados, no tecido adiposo branco, proles de machos demonstraram adipócitos hipertrofiados, citocinas pró-inflamatórias avançadas, sobre ativação dos componentes do sistema local renina-angiotensina (SRA) e quinase regulada por sinal extracelular 1/2 (ERK1 / 2), e inibição de receptores ativados por proliferadores de peroxissoma (alfa e gama).

Conclusão

Observamos que a obesidade do pai influencia a prole na vida adulta, com prejuízo na homeostase da insulina, remodelação de adipócitos e tecido adiposo, super expressão de IL-6 E TNF-ALFA em descendentes masculinos. A ativação do SRA local e ERK1 / 2, um concomitante PPAR diminuição e comprometimento na fosforilação de akt E IRS-1 poderiam explicar pelo menos em parte as descobertas independentemente do aumento da massa corporal na prole.

Referências

1. Flegal KM, Carroll MD, Kit BK, Ogden CL (2012) Prevalence of obesity and trends in the distribution of body mass index among US adults, 1999–2010. JAMA 307(5):491–497. doi:10.1001/jama.2012.39
2. Ng SF, Lin RC, Laybutt DR, Barres R, Owens JA, Morris MJ (2010) Chronic high-fat diet in father's programs beta-cell

dysfunction in female rat offspring. *Nature* 467(7318):963–966. doi:10.1038/nature09491

3. Ng SF, Lin RC, Maloney CA, Youngson NA, Owens JA, Morris MJ (2014) Paternal high-fat diet consumption induces common changes in the transcriptomes of retroperitoneal adipose and pancreatic islet tissues in female rat offspring. *FASEB J* 28(4):1830–1841. doi:10.1096/fj.13-244046

4. Liu HQ, Qiu Y, Mu Y, Zhang XJ, Liu L, Hou XH, Zhang L, Xu XN, Ji AL, Cao R, Yang RH, Wang F (2013) A high ratio of dietary n-3/n-6 polyunsaturated fatty acids improve obesitylinked inflammation and insulin resistance through suppressing activation of TLR4 in SD rats. *Nutr Res* 33(10):849–858. doi: 10.1016/j.nutres.2013.07.004

5. Siriwardhana N, Kalupahana NS, Cekanova M, LeMieux M, Greer B, Moustaid-Moussa N (2013) Modulation of adipose tissue inflammation by bioactive food compounds. *J Nutr Biochem* 24(4):613–623. doi: 10.1016/j.jnutbio.2012.12.013

6. Wang C, Chang Q, Sun X, Qian X, Liu P, Pei H, Guo X, Liu W (2015) Angiotensin II induces an increase in matrix metalloproteinase 2 expression in aortic smooth muscle cells of ascending thoracic aortic aneurysms through JNK, ERK1/2, and p38 MAPK activation. *J Cardiovasc Pharmacol* 66(3):285–293. doi:10.1097/FJC.0000276

Palavras-chave: Adipócitos; Biologia Molecular; Gordura genital ; Inflamação; Programação

PROPRIEDADES FUNCIONAIS DO AÇAÍ E SUA UTILIZAÇÃO NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE DOENÇAS

MAYARA EVELY MARTINS DOS SANTOS; THAÍS EMANUELA CAVALCANTI; KARINE MARIA DE MELO BREBAL; THAIS ANABELLY ROCHA DOS SANTOS; LEIVYS HENRIQUE SILVA SANTOS; GABRIEL MARX ASSUNÇÃO COSTA

¹ UNINASSAU - MACEIO - Faculdade Mauricio de Nassau, ² UFAL - Universidade Federal de Alagoas

thais.rocha_@hotmail.com

Introdução

O açaí, tendo por nome científico *Euterpe Oleracea Martius*, é considerado um alimento funcional por conter elevado teor de vitaminas A, C e E, minerais como potássio, cálcio, magnésio e ferro e alto teor de lipídios, como os ômega 6 e 9. Seus carboidratos são de baixo índice glicêmico e carga glicêmica, devido à quantidade de fibras. A composição de proteínas apresenta um percentual relativamente baixo, porém, a distribuição de aminoácidos é considerada ideal. A grande quantidade de flavonoides, elementos antioxidantes, com destaque às antocianinas, tem recebido atribuição aos benefícios de atuação na diminuição ou inibição dos efeitos desencadeados pelos radicais livres, evitando o estresse oxidativo, o que favorece o tratamento ou prevenção de diversas patologias.

Objetivos

O estresse oxidativo está se tornando um problema de saúde pública e como possibilidade de reversão das suas consequências faz-se necessário o uso de uma dieta rica em alimentos com propriedades funcionais. Sendo o Açaí um fruto considerado potente na funcionalidade dos seus compostos torna-se necessário o melhor conhecimento de suas propriedades e a atuação dos mesmos na prevenção e tratamento de doenças.

Metodologia

O presente trabalho foi desenvolvido com base em uma revisão de literatura integrativa no qual foram utilizados os bancos de dados: Lilacs, SciELO, Pubmed, Medline e Biblioteca Virtual de Saúde (BVS). Foram utilizados os seguintes descritores: "Euterpe", "Alimento funcional", "Antioxidantes", "Terapêutica" e suas respectivas traduções na língua inglesa e teve como limitação artigos publicados a partir do ano 2000 a 2016, com estudos realizados no Brasil e exterior, nos idiomas Inglês e Português. Foram analisados 40 artigos, mas apenas 26 configuraram o trabalho exposto, devido à exclusão dos que associavam os benefícios das doenças a nutrientes de diversas fontes, não especificamente os contidos no açaí.

Resultados

O açaí com todas suas propriedades fitoterápicas pode ser aplicado à terapêutica de diversas doenças. Mostra-se benéfico à prevenção e controle de diversas doenças crônicas não transmissíveis como diabetes mellitus tipo 2, havendo potencial redutor considerável do fruto nos níveis de glicose e de insulina sérica, dislipidemias, através da melhora no perfil lipídico e dos riscos de desenvolver morbidades síndrome metabólica e obesidade. Além de beneficiar a saúde cardiovascular e hepática, possui potencial antiflogístico, efeitos anti-inflamatórios, antimicrobianos, antienvhecimento, analgésicos e neuromoduladores. Mostra-se ainda um potencial recurso para a inibição, redução, reversão ou retardamento da intensa proliferação de células cancerosas.

Conclusão

Diante do que foi visto nesta revisão tornam-se evidentes os efeitos fitoterápicos do açaí. A utilização de compostos à base de açaí associados à alimentação tem mostrado efeitos positivos na prevenção e tratamento de doenças, principalmente as crônicas, pois as propriedades do mesmo oferecem imunoproteção aos indivíduos.

Referências

SARMENTO, F. et al. **Atividade antioxidante do açaí**. Nutrição Brasil, Porto Alegre, RS. Vol.10, N° 3, p. 310-314, 2011.

WANG, X. et al. **Acai, cacao and maca extracts: Anticancer activity and growth inhibition of microbial triggers of selected autoimmune inflammatory diseases**. Pharmacognosy Communications. Brisbane, Australia. Vol. 6, n° 4, p 204-216, 2016.

SKYBBERG, J.A. et al. **Nasal Acai Polysaccharides Potentiate Innate Immunity to Protect against Pulmonary Francisella tularensis and Burkholderia pseudomallei Infections**. National Institute of Allergy and Infectious

Diseases, Plos pathogens. USA. Vol. 8, 2012.

PORTINHO, J. A. et al. **Efeitos Benéficos do Açaí**. International Journal of Nutrology. Rio de Janeiro, RJ. Vol. 5, N° 1, p. 15-20, 2012.

PONTES T.C.M.C.M. **Efeito do consumo da polpa de açaí (Euterpe oleracea mart.) sobre as concentrações de adipocinas, medidas antropométricas, de composição corporal, parâmetros bioquímicos, clínicos e dietéticos em mulheres eutróficas e com excesso de peso aparentemente saudáveis**. Universidade Federal de Ouro Preto. Programa de Pós-graduação em saúde e Nutrição. Escola de Nutrição. Ouro preto, MG. p 21-43, 2015.

Palavras-chave: ALIMENTO FUNCIONAL; ANTIOXIDANTES; EUTERPE; TERAPÊUTICA

QUALIDADE DE VIDA E NÍVEL DE ANSIEDADE DE PACIENTES APÓS CIRURGIA BARIÁTRICA

ISABELA SILVA DE SOUSA; TAINÁ MARTINS MORAES; LETÍCIA DOS SANTOS RODRIGUES; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ; LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO; DANIELA LOPES GOMES

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
isabela_sousa97@hotmail.com

Introdução

A Cirurgia Bariátrica é indicada a pacientes com Índice de Massa Corporal superior a 40 ou a partir de 35 kg/m² associado a alguma doença crônica, quando estes não alcançarem resultados eficazes através de intervenções clínicas tradicionais (PEIXOTO, 2010). Apesar dos benefícios na perda de peso, é necessário acompanhar a longo prazo a qualidade de vida e o nível de ansiedade dos pacientes submetidos à cirurgia bariátrica, visto que tais fatores podem prejudicar a adesão ao tratamento (OLIVEIRA, 2014; ALMEIDA, ZANATTA E REZENDE, 2012).

Objetivos

Analisar a percepção de qualidade de vida e o nível de ansiedade de pacientes bariátricos.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, com 18 pacientes, entre 18 a 59 anos, que realizaram cirurgia bariátrica há mais de 24 meses. Os pacientes foram captados por meio de divulgação nas redes sociais e nas unidades básicas de saúde de Belém-PA. O nível de ansiedade dos participantes foi estimado por meio do Inventário de Ansiedade de Beck (BAI), instrumento constituído por 21 itens que representam sintomas de ansiedade, que foram avaliados pelos pacientes numa escala de 0 (absolutamente não) a 3 (gravemente difícil de suportar). O escore total foi obtido pela soma dos escores individuais, e permitiu classificar os indivíduos em nível mínimo (escores de 0 a 10), leve (escores de 11 a 19), moderado (escores de 20 a 30) e grave (escores de 31 a 63) de ansiedade. Também foi aplicado questionário SF-36, para análise da percepção sobre qualidade de vida dos pacientes. Os domínios desse instrumento foram agrupados em Componente Físico (CF), que abrange aspectos físicos, dor e vitalidade; e Componente Emocional (CE), que engloba saúde mental, aspectos emocionais e sociais. Os resultados foram expressos em escore, em escala de 0 (pior percepção) a 100 (melhor percepção). Os dados foram tabulados e analisados no SPSS (v. 21). Os dados descritivos foram expressos em média e desvio-padrão, e para correlacionar o nível de ansiedade e a qualidade de vida, foi aplicado teste de associação de Pearson ($p < 0,05$ como nível de significância estatística). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará (CAAE 59781416.0.0000.0018).

Resultados

A maioria dos indivíduos (55,6%) enquadrou-se no nível grave e moderado (44,4%) de ansiedade. Quanto à percepção de qualidade de vida, os resultados foram semelhantes para os dois componentes, sendo a média do CF de $65,0 \pm 11,7$ e do CE, $64,9 \pm 20,4$. Os domínios do questionário SF-36 que apresentaram associação negativa significativa com a ansiedade dos pacientes foram dor ($r^2 = -0,570$ e $p = 0,007$) e saúde mental ($r^2 = -0,736$ e $p < 0,0001$), evidenciando a influência desses fatores na qualidade de vida de pacientes bariátricos. É importante ressaltar que o SF-36 avalia o desempenho nas atividades cotidianas e de trabalho, as relações sociais e a percepção geral de saúde, que são fatores frequentemente comprometidos e prejudicados em pacientes pós-bariátrica.

Conclusão

Em relação ao nível de ansiedade, a maior parte dos participantes enquadrou-se no nível grave, e quanto à percepção da qualidade de vida, os domínios que apresentaram maior correlação com a ansiedade dos pacientes foram dor e saúde mental, reforçando a necessidade de acompanhamento multiprofissional a longo prazo desses pacientes no período pós-cirúrgico tardio, para manutenção da vitalidade – física e mental – desses indivíduos.

Referências

PEIXOTO, Jessica Sereno; GANEM, Keila Mary Gabriel. Prevalência de transtornos alimentares pós-cirurgia bariátrica. *Saúde e Pesquisa*, v. 3, n. 3, 2010.

OLIVEIRA, Dyanara de Almeida. **Qualidade e comportamento alimentar de mulheres após 24 meses ou mais de**

cirurgia bariátrica. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós Graduação em Nutrição Humana. Universidade de Brasília. p.47-50. Brasília - DF. 2014.

SOUSA ALMEIDA, Sebastião; PEROCO ZANATTA, Daniela; FARIA REZENDE, Fabiana. Imagem corporal, ansiedade e depressão em pacientes obesos submetidos à cirurgia bariátrica. **Estudos de Psicologia**, v. 17, n. 1, 2012.

Palavras-chave: Ansiedade; Bypass Gástrico; Qualidade de Vida

QUALIDADE DE VIDA NA OBESIDADE, COMO AVALIAR?

DEISE SILVA DE MOURA; CRISTINA MACHADO BRAGANÇA DE MORAES; CARLA ALEXANDRA DE PAULA ARAÚJO; LUCIANA DAPIEVE PATIAS; NATHALY MARIN HERNANDEZ; RAQUEL PIPPI ANTONIAZZI

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano
deisinhmoura@hotmail.com

Introdução

A obesidade é uma doença crônica de origem metabólica e/ou genética associada ao excesso de gordura corporal que pode desencadear diversas patologias (CAMPOS, NETO, 2009). A OMS define a qualidade de vida como “a percepção do indivíduo de sua posição na vida no contexto da cultura e sistema de valores nos quais ele vive e em relação aos seus objetivos, expectativas, padrões e preocupações”, um conceito amplo que abrange a complexidade do construto e inter-relaciona o meio ambiente com aspectos físicos, psicológicos, nível de independência, relações sociais e crenças pessoais (FLECK, 2000). As consequências negativas do excesso de peso para a saúde e o bem-estar, contribuem para a diminuição da qualidade de vida em pacientes obesos (MAJOR et al., 2015; HACHEM, BRENNAN, 2016).

Objetivos

Desenvolver uma revisão de literatura sobre os métodos de avaliação da qualidade de vida em obesos.

Metodologia

Trata-se de uma revisão de literatura narrativa sobre os métodos de avaliação da qualidade de vida em obesos, através dos descritores “métodos de avaliação”, “obesidade” e “qualidade de vida”, envolvendo a leitura, análise e interpretação de artigos, teses, dissertações e dados epidemiológicos. Foram consultados bancos de dados como: Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), Scientific Electronic Library Online (SciELO), e PubMed – NCBI (US National Library of Medicine National Institutes of Health).

Resultados

Os questionários validados para a população brasileira que podem ser utilizados na avaliação da qualidade de vida de pacientes obesos são: SF-36 (Short Form Health Survey), WHOQOL 100 (World Health Organization Quality of Life Assessment) e IWQOL-Lite (Impact of Weight Questionnaire on Obesity Life-Lite). O SF-36 foi criado com a finalidade de ser um questionário genérico de avaliação de saúde, de fácil administração e compreensão. É um questionário multidimensional formado por 36 itens, englobados em 8 escalas. Avalia tanto os aspectos negativos da saúde, como os aspectos positivos e tem sido utilizado em vários estudos para a avaliação de medidas genéricas em pesquisas sobre obesidade. O WHOQOL-100 consiste em cem perguntas referentes a seis domínios, e esses domínios são divididos em 24 facetas e uma 25ª composta de perguntas gerais sobre qualidade de vida. As respostas para as questões são dadas em uma escala do tipo Likert. As perguntas são respondidas através de quatro tipos de escalas (dependendo do conteúdo da pergunta): intensidade, capacidade, frequência e avaliação. O IWQOL-Lite é um instrumento autoaplicável que avalia a qualidade de vida na obesidade. É composto por 31 itens e cinco domínios, sendo o primeiro instrumento específico validado no Brasil para avaliar a qualidade de vida na obesidade.

Conclusão

A avaliação da qualidade de vida dos pacientes obesos foi crescente nos últimos anos. Para essa avaliação orienta-se o uso de escalas de validadas, como ferramentas essenciais no trabalho dos profissionais da área da saúde. Seus escores auxiliam tanto na busca quanto na interpretação da eficácia dos tratamentos escolhidos. A utilização de questionários em combinado é uma forma eficaz na avaliação da qualidade de vida desses pacientes.

Referências

CAMPOS, A. M. O.; NETO, J. F. R. Doenças crônicas não transmissíveis: fatores de risco e repercussão na qualidade de vida. *Revista Baiana de Saúde Pública*, v.33, n.4, p.561-581, 2009.

FLECK, M. P. A. O instrumento de avaliação de qualidade de vida da Organização Mundial da Saúde (WHOQOL-100): características e perspectivas. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 5, n.1, p. 33-38, 2000.

HACHEM, A.; BRENNAN, L. Quality of life outcomes of bariatric surgery: a systematic review. *Obesity surgery*, v.26, p. 395–409, 2016.

MAJOR, P. et al. Quality of Life After Bariatric Surgery Obesity Surgery, v. 25, p. 1703–1710, 2015.

Palavras-chave: Métodos de avaliação; Obesidade; Qualidade de vida

QUALIDADE DOS CARBOIDRATOS OFERECIDOS NOS CARDÁPIOS DO DESJEJUM DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UFPE CAMPUS RECIFE.

SILVANA MAGALHÃES SALGADO; LYDIA SANTOS FALCÃO DA ROCHA; CRISTIANA ALMEIDA DE MENEZES; MARISILDA DE ALMEIDA RIBEIRO; PRISCILLA ALVES SANTOS; ALDA VERONICA SOUZA LIVERA

¹ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

silvanasalgado@ufpe.br

Introdução

Serviços de alimentação tipo self service, o cardápio saudável equilibrado pelo nutricionista, na maioria das vezes não corresponde às escolhas dos comensais no momento de montagem de suas refeições, especialmente quando se considera ampla oferta de preparações à base de carboidratos, componente majoritário da alimentação. A Organização Mundial da Saúde (OMS), afirma que os carboidratos devem perfazer 50 a 60% do valor calórico total da alimentação. A alimentação é composta por diferentes tipos de carboidratos que variam quanto as suas taxas de absorção e consequentemente, são também variáveis seus efeitos sob as concentrações plasmáticas de glicose. Dentre os carboidratos que têm demonstrado benefícios a manutenção da saúde e prevenção de doenças, merece destaque as fibras alimentares. De acordo com a Organização Mundial da Saúde, o consumo de fibras deve ser 20 a 35g/dia para um indivíduo adulto normal. Os principais benefícios são diminuição do colesterol, prevenção da constipação, aumento da saciedade, redução do risco de diabetes e doenças cardiovasculares. Diversos estudos epidemiológicos e ensaios clínicos indicam uma associação positiva entre alimentação com baixo índice Glicêmico e Carga Glicêmica, rica em fibra com uma população mais saudável (Silva et al 2016). O equilíbrio na alimentação está associado a promoção da saúde, logo, o conhecimento da qualidade dos carboidratos dos alimentos é relevante.

Objetivos

Avaliar o índice, carga glicêmica e teor de fibra do cardápio do desjejum. universitário

Metodologia

O estudo teve delineamento transversal, com coleta de dados de per capita dos alimentos que compõem cardápios do RU correspondendo a 1 mês de café da manhã. Foram calculados por metodologia indireta: fibra e carboidrato disponível segundo a Tabela de Composição Química dos Alimentos TACO 2011. O índice glicêmico foi obtido de acordo com a tabela Atkinson, Foster-Powell e Brand-Miller 2008 e Lajolo & Menezes, 2006 e Food and Agriculture Organization (FAO) e a Organização Mundial de Saúde (OMS) (1998). A carga glicêmica foi calculada (Brand-Miller et al 2003) $CG = IG \times \text{Carboidrato disponível}/100$.

Resultados

Os resultados demonstraram que o cardápio do desjejum para ser considerado de baixa CG e moderada CG a porção de carboidrato da refeição deve conter em média 9,81% e 4,54% de fibras, respectivamente. Destacaram-se três dias do cardápio, cuja a CG baixa, sugere que a goiaba in natura e alimentos gordurosos como a mortadela e o óleo utilizado na preparação de ovos mexidos tenham contribuído para uma menor CG. A goiaba tem casca rica em fibras e os caroços fonte de lignina, além dos alimentos ricos em gordura que reduzem o IG e, por conseguinte, menor CG. Ressaltaram-se também mais quatro dias em que 50% das combinações do dia continham maior teor de fibra proveniente do milho, berinjela e abobrinha, o que proporcionou um equilíbrio na CG do cardápio oferecido. A berinjela apresenta efeito hipoglicemiante sendo atribuído ao teor de fibra alimentar solúvel. A fibra promove alterações na estrutura da mucosa intestinal, com aparecimento de rarefação das criptas e vilosidades, levando à diminuição da absorção de glicose. Assim como a berinjela, a abobrinha também tem sua casca rica em fibras e o milho tem sua fibra presente no pericarpo. A presença do açúcar e do pão francês colaboraram para aumentar a carga glicêmica dos cardápios.

Conclusão

O teor de fibra e lipídeos contribuem para melhorar a qualidade dos carboidratos do desjejum.

Referências

SILVA KC et al. Influência do índice glicêmico e carga glicêmica da dieta sobre o risco de sobrepeso e adiposidade na infância. Rev Paul Pediatr. 2016;34(3):293-300
Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a

população brasileira / – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

LAJOLO, F. M. e MENEZES, E. W. Carboidratos em alimentos regionales ibero-americanos. Editora Edusp. 2006. 648p

TACO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4 ed. revisada e ampliada. Campinas, SP: UNICAMP, 2011.

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

Atkinson FS, Foster-Powell K, Brand-Miller JC. International Tables of Glycemic Index and Glycemic Load Values: 2008 .
Diabetes Care. 2008; 31(12):2281-2283. doi:10.2337/dc08-1239.

Palavras-chave: Carboidrato; Carga glicêmica; Desjejum; Fibra Alimentar; Índice glicêmico

QUALIDADE E HÁBITOS DE VIDA, ADIPOSIDADE E SINTOMAS GASTROINTESTINAIS NA SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL

LARISSA ARIEL OLIVEIRA SANTOS; ISABELA SOLAR; LUCIANA MIYUKI YAMASHITA; CRISTIANE KIBUNE NAGASAKO VIEIRA DA CRUZ; CIRO GARCIA MONTES; ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas

larissa-ariel@hotmail.com

Introdução

A síndrome do intestino irritável (SII) é um distúrbio funcional caracterizado por dores, inchaço abdominal e alteração do hábito intestinal. Estudos recentes são inconclusivos quanto ao estado nutricional dos seus portadores e sugerem que os inúmeros sintomas podem influenciar na qualidade de vida.

Objetivos

Avaliar a associação entre estado nutricional, hábitos de vida e qualidade de vida com os sintomas gastrointestinais da SII.

Metodologia

Estudo transversal com 44 mulheres portadoras de SII, de 18 a 70 anos, provenientes do Ambulatório Médico de Especialidades e do Ambulatório de Doenças Intestinais da UNICAMP. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, CAAE 53624616.5.0000.5404. Foram feridos IMC e circunferência da cintura (CC). A avaliação dos hábitos de vida incluiu: Escala de Sonolência de Epworth, tabagismo e etilismo. A avaliação da severidade dos sintomas gastrointestinais foi baseada na escala de Critérios de Gravidade. O questionário de qualidade de vida para portadores da SII foi aplicado para obtenção do escore total de qualidade de vida e dos seus domínios: disforia, interferência com atividade, imagem corporal, preocupação com a saúde, restrição alimentar, reação social, função sexual, relacionamentos e escore total. Análise estatística: testes Qui-quadrado, t de Student e Mann-Whitney. O nível de significância adotado foi $p < 0.05$.

Resultados

A média da idade foi de 50 ± 13 anos. A maior parte da amostra apresentou excesso de peso (71,4%). Houve correlação inversa entre IMC, circunferência da cintura, relação cintura quadril e qualidade de vida para os domínios de Imagem Corporal, Interferência com Atividade e Escore Total ($p < 0.05$). Constipação foi associada à menor qualidade de vida para as categorias de: disforia ($p < 0.05$), preocupação com a saúde ($p < 0.05$), restrição alimentar ($p < 0.001$) e escore total ($p < 0.001$). Indivíduos com sensação de evacuação incompleta tiveram menor a qualidade de vida nos itens de interferência com atividade ($p < 0.001$), e restrição de alimentos ($p < 0.001$). Observou-se menor qualidade de vida em pessoas com dores abdominais e cólicas no domínio de reação social ($p < 0.001$). Houve menor qualidade de vida em interferência com atividade ($p < 0.05$), imagem corporal ($p < 0.05$), restrição alimentar ($p < 0.05$) e escore total ($p < 0.001$) em indivíduos com queimação no estômago. Sintomas de náuseas e vômitos associaram-se a pior qualidade de vida para disforia, restrição alimentar, reação social, relacionamentos e escore total ($p < 0.001$). Quanto maior a gravidade da SII, menor a qualidade de vida para disforia, preocupação com a saúde e restrição alimentar ($p < 0.05$). Sonolência diurna excessiva foi correlacionada à pior a qualidade de vida no domínio interferência com atividade ($r = -0,31; p = 0,035$) e imagem corporal ($r = -0,34; p = 0,022$). Indivíduos não fumantes tiveram melhor qualidade de vida em relação aos fumantes ($p = 0,012$) para imagem corporal. Não houve associação entre etilismo e qualidade de vida.

Conclusão

Foi observada pior qualidade de vida nos indivíduos portadores da SII com maior adiposidade generalizada e abdominal, com maior escore de gravidade dos sintomas, com maior sonolência diurna e nos tabagistas. Tal quadro poderá agravar ainda mais o estado nutricional no longo prazo, criando um círculo vicioso e impactando negativamente no quadro geral de saúde, nas relações sociais e no trabalho. **Apoio FAPESP - Processo:2015/24920-7.**

Referências

1. Bellini, M., et al. Evaluation of latent links between irritable bowel syndrome and sleep quality. **World Journal of Gastroenterology**, v.17, n.46, pp. 5089-5096, 2011.
2. Böhn L., et al. Self-reported food-related gastrointestinal symptoms in IBS are common and associated with more severe symptoms and reduced quality of life. **The American Journal of Gastroenterology**, v. 108, pp. 634-640, 2013.

3. Guo, Yu-Bin., et al. Association between diet and lifestyle habits and irritable bowel syndrome: a case-control study. **Gut and Liver**, v.9, n.5, pp. 649-656, 2015.
4. Nagasako, CK., et al. Irritable bowel syndrome subtypes: Clinical and psychological features, body mass index and comorbidities. **Revista Espanola de Enfermedades Digestivas**. Madrid, v.108, n.2, pp. 59-64, 2016.
5. Quigley, E. M., et al. (2016). World Gastroenterology Organisation Global Guidelines Irritable Bowel Syndrome: A Global Perspective Update September 2015. **Journal of Clinical Gastroenterology**, v. 50, n.9, pp. 704-713, 2009.

Palavras-chave: Severidade; Sintomatologia; Sonolência; Tabagismo

QUESTÕES MULTIFATORIAIS DETERMINAM O ABANDONO DO TRATAMENTO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES

ANA PAULA LEME DE SOUZA; LÍVIA DAYANE SOUSA AZEVEDO; ISABELLA MARTA SCANAVEZ FERREIRA; LAÍS CRISTINA DA SILVA BARBOSA; MARINA GARCIA MANOCHIO-PINA; ROSANE PILOT PESSA

¹ GRATA - FMRP/USP - Grupo de Assistência em Transtornos Alimentares do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, ² UNIFRAN - Universidade de Franca, ³ EERP-USP - Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo

liviaazevedo.nutri@gmail.com

Introdução

Anorexia nervosa, bulimia nervosa e o transtorno alimentar sem outra especificação são transtornos alimentares que apresentam graves alterações do comportamento alimentar e afetam, predominantemente, mulheres adolescentes e jovens adultas, e podem desencadear prejuízos tanto de natureza biológica como psicológica. O tratamento deve ser realizado por equipe multiprofissional e tem por objetivo a reabilitação clínica, nutricional e emocional do paciente. No entanto, resultados pouco satisfatórios não são raros, uma vez que o seguimento é desafiador em todas as fases da doença, pois os pacientes mostram-se ambivalentes sobre o tratamento com altas taxas de abandono.

Objetivos

Compreender os significados do abandono do tratamento para transtornos alimentares por pacientes que foram acompanhados por um serviço especializado.

Metodologia

Pesquisa transversal, descritiva exploratória com delineamento qualitativo, realizada em um serviço especializado para tratamento de transtornos alimentares no interior do estado de São Paulo. Os participantes do estudo foram seis mulheres que abandonaram o tratamento entre 2009 e 2013, independente do tempo de tratamento. Os dados foram obtidos por meio de uma entrevista semiestruturada realizada de forma individual e audiogravada, em locais pré-determinados pelas participantes. O material coletado foi transcrito na íntegra e de forma literal, respeitando-se a sequência de respostas e a forma como foram expressas as falas. Em seguida, a análise dos dados se deu a partir da análise de conteúdo na modalidade temática. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 19984113.2.5393).

Resultados

A idade das participantes variou entre 19 e 37 anos ($29 \pm 7,1$ anos). A maioria (quatro) era solteira e estavam ativas, desenvolvendo atividade profissional fora de casa ou no domicílio. Em relação à hipótese diagnóstica, observou-se os três tipos de transtornos alimentares: anorexia nervosa ($n=3$), bulimia nervosa ($n=2$) e transtorno alimentar sem outra especificação ($n=1$). Quatro participantes apresentaram como comorbidades psiquiátricas os transtornos de personalidade e depressão. De acordo com as narrativas das entrevistadas, identificou-se categorias temáticas que justificaram o abandono do tratamento: dificuldades relativas ao tratamento (presença compulsória de um familiar na consulta; tempo, frequência e horário do tratamento; grupos de apoio aos pacientes); equipe multiprofissional de atendimento (pouca empatia e alta rotatividade de profissionais); questões pessoais (negação da doença; melhora do quadro clínico).

Conclusão

O abandono do tratamento foi justificado pelas participantes por questões multifatoriais, que envolvem o próprio caráter funcional dos transtornos alimentares. Esses achados sugerem necessidade de estímulo e capacitação das equipes que atendem nos serviços especializados, ressaltando a importância da aliança terapêutica e do processo empático com o paciente, para que se possa alcançar melhor acolhimento e, conseqüentemente, incrementar a adesão ao plano terapêutico. Fatores apontados como precipitantes do abandono podem ajudar na identificação prévia de grupos de risco e na implementação de medidas terapêuticas que visem melhor prognóstico.

Referências

American Psychiatric Association (2013). Diagnostic and statistical manual of eating disorders (5th Ed.). Arlington, VA. American Psychiatric Publishing.

SEIDINGER-LEIBOVITZ, Flávia Machado et al. Abandono do tratamento em anorexia nervosa e bulimia: uma revisão crítica. Revista Interface (Porto Nacional), [S.l.], n. 11, jun. 2016. ISSN 2448-2064.

Palavras-chave: Pacientes Desistentes do Tratamento; Pesquisa Qualitativa; Transtornos da Alimentação

REALIZAÇÃO DE MAMOGRAFIA EM MULHERES ENTRE 50 E 69 ANOS RESIDENTES NO CENTRO-OESTE

JÉSSICA MARTINS SIQUEIRA; CAROLINA VAZ COSTA; ELISA SILVA CORREIA; LARISSA VAZ GONÇALVES;
KARINE ANUSCA MARTINS; MARIA DANIELA CHAGAS SILVA

¹ UFG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, ² UNIRV - Universidade de Rio Verde

jessikanutriufg@gmail.com

Introdução

O câncer de mama se mantém entre uma das prioridades da Política Nacional de Saúde e o seu controle está previsto no plano de estratégias para o enfrentamento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (BRASIL, 2014). A sua etiologia é multifatorial e envolve fatores relacionados com a alimentação, atividade física, tabagismo, amamentação e predisposição genética. Em todo o mundo, o câncer de mama é o segundo mais frequente e, entre as mulheres é o mais prevalente. A prevenção é realizada por meio do exame de mamografia, que consiste também em um método de rastreamento. É preconizada pelo Ministério da Saúde a realização do exame preventivo a cada dois anos em mulheres na faixa de 50 a 69 anos. A realização do exame mamográfico de rastreamento de acordo com a orientação apresenta-se como um benefício para a saúde da mulher e possui eficácia comprovada na redução da mortalidade pelo câncer de mama, devido ao diagnóstico e tratamento precoce (BRASIL, 2014).

Objetivos

Descrever a prevalência de mulheres no Centro-Oeste entre 50 a 69 anos que nunca realizaram o exame de mamografia.

Metodologia

Estudo descritivo com base em dados secundários da Pesquisa Nacional de Saúde, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística no ano de 2013, referente ao Brasil e região Centro-Oeste, sendo esses dados relacionados à situação de saúde da mulher.

Resultados

De acordo com o estudo, no ano de 2013, 18,4% (3772) das mulheres brasileiras, com idade entre 50 e 69 anos, não realizaram o exame preventivo mamográfico, sendo a maior prevalência na zona rural (37,6%), dentre essas houve uma maior prevalência de mulheres pardas (24,4%). Em relação à região Centro-Oeste, 19,3% (277) nunca realizaram o exame de mamografia, dentre essas mulheres 25,5% se declaravam da raça preta. Inserido nesse contexto, o estado do Mato Grosso teve maior prevalência associado a mulheres que não possuíam nenhuma escolaridade (32,1%). Em contra partida, o estado do Mato Grosso do Sul obteve a menor prevalência de mulheres que nunca realizaram o exame (2,5%), estas possuíam o ensino superior completo. No estado de Goiás obteve-se a maior prevalência de não realização do exame entre mulheres de raça preta (26,2%) e de mulheres sem nenhuma instrução escolar (26,1%).

Conclusão

No Brasil obteve-se uma prevalência alta de mulheres que nunca realizaram o exame preventivo de mamografia, destas a maior parte era residente da área rural. Na região Centro-Oeste, em todos os estados, a maior prevalência de mulheres que nunca realizaram foi daquelas que não possuíam nenhuma instrução escolar e as que autodeclararam da raça preta.

Referências

BRASIL, Ministério da Saúde. Instituto Nacional do Câncer. Outubro Rosa. Rio de Janeiro: INCA 2014.
BRASIL, Ministério da Saúde e Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Pesquisa Nacional de Saúde 2013. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Diretoria de Pesquisas e Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro, 2014.

Palavras-chave: Câncer de mama; Prevenção; Grupos de risco

RECOMENDAÇÕES DE INGESTÃO DIÁRIA DE VITAMINA D EM LACTENTES: UMA COMPARAÇÃO ENTRE PAÍSES

MATEUS DE LIMA MACÊNA; ANDRÉ EDUARDO DA SILVA JÚNIOR; MONICA LOPES ASSUNÇÃO

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas

m.l.macena@hotmail.com

Introdução

É bastante consolidado que a deficiência de vitamina D na população pediátrica resulta no desenvolvimento de raquitismo, o qual cursa com diversas deformidades ósteoesqueléticas, considerando a função de manutenção da homeostase óssea como a única ação desta vitamina no passado. Contudo, atualmente, já se é consensual as diferentes funções desta substância no organismo humano e sua real ação vitamínica e hormonal, considerando que déficit crônico deste “nutriente” pode trazer consequências extraósseas, observadas em diversos estudos observacionais conduzidos em crianças, como asma, infecções e doenças autoimunes (PLUDOWSKI, 2013). Por este motivo, uma alimentação rica em alimentos fontes de vitamina D e a exposição solar diária são importantes para o desenvolvimento e crescimento adequado na infância, e para a prevenção dos agravos relacionados a essa deficiência. Destaca-se que o *Institute of Medicine* (2011) não possui uma necessidade média estimada e, conseqüentemente, uma ingestão dietética recomendada para vitamina D em crianças de até 1 ano de idade, entretanto a ingestão adequada, que se baseia em níveis de ingestão ajustados experimentalmente ou em aproximações da ingestão observada de nutrientes de um grupo de indivíduos aparentemente saudáveis, para essa faixa etária é de 400 UI/dia.

Objetivos

Comparar as recomendações do consumo de vitamina D em diretrizes e consensos de diversos países com a ingestão adequada sugerida pelo *Institute of Medicine* para crianças de até 1 ano de idade.

Metodologia

Revisão narrativa da literatura realizada à partir das mais atuais diretrizes e consensos de diversos países que estavam disponíveis em outubro de 2017, os quais abordavam a recomendação de consumo de vitamina D para crianças de até 1 ano de idade. As recomendações encontradas foram comparadas a sugerida pelo *Institute of Medicine* (2011).

Resultados

De acordo com as diretrizes e consensos encontrados, Alemanha, Áustria, Brasil, Bélgica, Dinamarca, Finlândia, Holanda, Islândia, Noruega, Suécia e a Academia Americana de Pediatria, possuem a recomendação de ingestão de vitamina D de 400 UI/dia para crianças de até 1 ano de idade, que é idêntica ao recomendado pelo *Institute of Medicine*. No Reino Unido, a recomendação desta vitamina é menor do que o recomendado pelo *Institute of Medicine*, variando de 280 até 340 UI/dia. Tal circunstância desperta curiosidade, uma vez que esta região é conhecida por seus invernos rigorosos, assim uma menor exposição a luz solar e, conseqüente aumento do risco de diminuição dos níveis séricos 1,25-dihidroxi-vitamina D. Em contrapartida, com as características climáticas semelhantes, a França, possui recomendações que variam de 1000 a 1200 UI/dia para crianças em aleitamento materno e de 600-800 UI/dia para crianças menores de 18 meses que recebem leite fortificado.

Conclusão

Com base no exposto pode-se concluir que a recomendação do *Institute of Medicine* é seguida pela maioria dos países avaliados, exceto pela França e Reino Unido, que através da Sociedade Francesa de Pediatria e o Departamento de Saúde, respectivamente, estabeleceram recomendações de consumo de vitamina D distintas para crianças com idade de até 1 ano. Vale ressaltar que crianças em aleitamento materno estão totalmente dependentes das quantidades de vitamina D encontradas nas reservas maternas, o que pode explicar a recomendação superior desta vitamina em crianças em aleitamento materno na França.

Referências

INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary Reference Intakes for Calcium and Vitamin D**. Washington, DC: The National Academies Press, 2011.

MAEDA, S. S. et al. Recommendations of the Brazilian Society of Endocrinology and Metabology (SBEM) for the diagnosis and treatment of hypovitaminosis D. **Arq Bras Endocrinol Metabol**, v. 58, n. 5, p. 411-433, 2014.

PLUDOWSKI, P. et al. Vitamin D effects on musculoskeletal health, immunity, autoimmunity, cardiovascular disease, cancer, fertility, pregnancy, dementia and mortality-a review of recent evidence. **Autoimmun Rev**, v. 12, n. 10, p. 976-989, 2013.

VITAMIN D: MOVING TOWARD EVIDENCE-BASED DECISION MAKING IN PRIMARY CARE CONFERENCE & WEBINAR. 2014, Bethesda. **Summary of conference presentations and discussions**. National Institutes of Health, 2014.

WAGNER, C.L. et al. Prevention of Rickets and Vitamin D Deficiency in Infants, Children, and Adolescents. **Pediatrics**, v. 122, n. 5, p. 1142-1152, 2008.

Palavras-chave: Colecalciferol; Pediatria; Recomendações nutricionais

REGIÃO NORTE: UMA ANÁLISE QUANTITATIVA DO EXCESSO DE PESO

STEFANI DE LIMA CARVALHO; SABRINA FONSECA LOPES; ADRIANO CRUZ DA COSTA MACIEL

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
fanicarvalho27@gmail.com

Introdução

O sobrepeso e a obesidade são agravos decorrentes da transição nutricional que ocorre no Brasil. As mudanças no padrão alimentar da população brasileira geram problemas que acometem todas as faixas etárias, entretanto, os adultos são os mais atingidos. A preferência pelo fast-food em detrimento do tradicional e saudável feijão-com-arroz; no caso da região norte, o açaí e o cupuaçu; é um marco notório dessa transição. Esses hábitos alimentares são fatores predisponentes para o surgimento das doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes e doenças cardiovasculares, que apresentam grande prevalência no país (SOUZA, 2017).

Objetivos

Avaliar o excesso de peso nas capitais da região norte.

Metodologia

Este trabalho se apresenta como um estudo transversal de cunho documental, quantitativo, retrospectivo e descritivo. Os dados utilizados foram provenientes dos relatórios do sistema de vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico publicados pela Secretaria de Vigilância em Saúde nos anos de 2006 e 2016. Foi analisado o percentual de adultos (com mais de 18 anos) com excesso de peso nas capitais da região norte, os dados coletados foram tabulados no programa Excel versão 2016, no qual foram tabulados para melhor visualização. O relatório de 2006 contou com 54.369 pessoas entrevistadas, das quais 14.103 refere-se ao total de entrevistas realizadas apenas com a população das capitais da região norte, enquanto que o relatório de 2016 apresenta uma amostra de 53.210 pessoas, das quais 13.482 pessoas foram entrevistadas nas referidas capitais.

Resultados

Todas as capitais da região norte apresentaram crescimento quanto ao número de pessoas com excesso de peso ente 2006 e 2016, onde Rio Branco se apresenta como a capital com maior número de habitantes com excesso de peso, alcançando a marca de 16,4% de aumento em relação a 2006, seguida por Belém com 14,9%, Porto Velho com um aumento de 13,8%, Manaus com 12,6%, Macapá e Palmas alcançando um aumento de 11,3% e Boa Vista, apresentando o menor índice de aumento do sobrepeso, com o valor de 9,8%. Outro aspecto importante a ser levantado seria a permanência de altos índices de pessoas com sobrepeso em relação ao período pesquisado, fato que ocorreu nas capitais de Rio Branco e Manaus que se mantiveram como as capitais com maior índice de habitantes com sobrepeso respectivamente, Porto Velho e Belém tiveram aumentos significativos, na qual Porto Velho subiu de quarta para a terceira capital da Região Norte com maior números de habitantes acima do peso, Belém, em 2006, era a sexta capital em relação ao sobrepeso e em 2016 alcançou a quarta posição, Boa Vista e Macapá obtiveram crescimento abaixo da média o que contribuiu para a obtenção da quinta e sexta colocação respectivamente, Palmas se manteve como a capital com menor crescimento de habitantes acima do peso da Região Norte.

Conclusão

Os dados encontrados são preocupantes, uma vez que todas as capitais, com exceção de Palmas, encontram –se com mais de 50% da sua população acima do peso, o incentivo à prática de exercício físico e a promoção de uma alimentação saudável deve estar entre as metas a serem alcançadas pela saúde pública, caso contrário, é provável que o índice de doenças crônicas não transmissíveis venha a aumentar consideravelmente.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Vigitel Brasil 2006: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília, 2007.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Vigitel Brasil 2016: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília, 2017.
- SOUZA, E. B. Transição nutricional no Brasil: análise dos principais fatores. Cadernos UniFOA. Volta Redonda. v. 5, n. 13, p. 49-53, 2017.

Palavras-chave: comportamento alimentar; ganho de peso; transição nutricional

REGULAÇÃO DA ADIPOGÊNESE PELO EXTRATO DO CAROÇO DE AÇAÍ EM ADIPÓCITOS 3T3-L1

PATRICIA LETICIA TRINDADE; ELAINE DOS RAMOS SOARES; ELISA BERNARDES MONTEIRO; ANGELA DE CASTRO RESENDE; DANIELLY CRISTINI FERRAZ; JULIO BELTRAME DALEPRANE

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
nutri.trindade@gmail.com

Introdução

A adiposidade corporal é um importante fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Estudos sobre o processo de adipogênese têm sido extensivamente realizados em modelos *in vitro*, com o intuito de descrever as bases moleculares e celulares do desenvolvimento do tecido adiposo, permitindo assim a formulação de estratégias terapêuticas e preventivas da obesidade. O açaí, *Euterpe Oleracea Martius*, pertencente à família das palmeiras *Arecaceae* é uma fruta nativa da região amazônica. Os frutos de açaí são ricos em compostos fenólicos e o extrato obtido deste fruto apresentou ação antioxidante, redução da resistência à insulina, melhora no perfil lipídico e tem sido evidenciado como potencial regulador da massa corporal, agindo na redução do conteúdo de tecido adiposo em modelos experimentais de obesidade.

Objetivos

Avaliar a influência do extrato do caroço de açaí na diferenciação e nos possíveis mecanismos moleculares da adipogênese em células 3T3-L1.

Metodologia

Para realização deste trabalho, células 3T3-L1 foram diferenciadas a adipócitos. As células foram incubadas com diferentes concentrações deste extrato no período prévio à indução da diferenciação celular (Pré-tratamento) e após o mesmo (Tratamento). Foram realizados ensaios de viabilidade com o reagente AlamarBlue®; Acúmulo de triglicerídeos intracelulares pela avaliação da coloração Oil Red O e Triglicerídeos Monorreagente; Expressão de proteínas envolvidas no metabolismo lipídico por Western Blot e morte celular por marcação celular com Anexina V conjugada a isotiocianato de fluoresceína e Iodeto de Propídio. Para análise dos dados obtidos, utilizou-se a análise de variância entre os grupos (ANOVA) "one-way", e o teste complementar de Tukey, considerando se um nível de significância $p < 0,05$.

Resultados

Os resultados obtidos demonstraram que a exposição celular a este extrato, nos grupos Pré Tratamento e Tratamento, levou a uma diminuição, de forma dose dependente, da proliferação e viabilidade celular (26.58% e 33.5%, $P < 0,05$, respectivamente), inibiu ($p < 0,05$) a diferenciação por meio da diminuição da expressão de fatores de transcrição e proteínas adipogênicas (Peroxisome Proliferator-Activated Receptor Gamma, Sterol Regulatory Element-Binding Protein 1 e Fatty Acid Synthase), promoveu o aumento da expressão da proteína P53 (55%, $p < 0,05$ e 66.2%, $p < 0,001$, respectivamente), além de provocar morte celular mediada por apoptose e necrose.

Conclusão

Os resultados obtidos expõem a atuação dos compostos fenólicos presentes neste extrato e reforça, embora que em ensaios *in vitro*, o seu potencial como um possível fator de modulação da adipogênese.

Referências

DE OLIVEIRA, P. R. B. et al. *Euterpe oleracea Mart.-Derived Polyphenols Protect Mice from Diet-Induced Obesity and Fatty Liver by Regulating Hepatic Lipogenesis and Cholesterol Excretion*. PLOS ONE, v. 10, n. 12, p. e0143721, 2 dez. 2015.

MOSETI, D.; REGASSA, A.; KIM, W.-K. *Molecular Regulation of Adipogenesis and Potential Anti-Adipogenic Bioactive Molecules*. International Journal of Molecular Sciences, v. 17, n. 1, p. 124, 19 jan. 2016.

THE GBD 2015 OBESITY COLLABORATORS. *Health Effects of Overweight and Obesity in 195 Countries over 25 Years*. New England Journal of Medicine, v. 377, n. 1, p. 13–27, 6 jul. 2017.

WANG, S. et al. *Novel insights of dietary polyphenols and obesity*. The Journal of Nutritional Biochemistry, v. 25, n. 1, p.

1–18, jan. 2014.

Palavras-chave: Açai; Adiposidade; Compostos fenólicos

RELAÇÃO DA AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL COM AS CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE ALBUMINA DE PACIENTES RENAI CRÔNICOS EM PROGRAMA DE HEMODIÁLISE.

MARÍLIA TOKIKO OLIVEIRA TOMIYA; NATHALY MARIA MONTE DOS SANTOS; CAROLINE NEVES DE MORAIS; MARIA DA GUIA BEZERRA DA SILVA; HALANNA CELINA MAGALHÃES MELO; MARIA JOSEMERE DE OLIVEIRA BORBA VASCONCELOS

¹ IMIP - Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira
montenathaly@gmail.com

Introdução

Pacientes doença renal crônica em programa de hemodiálise sofrem, com frequência, de anormalidades nutricionais, sendo a mais frequente a desnutrição. Vários estudos demonstraram que a baixa adequação de peso e a reduzida concentração sérica de albumina aumentam o risco de mortalidade nessa população. Dentre as diversas causas da desnutrição podemos citar a baixa ingestão energética e proteica; a perda de nutrientes e aminoácidos pelo dialisato; o catabolismo muscular induzido pela diálise e acidose metabólica; o aumento do gasto energético; a resistência à insulina e aos hormônios anabólicos; o estresse oxidativo e a inflamação. Em razão dessa alta prevalência de desnutrição, fica clara a importância da realização da avaliação nutricional para se fazer o diagnóstico nutricional adequado. Porém, não há um marcador isolado que seja capaz de avaliar o estado nutricional de pacientes com Doença Renal Crônica, em razão das diversas anormalidades inerentes à própria enfermidade.

Objetivos

Avaliar a relação entre as concentrações de albumina com o estado nutricional de pacientes renais crônicos em programa de hemodiálise através da Avaliação Subjetiva Global.

Metodologia

Estudo do tipo transversal, com indivíduos acima de 19 anos pertencentes ao programa de hemodiálise do Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira, entre março e outubro de 2015. A Avaliação Subjetiva Global modificada para pacientes com insuficiência renal e a albumina foram utilizadas para avaliar o estado nutricional. As análises estatísticas foram realizadas no programa SPSS versão 13.0. Para avaliar a associação foi realizado o teste qui-quadrado. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira, sob parecer de número 4614-14. Os pacientes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Foram avaliados 62 pacientes, a frequência de pacientes em risco nutricional/desnutrição, segundo a ASG modificada foi 71% (n=44). Quando analisada pelas concentrações de albumina, 45,2% (n=28) dos pacientes apresentaram valores abaixo dos valores de referência. Não se observou associação entre as concentrações de albumina com o estado nutricional de pacientes (p=0,19).

Conclusão

Observou-se uma grande frequência de desnutrição nos pacientes avaliados, porém não houve relação com as concentrações séricas de albumina. Um possível explicação para a ausência de associação entre a albumina e Avaliação Subjetiva Global, é que os níveis de albumina sérica são determinados por fatores complexos incluindo taxa de síntese e catabolismo, volume plasmático e compartimentalização da albumina.

Referências

BLUMENKRANTZ, M.J. et al. Methods for assessing nutritional status of patients with renal failure. **American Journal of Clinical Nutrition**, v. 33, p.1567-1585, 1980.

VEGINE, P.M., et al. Avaliação de métodos para identificar desnutrição energético-proteica de pacientes em hemodiálise. **Jornal Brasileiro de Nefrologia**, v.33, n.1, p. 55-61, 2011.

VALENZUELA, R.G.V.; GIFFONI, A.G.; CUPPARI, L.; CANZIANI, M.E.F. Estado nutricional de pacientes com insuficiência renal crônica em hemodiálise no Amazonas. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v.49, n.1, p.72-78, 2003.

MORSCH, C.; GONÇALVES, L.F.; BARROS, ELVINO. Índice da gravidade da doença renal, indicadores assistenciais e mortalidade em pacientes em hemodiálise. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v.51, n.5. p. 296-300.

Palavras-chave: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL; HEMODIÁLISE; ALBUMINA

RELAÇÃO DO CONSUMO DE ANTIOXIDANTES E DEPRESSÃO EM IDOSOS EM PREVENÇÃO TERCIÁRIA DE DCV

DANIELA OLEGÁRIO PEÇANHA; LAIS SILVA DE PAULA; DEBORAH MAROTTO; ELISA MAIA DOS SANTOS; GRAZIELLE VILLAS BÔAS HUGUENIN; ANNIE SEIXAS BELLO MOREIRA

¹ UERJ - UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, ² INC - INSTITUTO NACIONAL DE CARDIOLOGIA, ³ UFF - UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
danielaopecanha@gmail.com

Introdução

Os transtornos psiquiátricos, como a depressão, assim como a população idosa nos últimos anos vêm aumentando mundialmente. No envelhecimento ocorre o aumento do estresse oxidativo, que é um dos principais fatores que contribuem para esse transtorno, além de fatores ambientais e genéticos. Por aumentar a capacidade antioxidante e reduzir o dano oxidativo, os nutrientes com função antioxidantes desempenham um papel na prevenção e diminuição dos sintomas da depressão (DP).

Objetivos

: Avaliar e relacionar o consumo de antioxidante em idosos com depressão em prevenção terciária para doença cardiovascular

Metodologia

Estudo transversal realizado com 179 idosos (idade \geq 60 anos), de ambos os sexos, com história documentada de doença aterosclerótica e participantes do ensaio clínico multicêntrico DICA-BR. Foram realizadas avaliação de depressão através do questionário Center for Epidemiologic Studies-Depression scale- (CES-D Scale), avaliação antropométrica e do consumo alimentar através da aplicação do questionário de frequência alimentar. O cálculo do consumo de nutrientes foi realizado através do programa Food Processor®. Os dados foram analisados estatisticamente pelo software SPSS® 21.0 e o nível de significância aceito foi de 5%. O estudo foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa pelos protocolos nº 03218512.0.2006.5272 e 03218512.0.2002.5259 das instituições.

Resultados

A maior parte era do gênero masculino (61,5%), com média de idade de (68,74 \pm 6,56) anos, e (64%) relatou ter cursado entre 1 a 5 anos de estudo, equivalente ao ensino fundamental incompleto. Da população total do estudo, 73,3% apresentaram exposição à bebida alcoólica, ocorrendo em maior número no grupo sem DP (81,3%) quando comparado com o grupo com depressão (60,9%) com diferença significativa entre os grupos ($p = 0,003$). Dentre as comorbidades, a hipertensão arterial sistêmica (HAS) foi a mais prevalente na população total (96,1%), seguida de dislipidemia (90,9%) e infarto agudo do miocárdio (IAM) (59,6%). A dislipidemia foi mais prevalente no grupo com DP (97,1%) em relação ao grupo sem depressão (87%), $p = 0,024$). O escore do CES-D da população estudada foi de 14 (8 – 20) pontos. O Valor Energético Total (VET) consumido pelos idosos foi de 2258,36 (1745,86 – 2849,52) kcal; de carboidratos foi de 64,38 (58,05 – 69,50) % do VET. Os idosos com DP consumiram 781,32 (518,86 – 1096,38)mcg de vitamina (vit) A, sendo que 30,8% apresentaram inadequação do consumo, 278,70 (163,69 – 441,41)mg de vit. C, 9,2% apresentaram o consumo inadequado, 4,31 (2,43 – 6,05)mg de vit. E, 95,4% apresentaram inadequação no consumo desta e 97,88 (71,24 – 126,55) mcg de selênio, 6,2% apresentaram inadequação na ingestão desse nutriente. Não sendo diferente estatisticamente em relação ao grupo sem DP. Ao correlacionarmos o escore do grupo com DP e o consumo dos nutrientes antioxidantes, observamos em relação as vitaminas A, C e E; e selênio $r = -0,114$ ($p > 0,05$), $r = -0,131$ ($p = 0,297$), $r = -0,114$ ($p = 0,366$), $r = -0,103$ ($p = 0,414$), respectivamente.

Conclusão

Concluimos que o consumo de nutrientes antioxidantes como as vits. A e C, e selênio pela maioria dos idosos encontra-se adequado e que há uma relação fraca em relação ao consumo dos antioxidantes analisados com o escore do CES-D dos idosos com depressão nessa população estudada.

Referências

BJELAKOVIC, G. et al. Antioxidant supplements for prevention of mortality in healthy participants and patients with various diseases. Cochrane Database of Systematic Reviews. 3(3) 2012

Palavras-chave: Envelhecimento; Estresse Oxidativo; Antioxidantes; Depressão; Doenças Cardiovasculares

RELAÇÃO DO RISCO CARDIOVASCULAR COM O ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES RENAI CRÔNICOS EM PROGRAMA DE HEMODIÁLISE.

CAROLINE NEVES DE MORAIS; MARIA CECÍLIA MARTINS DA SILVA; BRUNO SOARES DE SOUSA; SAMANTA SIQUEIRA DE ALMEIDA; HALANNA CELINA MAGALHÃES MELO

¹ IMIP - Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira- IMIP, Recife, Pernambuco, Brasil.

ceciliamartins.nutri@hotmail.com

Introdução

O excesso de peso e a obesidade fatores de risco para uma série de enfermidades vêm aumentando significativamente nos portadores de doença renal crônica, fenômeno que também é observado na população em geral, elevando o risco de doenças cardiovasculares para este grupo da sociedade. Fazendo assim a avaliação nutricional desta população, particularmente importante bem como necessário a utilização de um conjunto com diferentes parâmetros que permitam caracterizar além do estado nutricional de tais indivíduos, mas também o risco cardiovascular destes pacientes (ASHWELL M; 2012).

Objetivos

Avaliar a relação entre risco cardiovascular com o estado nutricional, através da Avaliação Subjetiva Global, aplicada em pacientes renais crônicos em programa de terapia renal substitutiva (hemodiálise).

Metodologia

Estudo do tipo transversal, realizado no Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira – Imip (Recife-PE), no período de março a outubro de 2015. Foram selecionados pacientes com idade superior a 19 anos, submetidos ao programa de hemodiálise regular há mais de 3 meses. A Avaliação Subjetiva Global modificada para pacientes com insuficiência renal foi utilizada para avaliar o estado nutricional e o risco cardiovascular foi avaliado através da circunferência da cintura e da relação cintura estatura. As análises estatísticas foram realizadas no programa SPSS versão 13.0 através dos Testes de Q-Quadrado e exato de Fisher. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do IMIP, sob parecer de número 4614-14, de acordo com a Resolução no 466/12 do Conselho Nacional de Saúde. Todos os pacientes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Foram avaliados 74 pacientes com idade média de $48,8 \pm 17$ anos. Sendo a prevalência de pacientes com risco cardiovascular de 60,8 %. Estando 27% destes associados ao parâmetro da circunferência da cintura e a relação cintura estatura respectivamente. Segundo a Avaliação subjetiva global modificada, 24,3 % dos pacientes apresentavam-se adequados e 75,6% apresentavam risco nutricional.No presente estudo não foram observadas associações entre relação cintura estatura ($p=0,54$) com a circunferência da cintura ($p=0,97$) e a Avaliação Subjetiva Global.

Conclusão

Observou-se a alta prevalência de risco cardiovascular no grupo avaliado. apresentando algumas divergências de acordo com o parâmetro empregado durante à análise, porém o risco para doenças de acometimento cardiovasculares não se correlacionou com estado nutricional por meio da Avaliação Subjetiva Global.

Referências

ASHWELL M; GUNN P; GIBSON S. Waist-to-height ratio is a better screening tool than waist circumference and BMI for adult cardiometabolic risk factors: systematic review and metaanalysis. *Obes Rev.* v. 13, n. 3, p. 275–86, 2012.

KALAITZIDIS RG; SIAMOPOULOS KC. The role of obesity in kidney disease: recent findings and potential mechanisms. *Int Urol Nephrol.* v. 43, p. 771-784, 2011.

KALANTAR-ZADEH K, et al. The obesity paradox and mortality associated with surrogates of body size and muscle mass in patients receiving hemodialysis. *Mayo Clin Proc.* v. 85, p. 991-1001, 2010.

RIBEIRO M; ARAÚJO ML; CUNHA L; RIBEIRO D; PENA G. Análise de diferentes métodos de avaliação do estado nutricional de pacientes em hemodiálise. *Rev Cuid.* v.6, n.1, p. 932-40, 2015.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Diálise renal; Risco cardiovascular

RELAÇÃO ENTRE ALIMENTOS CONSUMIDOS E REAÇÕES RELATADAS PELOS PACIENTES COM DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS

NARJARA PEREIRA LEITE; TATIANA SOUZA ALVAREZ; NATALIA AGUIRRE; CAROLINE BRANCALION OLIVEIRA LOPES; WILSON ROBERTO CATAPANI

¹ FMABC - Faculdade de Medicina do ABC

narjasilva@uol.com.br

Introdução

O termo "Doença Inflamatória Intestinal" (DII) refere-se a duas doenças crônicas: Doença de Crohn (DC) e Retocolite Ulcerativa (RCU). A DC é uma doença que pode acometer todo o trato gastrointestinal, da boca ao ânus. Na RCU, o intestino grosso é o mais acometido, principalmente o cólon e ânus, origem do nome da doença, reto (de reto) e colite (inflamação do cólon). Alterações da rotina diária são fundamentais no tratamento dessas doenças. Estudos tem evidenciado que alterações na ingestão alimentar podem piorar ou melhorar os sintomas apresentados.

Objetivos

Correlacionar o consumo alimentar com desconforto gastrointestinal dos pacientes portadores de doença inflamatória intestinal assistidos por um ambulatório especializado.

Metodologia

O estudo foi realizado no período de 04 de outubro à 30 de novembro de 2016, no Ambulatório de Gastroenterologia da FMABC. Foram avaliados pacientes de ambos os gêneros. Os pacientes incluídos no estudo foram com idade superior a 18 anos que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa 1.813.552. Foram analisados dados antropométricos e após foi realizada classificação da condição nutricional. Foi aplicado também questionário de avaliação sócio-econômica e questionário de frequência alimentar. Os resultados foram apresentados a partir das variáveis qualitativas por frequência absoluta e frequência relativa, as variáveis quantitativas foram apresentadas por medidas de tendência central e medidas de variabilidade, mediante teste de normalidade (Teste Shapiro-Wilk). Para analisar associação entre frequência alimentar, sintomas clínicos e início de sintomas segundo diagnóstico foi realizado teste de Qui-quadrado. O nível de confiança adotado foi de 95%.

Resultados

Foram avaliados 58 pacientes cadastrados no ambulatório de Gastroenterologia da Faculdade de Medicina do ABC, trinta e dois eram pacientes portadores de DC e 26 portadores de RCU. Em relação ao sexo 33% da amostra era do sexo feminino e a média de idade de 49 anos. Quando avaliado o diagnóstico nutricional 39,66% eram eutróficos, 12,07% acima do peso (sobrepeso ou obesidade) e os demais em desnutrição. No tocante à escolaridade 53,45% concluíram o ensino médio, 31,03% concluíram o ensino fundamental e os demais não tinham o ensino fundamental completo. A média da renda per capita foi de R\$ 510,00. Em relação ao consumo alimentar, dentre os alimentos questionados as frutas laxativas, legumes fermentativos, as verduras cruas, carne bovina frita, leite e derivados, alimentos ultraprocessados apresentaram maior intolerância alimentar, sendo os pacientes de DC com maiores intolerâncias. Os sintomas relatados foram diarreia seguido de dor abdominal para DC. Já nos pacientes com RCU o sintoma mais referido foi diarreia seguido de desconforto abdominal. Em se tratando ao início dos sintomas para DC observamos início imediato e em até 2h, já para RCU os sintomas surgem com mais de 2h após a ingestão o alimentos.

Conclusão

Concluímos que os pacientes com doença de Chron apresentam mais intolerâncias alimentares que os pacientes com RCU e esses sintomas aparecem em até 2hs após a ingestão do alimento. Com isso a intervenção nutricional é de extrema importância a fim de evitarmos complicações nutricionais o que pode levar a piora do quadro clínico do paciente.

Referências

JOACHIM, G. The relationship between habits of food consumption and reported reactions to food in people with inflammatory bowel disease – Testing the limits. *Nutrition and Health*, v.13, p.69-83, 1999.
MEDGRUPO. *Gastroenterologia*. Rio de Janeiro: Medyn, 2013 4 v. cap. 3. p. 35-48.
MULLER, S.D. *Nutrition in inflammatory bowel disease*. Freiburg: Falk Foundation. 2003. 56 p.
PINTO, Júnior PE, HABR-GAMA A, TEIXEIRA M.G. Moléstias Inflamatória Intestinal. In: Waitzber DL (Ed). *Nutrição Oral*,

Enteral e Parenteral na Prática Clínica. 3ª ed. São Paulo: Atheneu: 2004. p. 1351-1370.

Palavras-chave: Alimentos; Doença de Crohn; Retocolite Ulcerativa

RELAÇÃO ENTRE AS CONCENTRAÇÕES PLASMÁTICAS E ERITROCITÁRIAS DE COBRE E MARCADOR DA PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA EM MULHERES OBESAS

DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO; GLEICY HELLY RIBEIRO BRITO; JENNIFER BEATRIZ SILVA MORAIS;
JÉSSICA BATISTA BESERRA; LARISSA CRISTINA FONTENELLE; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí, ² UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

dilina.marreiro@gmail.com

Introdução

A obesidade é uma doença crônica caracterizada pelo excesso de tecido adiposo comumente associada à inflamação crônica de baixo grau, resistência à insulina e estresse oxidativo. Atualmente tem sido identificada a participação relevante da ingestão adequada de micronutrientes no controle desses distúrbios metabólicos associados à obesidade. Nessa perspectiva, a proteção contra o processo inflamatório e o estresse oxidativo por meio de alguns minerais tem sido alvos de diversos estudos. O cobre por exemplo, é um elemento traço com funções importantes, pois atua no sistema imune, no metabolismo esquelético e é considerado um nutriente com ação anti-inflamatória. Associado a isso, esse elemento traço possui função no sistema de defesa antioxidante atuando contra a produção excessiva de radicais livres presente em indivíduos obesos.

Objetivos

Avaliar a relação entre as concentrações de cobre e marcador da peroxidação lipídica em mulheres obesas.

Metodologia

Estudo de natureza transversal, analítico e experimental, desenvolvido a partir de banco de dados oriundo de um projeto macro intitulado “Influência de minerais na disfunção dos hormônios da tireóide e sua relação com marcadores de inflamação e do estresse oxidativo em mulheres obesas”. O estudo envolveu 89 mulheres, com idade entre 20 e 50 anos, distribuídas em dois grupos: grupo controle (mulheres eutróficas, n=45) e grupo caso (obesas, n=44). Foram realizadas medidas do índice de massa corpórea e da circunferência da cintura. As concentrações plasmáticas e eritrocitárias do cobre foram determinadas por espectrometria de emissão óptica com plasma acoplado indutivamente. O marcador de peroxidação lipídica foi determinado pelo método das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico. Todas as mulheres que aceitaram participar do estudo assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa – Universidade Federal do Piauí com o número do parecer 2.085.404.

Resultados

Os resultados deste estudo mostram que houve diferença estatística para os parâmetros peso, índice de massa corpórea e circunferência da cintura ($p < 0,05$). As concentrações de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico nos grupos estudados apresentaram diferença estatística significativa ($p = 0,001$). As mulheres obesas avaliadas possuem concentrações inferiores de cobre plasmático e eritrocitário quando comparado as mulheres eutróficas ($p < 0,005$). Ambos os grupos obtiveram concentrações adequadas de cobre eritrocitário segundo os valores de referência. Não foi verificada correlação significativa entre o cobre plasmático e eritrocitário e parâmetros de adiposidade ($p > 0,05$).

Conclusão

A partir dos resultados deste estudo, pôde-se concluir que as participantes da pesquisa apresentam concentrações plasmáticas e eritrocitárias de cobre dentro da faixa de adequação, sendo que o grupo caso apresenta concentrações inferiores. Além disso, não foi verificada correlação significativa entre o marcador de peroxidação lipídica e as concentrações de cobre plasmático e eritrocitário.

Referências

BELBRAOUE, S.; BIAUDET, H.; TÉBI, A.; CHAU, N.; GRAY-DONALD, K.; DEBRY, G. Serum zinc and copper status in hospitalized vs. healthy elderly subjects. **The Journal of the American College of Nutrition**, v. 26, n. 6, p. 650-4, 2007.

BŁAZ´EWICZ, A.; KLATKA, M.; ASTEL, A.; PARTYKA, M.; KOCJAN, R. Differences in trace metal concentrations (Co, Cu, Fe, Mn, Zn, Cd, and Ni) in whole blood, plasma, and urine of obese and non-obese children. **Biological Trace Element Research**, v.155, n.2, p.190–200, 2013.

UPPOOR, R. B.; RAJESH, A.; SRINIVASAN, M. P.; et al. Oxidative Stress in Obese Postmenopausal Women: An

Additive Burden for Atherosclerosis. **Journal of Clinical and Diagnostic Research**, v.9, p. 3-5, 2015.

Palavras-chave: Cobre; Estresse Oxidativo; Obesidade

RELAÇÃO ENTRE AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL MODIFICADA E INFLAMAÇÃO EM PACIENTES PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO.

ELLEN DIANA SILVA DE SOUZA; HALANNA CELINA MAGALHÃES MELO; PAOLA FRASSINETTE DE OLIVEIRA ALBUQUERQUE SILVA; BRUNO SOARES DE SOUSA; SAMANTA SIQUEIRA DE ALMEIDA; CAROLINE NEVES DE MORAIS

¹ IMIP - INSTITUTO DE MEDICINA INTEGRAL FERNANDO FIGUEIRA
ellendiana.02@gmail.com

Introdução

A elevada morbimortalidade da Doença Renal Crônica têm aumentado de maneira progressiva mundialmente e vem se tornando um sério problema de saúde pública. De modo geral, o que se observa é uma grande prevalência e variabilidade de obesidade e desnutrição nesta população e a Avaliação Subjetiva Global Modificada vem se destacando como uma ferramenta eficaz na determinação do estado nutricional. Pacientes em hemodiálise apresentam um risco acrescido de inflamação, uma vez que estes doentes apresentam várias comorbidades associadas como o diabetes e as doenças inflamatórias crônicas. O quadro inflamatório, que se encontra associado ao aumento da morbimortalidade pode, por si só, provocar a desnutrição, por acarretar anorexia e catabolismo. Os achados de que os marcadores de inflamação, assim como os da desnutrição, são preditivos de mortalidade, podem corroborar a hipótese de existir uma interação entre inflamação e desnutrição, dando ênfase ao conceito da Síndrome Complexa de Desnutrição, Inflamação e Aterosclerose.

Objetivos

Analisar a relação entre a Avaliação Subjetiva Global modificada com inflamação em pacientes renais crônicos submetidos a tratamento hemodialítico.

Metodologia

Estudo do tipo transversal, realizado no Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira - Imip (Recife-PE), no período de março a outubro de 2015. Foram selecionados pacientes com idade superior a 19 anos, submetidos ao programa de hemodiálise regular há mais de 3 meses. Para avaliação nutricional, foi utilizada a Avaliação Subjetiva Global modificada e o parâmetro bioquímico analisado foi a Proteína C Reativa, sendo classificados como inflamados aqueles indivíduos com níveis séricos acima de 5mg/dL. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do IMIP, de acordo com a Resolução no 466/12 do Conselho Nacional de Saúde CAAE: 39806914.0.0000.5201. Mediante aprovação do paciente, foi assinado um termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Foram avaliados o total de 74 pacientes com média de idade de 48,8 anos ($\pm 17,0$). Observou-se que 34 pacientes (89,5%) estavam inflamados, apresentando níveis séricos médios de PCR de 8,14mg/dL ($\pm 8,2$), onde os mesmos encontravam-se em risco nutricional pela Avaliação Subjetiva Global ($P < 0,006$).

Conclusão

A inflamação é uma condição frequentemente encontrada nos indivíduos portadores de doença renal crônica, estando intimamente relacionada ao estado nutricional de desnutrição, interferindo diretamente no aumento significativo da morbimortalidade desta população.

Referências

- BICKEL, C., et al. Relation of markers of inflammation (C-reactive protein, fibrinogen, von Willebrand factor, and leukocyte count) and statin therapy to long-term mortality in patients with angiographically proven coronary artery disease. **Am J Cardiol.** vol.89, n.8, p.901-8.2002.
- KOENIG W. Update on C-reactive protein as a risk marker in cardiovascular disease. **Kidney Int Suppl.** vol.84, n.1, p.58-61. 2003.;
- PERES, L. A. B., et al. Estudo epidemiológico da doença renal crônica terminal no oeste do Paraná: uma experiência de 878 casos atendidos em 25 anos. **J. Bras. Nefrol.** São Paulo, vol.32, n.1, p. 51-56, jan./mar. 2010.;
- STENVINKEL, P. Inflammation in end-stage renal disease: the hidden enemy. **Nephrology.** vol.11, n.1, p.36-41, feb. 2006.

Palavras-chave: ESTADO NUTRICIONAL; HEMODIÁLISE; INFLAMAÇÃO

RELAÇÃO ENTRE CONSUMO DE ÁCIDOS GRAXOS INSATURADOS E A COGNIÇÃO EM MULHERES

CRISTINA ELIZA DE MACENA SOBREIRA; VITÓRIA FELÍCIO SOUTO; ÁLVARO NÓBREGA DE MELO MADUREIRA; JAKELINE OLINDINA FRANCELINO; ANDRÉ DOS SANTOS COSTA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, ² FPS - Faculdade Pernambucana de Saúde
cristinasobreira@hotmail.com

Introdução

Os ácidos graxos essenciais são assim denominados devido ao fato de não serem sintetizados pelo corpo humano, tendo que ser consumidos para que ocorra sua metabolização. São exemplos destes os ácidos graxos ômega-3 e ômega-6, ao contrário dos ácidos graxos ômega-9. Estes são associados a diferentes benefícios na saúde de diversas populações, a nível cardiovascular, e também no desenvolvimento e manutenção cerebral. Possuem ação anti-inflamatória e exercem papel fundamental no Sistema Nervoso Central, o que leva à sua relação com o declínio cognitivo. O grau de incapacidade aumenta com o avanço do declínio cognitivo, por isso é interessante que estratégias atenuantes deste processo de deterioração sejam adotadas, no sentido de aumentar a qualidade de vida da população. É sabido que os ácidos graxos ômega-3 desempenham uma função neuroprotetiva, frente a diversas enfermidades neurológicas. Além disto, os ácidos graxos monoinsaturados ômega-9 também foram associados negativamente com o declínio cognitivo

Objetivos

Avaliar a relação entre o consumo de Ácidos Graxos Poliinsaturados e a função cognitivas em mulheres.

Metodologia

O projeto foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco (parecer número: 385.616). Antes de iniciar as avaliações, as participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Trata-se de um estudo transversal com amostra selecionada por conveniência, todas participantes do projeto de extensão Envelhecimento Saudável, Universidade Federal de Pernambuco, Recife-PE. Foram avaliadas 62 mulheres, faixa etária 68,13(5,44) anos, com controle de doenças metabólicas e livres de problemas osteomioarticulares. Para a coleta dos dados nutricionais foi utilizado a recordatório de 24h, aplicado em duas ocasiões com intervalo de 15 dias. A avaliação global das funções cognitivas foi obtida por meio do Mini Exame do Estado Mental e o teste de extensão de dígitos (ordem direta e inversa) que avaliam memória de trabalho e atenção. Após confirmar a não normalidade, utilizou-se o teste de Correlação de Spearman por meio do software SPSS for Windows versão 20.0.

Resultados

Os valores de consumo de ácidos graxos monoinsaturados, poliinsaturados, ácido linoleico e linolênico foram 12,52(7,36)g, 6,92(5,78)g, 5,39(4,88)g e 1,04(1,99)g, respectivamente. Já o Mini Exame de Estado Mental foi 24,92(2,85) e os valores de extensão de dígitos foram 9,4(1,97) acertos para ordem direta e 3,81(1,88) acertos para ordem inversa. Não foram observadas relações entre o consumo de ácidos graxos mono e poliinsaturados as funções cognitivas. O consumo do ácido linoleico estava acima do recomendado, e o consumo do ácido linolênico estava ligeiramente abaixo do recomendado, sendo recomendado o consumo de 1,1g, para ambos os ácidos.

Conclusão

O consumo de Ácidos Graxos Insaturados na dieta não se relacionou com função cognitiva global e a memória de trabalho e atenção em mulheres.

Referências

- CALON, F.; COLE, G. Neuroprotective action of omega-3 polyunsaturated fatty acids against neurodegenerative diseases: Evidence from animal studies. *Prostaglandins Leukotrienes and Essential Fatty Acids*, v. 77, n. 5–6, p. 287–293, 2007.
- KARR, J. E.; ALEXANDER, J. E.; WINNINGHAM, R. G. Omega-3 polyunsaturated fatty acids and cognition throughout the lifespan: A review. *Nutritional Neuroscience*, v. 14, n. 5, p. 216–225, 2011.
- PADOVANI, R. M. et al. Dietary reference intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. *Revista de Nutrição*, v. 19, n. 6, p. 741–760, dez. 2006.
- SOLFRIZZI, V. et al. High monounsaturated fatty acids intake protects against age-related cognitive decline. *Neurology*,

v. 52, n. 8, p. 1563–1563, 1 maio 1999.

SWANSON, D.; BLOCK, R.; MOUSA, S. A. Omega-3 Fatty Acids EPA and DHA: health benefits throughout life. *Adv Nutr*, v. 3, n. 1, p. 1-7, 2012.

Palavras-chave: Demência; Ômega-3; Ômega-6; Ômega- 9; Sistema Nervoso Central

RELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E FORÇA DE PREENSÃO PALMAR EM IDOSAS DA CIDADE DE CAXIAS DO SUL/RS.

RAFAELA SANTI DELL'OSBEL; JOANA ZANOTTI

¹ FSG - Centro Universitário da Serra Gaúcha

ra.fasanti@hotmail.com

Introdução

O aumento da população de idosos torna essencial uma avaliação adequada do estado nutricional, com o intuito de garantir saúde e qualidade de vida. Sabe-se que o Índice de Massa Corporal (IMC) não é suficiente, por isso, sugere-se a utilização de outros meios, como a força de preensão palmar (FPP) e avaliação funcional (RIOBÓ SERVÁN et al., 2015; VAGETTI et al., 2017). A FPP é caracterizando-se por detectar perda de massa muscular antes de outras medidas antropométricas (KIZILARSLANOGLU et al., 2017; SAUNDERS e SMITH, 2010). Idosos com baixo peso segundo o IMC apresentam 1,7 vezes chances a mais de obter baixa massa muscular e redução do estado funcional devido ao seu estado nutricional (LERA et al., 2017).

Objetivos

O presente estudo tem como objetivo verificar a relação do IMC com a massa e a força muscular.

Metodologia

Estudo observacional transversal com amostra obtida por conveniência. Foram incluídas no estudo idosas captadas na comunidade. A pesquisa ocorreu conforme resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde, todas participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa foi aprovada pelo CEP, sob número do parecer 1.628.941. As variáveis investigadas foram IMC, circunferência da panturrilha (CP) e FPP. A estatura e o peso foram aferidos para realizar o cálculo do IMC, sendo $\leq 22,0\text{Kg}/\text{m}^2$ baixo peso, 22 a $27,0\text{Kg}/\text{m}^2$ eutrofia e $\geq 27,0\text{Kg}/\text{m}^2$ excesso de peso (LIPSCHITZ, D.A., 1994). A CP foi mensurada com fita métrica não extensível Sanny®, sendo $<31,0$ cm como indicativo de baixa massa muscular esquelética (HINKELMANN et al., 2015). A FPP foi aferida com dinamômetro manual Saehan®, com o qual uma FPP $< 20\text{kg}$ indica baixa força muscular (CRUZ-JENTOFT, 2010). Para análise dos dados empregou-se o software SPSS 22.0. Aplicou-se o teste qui-quadrado para avaliar a associação entre as variáveis.

Resultados

A amostra constituiu-se de 200 idosas, sendo a idade média 71,47 anos ($\pm 7,2$ DP), variando de 60 a 90 anos. A média de peso foi de 70kg ($\pm 11,0$ DP), sendo o mínimo de 46kg e o máximo de 113,6kg. O IMC apresentou uma média de $28,17\text{kg}/\text{m}^2$ ($\pm 4,2$ DP). A CP apresentou uma média de 36,9cm ($\pm 3,2$ DP). Segundo o IMC, 5,5% (n=11) da amostra apresentaram baixo peso, seguidos de 33,5% (n=67) e 61% (n=122) de eutrofia e excesso de peso, respectivamente. Segundo Lera et al. (2017), idosas apresentam maior classificação no IMC, prevalecendo excesso de peso. Dentre as idosas, 96% (n=192) apresentaram adequada reserva muscular pela CP, enquanto 48% (n=96) apresentaram adequada força muscular pela aferição da FPP. Não se observou associação estatisticamente significativa entre as faixas de IMC e os valores de FPP (p=0,915) contudo, houve associação estatisticamente significativa (p<0,0001) entre o IMC e a CP, 63,5% dos pacientes com excesso de peso apresentaram adequada reserva muscular pela CP, seguidos por 32,8% dos eutróficos e 3,6% dos com baixo peso. A adequada massa muscular está associada a idosos classificados como eutróficos e excesso de peso segundo o IMC (LARDIÉS-SÁNCHEZ et al., 2017; LERA et al., 2017). Não se garante a presença de força adequada às idosas com excesso de peso (VILACA et al., 2013).

Conclusão

Conclui-se que o IMC não caracteriza isoladamente o estado nutricional em idosas. Sendo assim, a reserva muscular apresenta-se maior em idosas com excesso de peso, o mesmo não fornece uma adequada força muscular esquelética, favorecendo a redução da capacidade funcional e qualidade de vida.

Referências

- CRUZ-JENTOFT, Alfonso J. et al. Sarcopenia: European consensus on definition and diagnosis: Report of the European Working Group on Sarcopenia in Older People. *A. J. Cruz-Gentoft et al. Age and ageing*, v. 39, n. 4, p. 412-423, 2010.
- HINKELMANN, Jessica, et al. **Diagnóstico e Necessidades Nutricionais do Paciente Hospitalizado: Da Gestante ao Idoso**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.
- KIZILARSLANOGLU, Muhammet Cemal et al. Is it possible using handgrip strength instead of body mass index in MNA-

SF test to assess the nutritional status of geriatric patients?. **The journal of nutrition, health & aging**, v. 21, n. 5, p. 579-584, 2017.

LARDIÉS-SÁNCHEZ, Beatriz et al. Influence of nutritional status in the diagnosis of sarcopenia in nursing home residents. **Nutrition**, v. 41, p. 51-57, 2017.

LERA, L. et al. Prevalence of sarcopenia in community-dwelling Chilean elders according to an adapted version of the European Working Group on Sarcopenia in Older People (EWGSOP) criteria. *Journal of frailty and aging*, v. 6, n. 1, p. 12-17, 2017.

LIPSCHITZ, D. A. Screening for nutritional status in the elderly. **Primary Care**. v. 21, n. 1, p. 55-67, 1994.

RIOBÓ SERVÁN, Pilar et al. Special considerations for nutritional studies in elderly. **Nutricion hospitalaria**, v. 31, n. 3, 2015.

SAUNDERS, John; SMITH, Trevor. Malnutrition: causes and consequences. **Clinical Medicine**, v. 10, n. 6, p. 624-627, 2010.

VAGETTI, Gislaine Cristina et al. Association of body mass index with the functional fitness of elderly women attending a physical activity program. **Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia**, v. 20, n. 2, p. 214-224, 2017.

VILACA, Karla H. C. et al . Body composition, muscle strength and quality of active elderly women according to the distance covered in the 6-minute walk test. **Braz. J. Phys. Ther.**, São Carlos , v. 17, n. 3, p. 289-296, June 2013 .

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Dinamômetro de Força Muscular; Idoso

RELAÇÃO ENTRE FRUTOSE, METABOLISMO ENERGÉTICO E A DOENÇA DE ALZHEIMER.

RANIELLA BORGES DA SILVA; LETICIA GABRIELY MADEIRA DE ANCHIETA SILVA; ARIELLY JESUS LEITÃO;
MARTA VICTÓRIA SOUSA FREITAS; BIANCA LOURRANY DOS SANTOS SILVA; CECILIA MARIA RESENDE
GONÇALVES DE CARVALHO

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí
biancalourrany@hotmail.com

Introdução

A doença de Alzheimer apresenta causas multifatoriais e caracteriza-se como um transtorno neurodegenerativo capaz de gerar distúrbios cognitivos. Estudos recentes confirmam que fatores ambientais desempenham um papel central nesse problema e revelam a importância do estado nutricional do indivíduo em todas as fases da vida e destacam a influência epigenética dos alimentos, tanto no tratamento quanto no desenvolvimento dessa afecção (DAUNCEY, 2012). Nesse sentido, vale ressaltar que a frutose, um edulcorante presente em muitas frutas e largamente utilizado na indústria alimentícia, provoca alterações em genes cerebrais e no metabolismo energético quando consumida excessivamente, o que indica suposta relação epigenética desse açúcar no desenvolvimento da doença de Alzheimer (MENG; YING; NOBLE; et al, 2016).

Objetivos

Relacionar o consumo excessivo de frutose como fator epigenético para o desenvolvimento da doença de Alzheimer, a partir de revisão de literatura.

Metodologia

Trata-se de uma revisão narrativa de caráter exploratório. A coleta de artigos incluiu a busca no banco de dados Scielo e Google Acadêmico em outubro de 2017, com os descritores: frutose e doença de Alzheimer. Priorizou-se estudos originais completos que relacionavam o metabolismo da frutose com alterações gênicas e conseqüentemente neuronais.

Resultados

A doença de Alzheimer, a partir do ano 2005, passou a ser considerada por alguns cientistas como um terceiro tipo de diabetes, pelo fato de que a insulina pode não ser produzida apenas no pâncreas, mas também no cérebro, e que, concentrações baixas desse hormônio estão relacionadas a essa afecção. Logo, com base nos estudos revisados nesse trabalho, parece haver uma relação entre a frutose e a resistência à insulina. Um dos estudos analisados demonstrou, através de uma pesquisa realizada com animais, que a frutose altera a organização de genes nas redes específicas da região do cérebro que se interrelacionam com o metabolismo celular, a função imune, a inflamação e a comunicação celular. Algo que contribui significativamente para o desenvolvimento da patologia mencionada nesse trabalho.

Conclusão

A nutrição tem papel fundamental na prevenção da doença Alzheimer, portando é fundamental envolver o papel da epigenética e nutrigenômica no tratamento e, principalmente, na prevenção desse distúrbio mental tão incidente na população mundial. Dessa forma, mudanças na dieta podem reduzir significativamente o risco da doença Alzheimer e, assim, aumentar a qualidade de vida e melhorar a longevidade. Todavia, é importante ressaltar que a literatura é bastante escassa em relação à abordagem desse assunto. Logo, faz-se necessário a divulgação da temática em âmbito multiprofissional, a fim de que as pesquisas sejam impulsionadas em todas as áreas, principalmente na área médica, genética e da nutrição.

Referências

DAUNCEY, M. J. Novos conhecimentos sobre nutrição, genes e doenças do cérebro. **Nutr. Pauta**, v. 116, p. 3-12, 2012.
MENG, Q.; YING, Z.; NOBLE, E. et al. Systems nutrigenomics reveals brain gene networks linking metabolic and brain disorders. **EBioMedicine**, v.7, p.157, 2016.
SERENIKI, A.; VITAL, M.A.B.F. A doença de Alzheimer: aspectos fisiopatológicos e farmacológicos. **Rev. Psiquiatr.**, v. 30, n. 1 supl, 2008.

Apoio: MEC/FND/PET Integração-UFPI – Curso de Nutrição, disciplina Bioquímica da Nutrição.

Palavras-chave: Demência; Frutose; Nutrigenômica

RELAÇÃO ENTRE MARCADORES DE METABOLISMO ÓSSEO COM RESISTÊNCIA À INSULINA E PROTEÍNA C-REATIVA DE ADULTOS COM OBESIDADE CLASSE III CLASSIFICADOS COMO METABOLICAMENTE SAUDÁVEIS E NÃO SAUDÁVEIS

LIGIANE MARQUES LOUREIRO; SÍLVIA ELAINE PEREIRA; CARLOS JOSÉ SOBRINHO SABOYA; LETÍCIA BARBOZA GOMES; RODRIGO CONCEIÇÃO MENDES; ANDRÉA RAMALHO

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² UFRJ - Universidade Federal do rio de Janeiro, ³ CMCBM - Centro Multidisciplinar de Cirurgia Bariátrica e Metabólica, ⁴ PUC/RIO - Pontifícia Universidade Católica, Rio de Janeiro
leticia-barbozanutricao@gmail.com

Introdução

É comum no quadro de obesidade, maior resistência à insulina, além da alteração de parâmetros como proteína C-reativa, paratormônio, vitamina D e cálcio, eventos esses, que influenciam negativamente o metabolismo ósseo dos indivíduos. O perfil inflamatório típico da obesidade somado às modificações de alguns desses marcadores de metabolismo ósseo têm sido associado a maior frequência de doenças ósseo metabólicas e ósseo musculares. Contudo, nos últimos anos, vem sendo descrito um fenótipo, conhecido como, obesidade metabolicamente saudável, que parece proteger de algumas dessas complicações metabólicas, especialmente às relacionadas as doenças cardiovasculares, ao diabetes mellitus, a doença hepática gordurosa não alcóolica e a menor taxa de mortalidade. Entretanto, nenhum estudo anterior avaliou em indivíduos com obesidade grave, se tal fenótipo influenciaria de forma diferente a relação entre um conjunto de marcadores do metabolismo ósseo, com a resistência à insulina e proteína C-reativa dos mesmos.

Objetivos

Avaliar a correlação entre marcadores de metabolismo ósseo com os parâmetros HOMA-IR e proteína C-reativa em adultos com obesidade classe III segundo fenótipo metabolicamente saudável

Metodologia

Estudo transversal aprovado pelo Hospital Universitário Clementino Fraga Filho, parecer CEP/ n.11/10. Foram incluídos adultos, de ambos os sexos com IMC ≥ 40 kg/m², idade ≥ 20 e < 60 anos, no período pré-operatório de cirurgia bariátrica. A classificação dos fenótipos, metabolicamente saudáveis e não saudáveis, foi de acordo com NCEP-ATPIII. Os parâmetros bioquímicos, analisados incluíram: glicose e insulina em jejum, para avaliação da resistência à insulina, de acordo com o parâmetro HOMA-IR; proteína C-reativa e marcadores de metabolismo ósseo (paratormônio, 25OHD e cálcio sérico). As análises estatísticas incluíram os testes, Kolmogorov-Smirnov, t Student e Qui-quadrado de Pearson. As variáveis contínuas, foram expressas em média e desvio-padrão. Para correlação entre os marcadores de metabolismo ósseo e os parâmetros HOMA-IR e PCR utilizou-se a correlação de Pearson. Todas as análises foram realizadas usando o Statistical Package Social Software para Windows versão 21. O nível de significância adotado foi $p < 0,05$.

Resultados

Encontramos prevalência (32,73%) de obesos metabolicamente saudáveis. Foram encontrados no grupo de obesos metabolicamente saudáveis valores menores de glicose em jejum (mg/dl) $91,03 \pm 15,99$ ($p=0,000$), insulina (mg/dl) $16,36 \pm 8,97$ e $19,73 \pm 11,67$ ($p=0,018$) e HOMA-IR $3,74 \pm 2,32$ e $5,40 \pm 4,22$ ($p=0,002$) com diferença estatística significativa quando comparados aos metabolicamente não saudáveis. Quanto aos marcadores de metabolismo ósseo, no grupo obesos metabolicamente saudáveis encontramos correlações negativas, entre PTH e HOMA-IR ($r = -0,279$; $p=0,017$) e PCR com cálcio ($r = -0,295$; $p=0,017$).

Conclusão

O fenótipo metabolicamente saudável influenciou de maneira diferente os indivíduos com obesidade classe III, pois parece que perfil inflamatório menos comprometido dos obesos metabolicamente saudáveis contribuiu positivamente para relação encontrada com alguns marcadores de metabolismo ósseo investigados. Contudo, mais estudos são necessários para identificar se tais diferenças representariam um menor risco, quando metabolicamente saudáveis, de desenvolver enfermidades causadas pela alteração desses marcadores de metabolismo ósseo.

Referências

CIMINI, F, A.; BARCHETTA, I.; CAROTTI, S., et al. Relationship between adipose tissue dysfunction, vitamin D

deficiency and the pathogenesis of non-alcoholic fatty liver disease. *World J Gastroenterol*, v. 23, n. 19, p. 3407-3417, may. 2017.

GONÇALVES, C. G.; GLADE, M. J.; MEGUID, M. M., et al. Metabolically healthy obese individuals: Key protective factors. *Nutrition*, v. 32, n. 1, p. 14–20, jan. 2016.

LATIFI, S. M., KARANDISH, M., SHAHBAZIAN, H., et al. Prevalence of Metabolically Healthy Y Obesity (MHO) and its relation with incidence of metabolic syndrome, hypertension and type 2 Diabetes amongst individuals aged over 20 years in Ahvaz: A 5 Year cohort Study (2009–2014). *Diabetes & Metabolic Syndrome: Clinical Research & Reviews*, 2017.

PHILLIPS, C. M. Metabolically healthy obesity: definitions, determinants and clinical implications. *Reviews in Endocrine and Metabolic Disorders*, vol. 14, n. 3, p. 219–27, sep. 2013.

WALSH, J. S.; BOWLES, S.; EVANS, A. L. Vitamin D in obesity. *Current Opinion in Endocrinology, Diabetes and Obesity*, v. 24, p. 000 – 000, 2017.

Palavras-chave: obesidade grave; metabolicamente saudável; resistência à insulina; inflamação; metabolismo ósseo

RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS RICOS EM FODMAPS E SINTOMAS GASTROINTESTINAIS EM INDIVÍDUOS SAUDÁVEIS

ISABELA DE FREITAS; ANA LUISA KREMER FALLER

¹ INJC/UFRJ - Instituto de Nutrição Josué de Castro, UFRJ

ana.faller@nutricao.ufrj.br

Introdução

FODMAPs é a sigla em inglês para denominar carboidratos do tipo monossacarídeos, dissacarídeos e oligossacarídeos, e álcoois de açúcar, que apresentam alta taxa de fermentação. Dentre estes destacam-se moléculas como frutose, lactose, frutanos, galactanos, sorbitol, xilitol dentre outros. Por serem pequenas moléculas osmoticamente ativas, apresentam baixa absorção intestinal e rápida fermentação pelo intestino, podem gerar sintomas gastrointestinais desagradáveis, como distensão abdominal, flatulência e aumento da frequência evacuatória.² Muitos destes sintomas podem ser comuns em indivíduos com síndrome do intestino irritável (SII), condição clínica na qual a redução do consumo de alimentos ricos em FODMAPs já se mostrou eficiente na diminuição dos sintomas. Apesar de ser um assunto recente, muitos estudos vêm demonstrando a relação entre o consumo de alimentos ricos em FODMAPs e sintomas gastrointestinais em diferentes populações.

Objetivos

Avaliar a frequência de consumo de alimentos ricos em FODMAPs e de sintomas gastrointestinais em indivíduos sem diagnóstico de doença inflamatória intestinal.

Metodologia

Foi realizado estudo transversal, elaborado em plataforma de formulário eletrônico, sendo convidados a participar indivíduos entre 19 e 75 anos, de ambos os sexos, sem diagnóstico de DII. O formulário foi constituído de quatro partes: primeira com a apresentação do projeto e do termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE); segunda para identificação do consumo de suplementos e/ou medicamentos; terceira com avaliação da saúde intestinal (sintomas gastrointestinais, consistência das fezes e frequência de evacuações) e quarta com a avaliação do consumo de alimentos ricos em FODMAPs por meio de questionário de frequência alimentar (QFA). Os dados foram analisados por planilha eletrônica utilizando valores de média e desvio padrão e frequência. CAAE: 68575517.4.0000.5257

Resultados

Responderam ao questionário 163 indivíduos, onde 134 se encaixavam nos critérios de inclusão. Destes 82,1% eram do sexo feminino e maioria (47%) entre 20 e 29 anos. Pode-se observar, mesmo em população sem o diagnóstico de doença inflamatória intestinal, a presença de sintomas gastrointestinais em mais de 50% dos participantes: flatulência (88,9%), ruídos estomacais ou intestinais (74,7%), desconforto abdominal (64,2%) e distensão abdominal (51,6%). Considerando o critério Roma IV de diagnóstico de SII (presença de dor abdominal ao menos 1 dia da semana) 33,6% dos participantes obtiveram esta classificação. Os alimentos ricos em FODMAPs de maior frequência de consumo foram: cebola e/ou alho, biscoitos, bolos e pães; queijos (requeijão, ricota, cottage, cream cheese); leite (vaca, cabra, ovelha, etc) e feijão. Podemos sugerir que o consumo regular destes alimentos pode estar associado ao alto relato de flatulências, sendo este o sintoma mais frequente.

Conclusão

A frequência dos sintomas gastrointestinais, principalmente, flatulências e ruídos estomacais foi elevada mesmo em população saudável, podendo esta estar relacionada ao maior consumo de alimentos ricos em FODMAPs que constituem o hábito alimentar do brasileiro, como cebola e/ou alho, produtos a base de farinha de trigo e feijão. Sugere-se, portanto que, mesmo na ausência de doenças intestinais, a diminuição e variação do consumo destes alimentos possa resultar em melhora dos sintomas apresentados.

Referências

- BARRET, J.S. Extending Our Knowledge of Fermentable, Short-Chain Carbohydrates for Managing Gastrointestinal Symptoms. *Nutrition in Clinical Practice*, v.28, n.3, p.300-306, 2013.
- GIBSON, P.R; SHEPHERD, S.J; Evidence-based dietary management of functional gastrointestinal symptoms: The FODMAP approach. *Journal of Gastroenterology and Hepatology*, v.25, p.252-258, 2010.
- GUYONNET, D et al. Effect of a fermented milk containing *Bifidobacterium animalis* DN-173 010 on the health-related

quality of life and symptoms in irritable bowel syndrome in adults in primary care: a multicenter, randomized, double-blind, controlled trial. *Alimentary Pharmacology & Therapeutics*, v.26, n.3, p.475-486, 2007.

LEWIS, S.J. & HEATON, K.W. Stool form scale as a useful guide to intestinal transit time. *Scandinavian Journal of Gastroenterology*, v. 32(9), p. 920–924, 1997.

MARSH, A. et al. Does a diet low in FODMAPs reduce symptoms associated with functional gastrointestinal disorders? A comprehensive systematic review and meta analysis. *European Journal of Nutrition*, v.55, n.3, p.897-906, 2016.

Palavras-chave: FODMAPs; Dieta; sintomas gastrointestinais

RELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL GESTACIONAL E O TIPO DE PARTO

RAYSSA ARAÚJO GOMES; FERNANDA LARISSA LUCIANO DA COSTA; ROBERTO DIMENSTEIN; MÔNICA MARIA OSÓRIO; DANIELLE SOARES BEZERRA

¹ UFRN/FACISA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE/FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI, ² UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, ³ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

rayssaraujogomes@gmail.com

Introdução

A gestação é uma fase marcada por constantes mudanças corporais e o seu monitoramento através da avaliação do estado nutricional, traz consigo efeitos positivos para a saúde materno-fetal (BELARMINO, 2009). A inadequação do estado nutricional materno intensifica o desenvolvimento de intercorrências, refletindo-se inclusive no tipo de parto, onde aquelas que apresentam maior ganho de peso no decorrer da gestação, apresentam maior probabilidade de ter parto cesáreo (RASMUSSEN et al, 2010) e uma maior probabilidade de evolução com complicações no trabalho de parto, como pré-eclâmpsia, e para os recém-nascidos, maior chance de apresentarem macrossomia fetal e morte neonatal (RODE et al, 2007; YES e SHELTON, 2005).

Objetivos

O presente trabalho tem por objetivo avaliar se o estado nutricional antropométrico gestacional relaciona-se com o tipo de parto de puérperas do interior do estado do Rio Grande do Norte.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com mulheres de 18 a 40 anos atendidas em um Hospital Universitário do interior do Rio Grande do Norte entre julho de 2012 e julho de 2014. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa segundo o número de protocolo 476/10 (CAAE- 0471.0.172.172-10). Durante as internações pós-parto, os dados das parturientes foram coletados a partir da caderneta da gestante (estatura e última aferição de peso gestacional) e do prontuário médico (tipo de parto: normal/ vaginal ou cesáreo). As informações de peso e estatura foram usadas no cálculo do Índice de Massa Corporal e a classificação do estado nutricional antropométrico ocorreu segundo a Curva de Atalah, adaptado pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2011). Para avaliar se o estado nutricional antropométrico gestacional relacionava-se com o tipo de parto, utilizou-se o teste Qui-quadrado, adotando-se limite de $p \leq 0,05$ como significância estatística.

Resultados

A pesquisa contou com um total de 307 parturientes com idade média de $24,4 \pm 5,1$ anos. Avaliando-se o estado nutricional das gestantes, observou-se que a maior parte das mesmas encontravam-se em eutrofia ($n=130$, 42,3%), seguido de sobrepeso ($n=87$, 28,3%), baixo peso ($n=53$, 17,4%) e obesidade ($n=37$, 12,1%). Quanto ao tipo de parto, observou-se predominância de ocorrência de partos por via vaginal/normal ($n=218$, 71,0%), seguido do parto cesáreo ($n=89$, 29,0%). Relacionando-se o estado nutricional das gestantes com o tipo de parto realizado, observou-se que maior número de partos normais ocorreram em gestantes eutróficas ($n=101$, 46,3%) e as cesarianas em gestantes com excesso de peso (sobrepeso + obesidade) ($n=45$, 50,6%). Contudo, a análise estatística dos dados não apresentou diferença significativa entre os achados, segundo o teste qui-quadrado de Pearson (χ^2 : 6,42; $p = 0,09$).

Conclusão

Constata-se, assim, que não houve relação estatística entre o estado nutricional gestacional e o tipo de parto, contudo ressalta-se a importância em monitorar o estado nutricional para diminuir o risco de intercorrências durante e após a gestação.

Referências

BRASIL. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde : **Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN**. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.

MELO, A.S.O; et al. Estado nutricional materno, ganho de peso gestacional e peso ao nascer. **Revista Brasileira de Epidemiologia**. v.10, p.249-57, 2007.

RASMUSSEN, K. M. et al. Recommendations for weight gain during pregnancy in the context of the obesity epidemic. **Obstetrics and Gynecology**. v. 166, n. 5, 2010.

RODE, L. et al. Association between maternal weight gain and birth weight. **Obstetrics and Gynecology**. v.109, n.6, p.1309-15, 2007.

YEH, J.; SHELTON, S. Increasing prepregnancy body mass index: Analysis of trends and contributing variables. **American Journal of Obstetrics & Gynecology**. v.193, p.1994-1998, 2005.

Palavras-chave: Gestantes; Antropometria; Estado nutricional; Parto obstétrico

RELAÇÃO ENTRE O ÍNDICE TYG E OS COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA EM PACIENTES ATENDIDOS PELO PROGRAMA DE ATENÇÃO À SAÚDE CARDIOVASCULAR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA (PROCARDIO-UFV)

DANIELA MAYUMI USUDA PRADO ROCHA; [TALITHA SILVA MENEGUELLI](mailto:talithasilvameneguelli@gmail.com); BRENDA KELLY SOUZA SILVEIRA; ALINNE PAULA DE ALMEIDA; LARISSA PEREIRA LOURENÇO; HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa
talithasilvameneguelli@gmail.com

Introdução

A síndrome metabólica (SM) é um transtorno complexo definido pela presença de ao menos três fatores de risco cardiometabólicos bem estabelecidos, como obesidade abdominal, dislipidemia (hipertrigliceridemia e/ou HDL reduzida), pré-hipertensão ou hipertensão arterial, e hiperglicemia ou diabetes. Dessa forma, a SM está diretamente associada com o risco de morbimortalidade cardiovascular. Por sua vez, o índice TyG tem sido empregado na avaliação da resistência à insulina, e mais recentemente o seu papel na detecção precoce do risco de eventos cardiovasculares foi demonstrado.

Objetivos

Diante do exposto, nós investigamos a associação entre o índice TyG e os componentes da SM, em uma população em risco cardiometabólico.

Metodologia

Tratou-se de um estudo transversal com 164 pacientes adultos atendidos pelo Programa de Atenção à Saúde Cardiovascular da UFV (PROCARDIO-UFV), de novembro/2012 a julho/2017. Todos participantes assinaram ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFV (Of. Ref. nº 066/2012/CEPH). Foram coletadas variáveis antropométricas (peso, estatura e perímetro da cintura), pressão arterial e marcadores bioquímicos. O índice TyG foi calculado como $\ln[\text{triglicerídeo (mg/dL)} \cdot \text{glicemia de jejum (mg/dL)/2}]$. O teste de normalidade Shapiro-Wilk foi utilizado para verificar a distribuição dos dados. O teste de ANOVA seguido do teste post hoc de Bonferroni comparou diferenças entre os grupos com pré-SM, SM e ausência de SM. Para verificar a associação entre o índice TyG e os componentes da SM, foi utilizado o coeficiente de correlação de Pearson ou Spearman, em função do tipo de distribuição da variável. As análises estatísticas foram realizadas no SPSS v. 24.0, adotando-se $\alpha < 0,05$ para todas as comparações.

Resultados

A amostra estudada foi composta por 91 mulheres e 73 homens com idade de 41 ± 16 anos e IMC de $26,5 \pm 5,2$ kg/m². A prevalência de pré-SM e de SM foi de 29,2% e 41,5%, respectivamente. O índice TyG foi maior entre aqueles pacientes com SM em comparação aqueles com pré-SM ou ausência da SM ($9,18 \pm 0,53 > 8,85 \pm 0,44 > 8,42 \pm 0,47$ respectivamente; $p < 0,001$). Houve uma correlação positiva entre o índice TyG e perímetro da cintura ($r = 0,214$; $p = 0,006$), triglicerídeos ($r = 0,921$; $p < 0,001$), pressão arterial sistólica ($r = 0,204$; $p = 0,009$) e diastólica ($r = 0,193$; $p = 0,01$), e glicemia de jejum ($r = 0,463$; $p < 0,001$). Enquanto que o TyG se correlacionou negativamente com o HDL ($r = -0,331$; $p < 0,001$). O TyG não diferiu entre eutróficos e obesos ($8,81 \pm 0,54$ vs $8,96 \pm 0,63$; $p > 0,05$). Contudo, quando a amostra foi dividida em eutróficos ($n = 61$) e obesos ($n = 103$), verificou-se que o índice TyG manteve a correlação com os componentes da SM entre eutróficos ($p < 0,05$). Contudo, em obesos o índice TyG correlacionou-se positivamente apenas com os triglicerídeos ($r = 0,915$; $p < 0,001$) e glicemia de jejum ($r = 0,633$; $p < 0,001$) e negativamente com o HDL ($r = -0,291$; $p = 0,023$).

Conclusão

Conclui-se que o aumento do índice TyG está associado com maior risco para SM e seus componentes, particularmente entre indivíduos eutróficos em risco cardiometabólico. O uso do índice TyG é um marcador de risco cardiometabólico importante que deve ser considerado na prática clínica. Apoio financeiro: CAPES, CNPq, FAPEMIG.

Referências

ALBERTI, K. G. M. M. et al. Harmonizing the metabolic syndrome: A joint interim statement of the international diabetes federation task force on epidemiology and prevention; National heart, lung, and blood institute; American heart association; World heart federation; International atherosclerosis society; And international association for the study of

obesity. **Circulation**, v. 120, n. 16, p. 1640–1645, 2009.

GUERRERO-ROMERO, F. et al. The product of triglycerides and glucose, a simple measure of insulin sensitivity. Comparison with the euglycemic-hyperinsulinemic clamp. **Journal of Clinical Endocrinology and Metabolism**, v. 95, n. 7, p. 3347–3351, 2010.

RODRIGUES, J. S. et al. Gordura Corporal e Ácido Úrico Estão Relacionados com Escores de Risco Cardiovascular? Análise Transversal no Programa de Intervenção PROCADIO-UFV TT - Are Body Fat and Uric Acid Associated with Cardiovascular Risk Scores? Cross-Sectional Analysis in the. **Int. j. cardiovasc. sci. (Impr.)**, v. 30, n. 4, p. f:313-l:324, 2017.

SÁNCHEZ-ÍÑIGO, L. et al. The TyG index may predict the development of cardiovascular events. **European Journal of Clinical Investigation**, v. 46, n. 2, p. 189–197, 2016.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO. I Diretriz brasileira de diagnóstico e tratamento da síndrome metabólica. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 84, n. 1, p. 1–28, 2005.

Palavras-chave: doenças cardiovasculares; síndrome metabólica; biomarcadores

RELAÇÃO ENTRE SONO E OBESIDADE: UM ESTUDO DE REVISÃO

DÉBORA OLIVEIRA PEREIRA; ALINE BARROS FALCÃO FERREIRA; JOSENILDA MARIA DE MELO MENDONÇA;
ITALINE MICAELLEN PEREIRA ALVES; VIVIANE PEREIRA CAVALCANTI; RENATA ADRIELLE LIMA VIEIRA

¹ UNINASSAU - Universidade Maurício de Nassau
deboraoliveira_donp@yahoo.com

Introdução

A obesidade é uma doença multifatorial, entre suas causas, destaca-se o estilo de vida. A curta duração do sono pode ser um dos fatores relacionados com alterações que levam a essa doença. Há estudos que observaram a relação entre a curta duração do sono, o baixo gasto energético e o aumento da ingestão de calorias na dieta de menor qualidade. Várias pesquisas demonstram alterações dos hormônios que sinalizam apetite e saciedade, como a diminuição de leptina e aumento de grelina, sob condição de restrição de sono.

Objetivos

Discutir a relação entre a curta duração do sono e obesidade.

Metodologia

Trata-se de uma revisão realizada nas bases de dados PubMed e SciELO, utilizando as palavras-chaves: sono; obesidade; ingestão alimentar; leptina; grelina. Para seleção dos artigos, foram obedecidos os seguintes critérios: estudos publicados entre os anos de 2009 a 2017, realizados com seres humanos e no idioma inglês. Na busca inicial foram identificados 35 artigos. Após aplicar os critérios de elegibilidade, foram selecionados 5 artigos originais.

Resultados

Os estudos comprovaram a existência de uma relação entre a redução do sono e um aumento na ingestão de calorias, principalmente de alimentos com maior teor de carboidrato. Na condição de dormir 6h diárias, o sono foi reduzido de 30min a 2h por noite. Observou-se que, embora a ingestão nas principais refeições permanecesse inalterada, houve um aumento no consumo de lanches, principalmente à noite. Nos estudos que avaliaram os efeitos dos hormônios relacionados com o apetite, há resultados heterogêneos, não encontrando diferenças consistentes entre as concentrações séricas de leptina e grelina na restrição de sono. Porém, estudos realizados em adultos com peso normal vem sugerindo que essas alterações hormonais podem está associadas com comportamentos alimentares, influenciando também a relação entre sono e obesidade. No entanto, os hormônios não são os únicos fatores que podem modular a ingestão de alimentos. A fadiga, o estresse, a falta de atividade física e várias outras causas não relacionadas a fome, provenientes da rotina do estilo de vida moderna, refletem-se no aumento da frequência alimentar.

Conclusão

A curta duração do sono está associada com aumento da ingestão de calorias de baixa qualidade e suas principais causas são a praticidade, a falta de tempo e o sedentarismo. Já para os hormônios relacionados com o apetite, leptina e grelina, são necessários mais estudos de longa duração para ter-se um melhor esclarecimento na relação entre as alterações desses hormônios e o sono.

Referências

- St-Onge, M.P. Sleep-obesity relation: Underlying mechanisms and consequences for treatment. *Obes. Rev.* **2017**, *18*, 34–39.
- McHill A.W.; Wright K.P. Jr. Role of sleep and circadian disruption on energy expenditure and in metabolic predisposition to human obesity and metabolic disease. *Obes. Rev.* **2017**, *Feb*; *18 Suppl 1*:15-24.
- Dashti, H.S.; Scheer, F.A.; Jacques, P.F.; Lamon-Fava, S.; Ordovas, J.M. Short sleep duration and dietary intake: Epidemiologic evidence, mechanisms, and health implications. *Adv. Nutr.* **2015**, *6*, 648–659.
- Hart C.N.; Carskadon M.A.; Demos K.E.; Van Reen E.; Sharkey K.M.; Raynor H.A. et al. Acute changes in sleep duration on eating behaviors and appetite-regulating hormones in overweight/obese adults. *Behav Sleep Med.* **2014**, *13*, 424–436.
- Nedeltcheva A.V.; Kilkus J.M.; Imperial J.; Kasza K.; Schoeller D.A.; Penev P.D. Sleep curtailment is accompanied by increased intake of calories from snacks. *Am J. Clin. Nutr.* **2009**, *89*,126–133.

Palavras-chave: Grelina; Ingestão Alimentar; Leptina; Obesidade; Sono

RELAÇÃO ÔMEGA-6/ÔMEGA-3: IMPLICAÇÕES COGNITIVAS EM MULHERES

ÁLVARO NÓBREGA DE MELO MADUREIRA; VITÓRIA FELÍCIO SOUTO; JAKELINE OLINDINA FRANCELINO;
ANDRÉ DOS SANTOS COSTA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
alvaronobrega1@gmail.com

Introdução

São caracterizados como polinsaturados os ácidos graxos com mais de uma ligação dupla em sua cadeia carbônica. Dentre estes, figuram-se os ácidos graxos ômega-3 e ômega-6, que são classificados como essenciais, dada a falta de enzimas capazes de sintetizá-los no corpo humano, sendo sua obtenção para processos metabólicos realizados unicamente através da alimentação. Em seu metabolismo, quando com 18 carbonos, os ácidos graxos ômega-3 e ômega-6 compartilham as enzimas dessaturases e elongases para a formação dos seus derivados de 20 carbonos, que exercerão a devida atividade metabólica no organismo. A preferência dessas enzimas se dá pelos ácidos graxos ômega-3, em detrimento dos ácidos graxos ômega-6, sendo a relação entre o consumo destes dois nutrientes importantíssima, visto que a ingestão de ômega-6 costuma ser maior que a de ômega-3, aumentando consideravelmente a relação ômega-6/ômega-3. Estas diferenças de concentração acarretam em uma competição entre estes nutrientes pelas enzimas compartilhadas, mesmo com as diferenças de afinidade supracitadas. Portanto, é importante que a proporção entre os dois ácidos graxos seja controlada, visto que estes estão ligados a diversas enfermidades. Com o avanço da idade, o processo de envelhecimento ocasiona o declínio de diversas funções do organismo, entre elas, a cognição. Um fato importante a se considerar é o de que os ácidos graxos ômega-3 são correlacionados positivamente com o desempenho cognitivo, enquanto foi observado que os ácidos graxos ômega-6 apresentam correlação negativa com a mesma variável, denotando a importância do controle da proporção entre estes nutrientes.

Objetivos

Avaliar a relação entre a proporção ômega-6/ômega-3 consumidos e a cognição em mulheres.

Metodologia

O projeto foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco (parecer número: 385.616). As participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido antes do início das avaliações. Este é um estudo com delineamento transversal, onde a amostra foi selecionada por conveniência, sendo todas participantes do projeto de extensão Envelhecimento Saudável, Universidade Federal de Pernambuco, Recife-PE. Foram avaliadas 62 mulheres, faixa etária 68,13(5,44) anos, com controle de doenças metabólicas e livres de problemas osteomioarticulares. O Recordatório de 24h foi aplicado em duas ocasiões, com intervalo de 15 dias, para a coleta dos dados nutricionais. A avaliação global das funções cognitivas foi obtida por meio do Mini Exame do Estado Mental, e o teste de extensão de dígitos nas ordens direta e inversa foi aplicado avaliando a memória de trabalho e a atenção. Após confirmar a não normalidade, utilizou-se o teste de Correlação de Spearman por meio do software SPSS for Windows versão 20.0.

Resultados

O escore do Mini Exame de Estado Mental foi de 24,92(2,85) e os valores de extensão de dígitos foram 9,4(1,97) acertos para ordem direta e 3,81(1,88) acertos para ordem inversa. A razão ácido linoleico/linolênico foi de 7,91(4,37)g. Não foram observadas relações entre o consumo e a razão ômega-6/ ômega-3 e os parâmetros cognitivos. O consumo do ácido graxo ômega-6 estava acima do recomendado, e o consumo do ácido ômega-3 estava ligeiramente abaixo do recomendado, sendo a recomendação de consumo de 1,1g, para ambos os ácidos.

Conclusão

Nossos dados não demonstraram relação entre o consumo e a razão ômega 3 e a ômega 6 com a cognição em mulheres.

Referências

CALON, F.; COLE, G. Neuroprotective action of omega-3 polyunsaturated fatty acids against neurodegenerative diseases: Evidence from animal studies. **Prostaglandins, Leukotrienes and Essential Fatty Acids**, v. 77, n. 5–6, p. 287–293, 2007.

GARÓFOLO, A.; PETRILLI, A. S. Balanço entre ácidos graxos ômega-3 e 6 na resposta inflamatória em pacientes com câncer e caquexia. **Revista de Nutrição**, v. 19, n. 5, p. 611–621, 2006.

KALMIJN, S. et al. Dietary intake of fatty acids and fish in relation to cognitive performance at middle age. **Neurology**, v. 62, n. 2, p. 275–280, 2004.

MARTIN, C. A. et al. Ácidos graxos poliinsaturados ômega-3 e ômega-6: importância e ocorrência em alimento. **Revista de Nutrição**, v. 19, n. 6, p. 761–770, 2006.

Palavras-chave: Cognição; Nutrição; Poliinsaturado; Proporção

RESULTADO E COMPARAÇÃO DE DIFERENTES FERRAMENTAS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES HOSPITALIZADOS NA CIDADE DE FORTALEZA-CE.

VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUSA; JADAS REIS FILHO; ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA; MARTA DA ROCHA MOREIRA; CARONE ALVES LIMA; FERNANDO CÉSAR RODRIGUES BRITO

¹ ESTÁCIO - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ

verlaines@hotmail.com

Introdução

A elevada prevalência mundial de desnutrição em pacientes hospitalizadas tem sido amplamente notificada nas últimas décadas. A desnutrição em pacientes internados correlaciona sua presença a consequências como o aumento da frequência de complicações clínicas e mortalidade, maiores custos e tempo de internação. Além disso, quanto maior o período no hospital, maior o risco de agravamento da desnutrição. Vários fatores podem contribuir para a desnutrição hospitalar, como a diminuição da capacidade de aproveitamento dos alimentos, perda de apetite, inabilidade e falta de conhecimento dos profissionais da saúde em apontar o estado nutricional dos pacientes, reconhecendo a nutrição como parte do tratamento. Uma das maneiras para fazer avaliação nutricional em hospital é através da triagem nutricional, que teve início em 1990, nos EUA, foi uma determinação interdisciplinar para incorporar a avaliação nutricional e as intervenções nutricionais ao sistema de saúde. São descritos na literatura em torno de doze métodos de triagem nutricional, dentre elas, a avaliação subjetiva global. Outra maneira de avaliar o estado nutricional são as medidas antropométricas, que tem imensa importância, pois além de avaliar o estado nutricional, é possível obter-se composição de dois compartimentos da massa corporal, sendo: A massa magra e o tecido adiposo, essas informações revela o passado da história nutricional do paciente.

Objetivos

Avaliou os resultados obtidos através da avaliação subjetiva global, índice de massa corporal e circunferência do braço, e comparou-os, analisando qual possui melhor diagnóstico em relação ao estado nutricional do paciente hospitalizado.

Metodologia

O estudo teve abordagem quantitativa, transversal, descritiva e analítica, através da avaliação de 46 pacientes. A coleta de dados foi realizada em um hospital de referência em infectologia, localizado em Fortaleza- Ce. Foi aplicada a avaliação subjetiva global, comparada ao índice de massa corporal e adequação de circunferência do braço. A classificação do estado nutricional pelo índice de massa corporal foi feita segundo critérios da OMS (1997) para adultos, e OPAS (2001) para idosos. Para a classificação da adequação da circunferência do braço foi utilizado o modelo de Blackburn; Thornton, (1979). Para avaliação subjetiva global foi adotado o modelo proposto por Detsky et al., (1987). O referido trabalho foi submetido ao comitê de ética e aprovado sob número 1284038.

Resultados

Em relação a avaliação subjetiva global, 30% (14 pacientes), foram diagnosticados com desnutrição, e 70% (32 pacientes), sem desnutrição. Os resultados obtidos através do índice massa corporal apontou que 35% (16 pacientes) estavam abaixo do peso, 43% (20 pacientes) eram eutróficos e 22% (10 pacientes) acima do peso. A adequação da circunferência do braço identificou que, 74% (34 pacientes) encontravam-se com desnutrição, e somando eutróficos e acima do peso, um valor de 26% (12 pacientes) sem desnutrição.

Conclusão

Os resultados da avaliação subjetiva global, índice de massa corporal e circunferência do braço, não devem ser avaliados de forma separada, mas sim de forma conjunta, para ter o melhor diagnóstico e tratar o paciente de acordo com suas necessidades, priorizando a melhora ou estabilidade do seu estado nutricional. Apesar dessas 3 ferramentas de avaliação serem de suma importância, complementa-las é o mais adequado, utilizando exames bioquímicos, outras antropometrias, exame físico e entender as patologias e o seu agravamento.

Referências

- AQUINO, R. T., PHILIPPI, S. N. Identificação de fatores de risco de desnutrição em pacientes internados. Rev Assoc Med Bras. v. 57, n. 6, p. 637-643, 2011.
- BARROCAS A., WAITZBERG, D. L. Rastreamento nutricional. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. Atheneu, São Paulo, 2001.

BLACKBURN, G. L., BISTRAN, B. R., MAINI, B. S., SCHLAMM, H. T., SMITH, M. F. Nutritional and metabolic assessment of the hospitalized patient. JPEN. v. 1, n. 1, p. 11-22, 1977.

DUPERTUIS, Y. M., KOSSOVSKY, M. P.; KYLE, U. G., RAGUSO, C. A., GENTON, L., PICHARD, C. Food intake in 1707 hospitalized patients: a prospective comprehensive hospital survey. Clin. Nutr., v. 22, p. 115-123, 2003.

FONTOURA, C. S. M., CRUZ, D. C., LONDERO, L. G., VIEIRA, R. M. Avaliação nutricional de paciente crítico. Revista Brasileira de Terapia Intensiva, v. 18, n. 3, p. 298-306, 2006.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Avaliação Subjetiva Global; Circunferência do Braço; Desnutrição; Índice de Massa corporal

REVISÃO: A VITAMINA D E O CÂNCER COLORRETAL

CAROLINE PIMENTEL TEIXEIRA; KÁTIA CRISTINA CAMONDÁ BRAZ SOUZA; ROSANA ANA BETTINI

¹ UNIP - Universidade Paulista
caroline-pimentel@hotmail.com

Introdução

O desenvolvimento do câncer colorretal está relacionado a uma interação de variáveis, como hábitos alimentares e estilos de vida inadequados. Estudos observacionais sugerem associação do câncer de cólon a uma ingestão insuficiente de vitamina D, e níveis elevados de 25-hidroxivitamina D3 (25(OH)D) associados com um risco reduzido de câncer colorretal e um maior índice de sobrevivência destes doentes. A vitamina D desempenha papel essencial na manutenção da imunidade natural, sua função regulatória inibe a proliferação celular e exerce efeito antimetastático nas células. O nível sérico de 25-hidroxivitamina D (25(OH)D), o calcitriol é um indicador funcional confiável do estoque desta vitamina no organismo. Além da ação inibitória da angiogênese também modula a imunidade inata e adaptativa do cólon, desempenhando tais efeitos em vários tipos de células imunes, incluindo células B e células T, em todo o corpo humano.

Objetivos

Realizar uma revisão sistemática bibliográfica sobre a relação e a ação da vitamina D no câncer colorretal.

Metodologia

A pesquisa bibliográfica foi realizada em artigos dos anos de 2000 a 2017 através das bases de dados PubMed e Scielo. A busca das publicações foi realizada sem restrições de idioma, utilizando a combinação dos seguintes termos: “colorectal cancer”, “vitamin D” e “intake”.

Resultados

Estudo realizado em laboratório com indução do metabólito ativo da vitamina D (1 α ,25-di-hidroxivitamina D3) e análogos em células de carcinoma e adenoma colorretal, mostrou uma positiva resposta para o tratamento da doença. Tanto a 1 α , 25-di-hidroxivitamina D3 como o análogo EB1089 induziram apoptose em células de tumor colorretal. O resultado mostra a ação terapêutica para o tratamento do câncer colorretal, como agentes quimiopreventivos efetivos para indivíduos com alto risco. Outro estudo clínico randomizado, duplo-cego, realizado em seres humanos diagnosticados com pelo menos um adenoma colorretal, efetuou tratamento com 2g/ dia de cálcio elementar e/ou 800 UI/dia de vitamina D versus placebo ao longo de seis meses. O grupo suplementado com vitamina D3 obteve o marcador CYP27B1 aumentado em 159%. Esse resultado indica que a vitamina D suplementar pode modular favoravelmente biomarcadores do risco de câncer colorretal nos tecidos do cólon. Níveis altos de CYP27B1, enzima sintetizadora do calcitriol, sugerem possíveis benefícios do tratamento com vitamina D, especialmente em tumores bem e moderadamente diferenciados, enquanto níveis baixos de CYP27B1 em câncer colorretal indicam um mecanismo de resistência das células cancerosas às ações de calcitriol. Por outro lado, a enzima CYP24A1 reguladora da meia-vida do calcitriol, é encontrada em níveis elevados na maioria dos adenocarcinomas. Esse resultado sugere que a inibição do CYP24A1 pode ser uma boa estratégia para aumentar o efeito antitumoral do calcitriol. Em estudo prospectivo norte-americano, a prevalência de uma alta concentração de 25(OH)D foi significativamente associada ao menor risco de câncer colorretal, independentemente do nível de concentração de VDR (receptor de vitamina D) ou características moleculares de tumores colorretais.

Conclusão

A vitamina D tem influência na carcinogênese colorretal, traz benefícios ao tratamento e é fator de pior prognóstica da doença baixos valores plasmáticos de calcitriol.

Referências

AHEARN, T. U. et al. A randomized clinical trial of the effects of supplemental calcium and vitamin D3 on markers of their metabolism in normal mucosa of colorectal adenoma patients. **Cancer research**, Atlanta, v. 71, n. 2, p. 413-423, 2011.

DIAZ, G. D. et al. Apoptosis is induced by the active metabolite of Vitamin D3 and its analogue EB1089 in colorectal adenoma and carcinoma cells: possible implications for prevention and therapy. **Cancer research**, Bristol, v. 60, n. 8, p. 2304-2312, 2000.

DOU, R. et al. Vitamin D and colorectal cancer: molecular, epidemiological, and clinical evidence. **The British journal of nutrition**, Boston, v. 115, n. 9, p. 1643-1660, 2016.

HORVATH, H. C. et al. The candidate oncogene CYP24A1: a potential biomarker for colorectal tumorigenesis. **Journal of histochemistry and cytochemistry**, Vienna, v. 58, n. 3, p. 277-285, 2010.

JUNG, S. et al. Predicted 25(OH)D score and colorectal cancer risk according to Vitamin D receptor expression. **Cancer epidemiology, biomarkers e prevention: a publication of the American Association for Cancer research, cosponsored by the American Society of Preventive Oncology**, Boston, v. 23, n. 8, p. 1628-1637, 2014.

Palavras-chave: calcitriol; câncer; colon; nutrição; reto

RISCO CARDIOVASCULAR EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA SEGUNDO O ESCORE DE FRAMINGHAM

JEANE LORENA LIMA DIAS; JORVANA STANISLAV BRASIL MOREIRA; LUCAS DE SOUZA PINTO; LUCIANA PEREIRA PINTO DIAS; ISABELLE CHRISTINE VIEIRA DA SILVA MARTINS

¹ UFPA - Universidade Federal Do Pará , ² CEUMA - Universidade Ceuma

nutri.jeannedias@yahoo.com

Introdução

Pacientes portadores de doença renal crônica possuem maior probabilidade em desenvolver doenças cardiovasculares, sendo uma das principais complicações e responsável por grande número de óbitos (BUCHARLES et al., 2010). Para a investigação de riscos cardiovasculares é importante a utilização de métodos de análise que sejam de fácil aplicabilidade e de rápido resultado contribuindo para a tomada de decisões e prevenção dos possíveis riscos em desenvolver doenças cardiovasculares.

Objetivos

Verificar associação de risco cardiovascular com os fatores socioeconômicos em pacientes portadores de doença renal crônica em hemodiálise na cidade de Belém-Pará.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal e analítico, realizado em um centro de hemodiálise de Belém- PA, no período de maio a novembro de 2016. No estudo, fizeram parte da pesquisa após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido sob o protocolo nº 505.937/16, 68 pacientes com doença renal crônica que atenderam os seguintes critérios: ambos os sexos, com idade igual ou superior a 18 anos em condições plenas de comunicar-se, com tempo mínimo de tratamento dialítico igual ou superior a seis meses. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista utilizando um questionário semiestruturado, contemplando dados socioeconômicos de gênero, idade, estado conjugal, escolaridade, ocupação e renda. Os dados coletados foram tabulados para o Microsoft Excel 2010. Foi utilizado o teste do qui-quadrado para análise de associação das variáveis e adotou-se como nível de significância o valor de $p < 0,005$. Para análise do risco cardiovascular utilizou-se o Escore de Risco de *Framingham*. No escore obtido, os indivíduos são classificados em, baixo risco em que apresenta uma probabilidade menor que dez por cento de eventos cardiovasculares em dez anos; médio risco, entre dez a 20%; e, alto risco, mais de 20%.

Resultados

Os resultados mostraram que o maior percentual da população em estudo estava na classificação do baixo risco cardiovascular, sendo representada por 79,41% (n=54). Em relação as variáveis do baixo risco, a classificação do gênero masculino exibiu 57,41% (n=31) mostrando assim maior predomínio deste grupo; No que se refere a escolaridade, identificou-se no grupo de 6 a 11 anos a maior porcentagem, com 48,15% (n=26) dos indivíduos; Quanto a ocupação, o destaque foi nos aposentados que tiveram 64,81% (n=35) de prevalência; No estado conjugal destaca-se o predomínio de 61,11% (n=33) dos pacientes com companheiro; No quesito renda, dos pacientes que tinham renda menor que um salário mínimo, foi verificado que 83,33% (n=45) demonstrou ter baixo risco. A variável idade foi a que apresentou significância estatística ($p=0,000$), sendo observado nos indivíduos com menos de 60 anos, 72,78% (n=42), apresentaram baixo risco para a doença cardiovascular.

Conclusão

Observou-se que a maioria dos portadores com doença renal crônica estudados possuíam baixo risco cardiovascular, destes a variável idade apresentou associação. Portanto, o Escore de Framingham seria um instrumento com utilidade na prevenção de doenças cardiovasculares, uma vez que auxilia a obter a estimativa do risco, sendo simples e de baixo custo.

Referências

Bucharles, S. G. E, Varela, AM, Barberato SH, Filho RP. Avaliação da doença cardiovascular em pacientes com doença renal crônica. J. Bras. Nefro, Vol.32. nº 1. São Paulo Jan/Mar.2010. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101-28002010000100019&script=sci_abstract&lng=pt>. Acesso em: 16 out. 2017.

Palavras-chave: Doenças cardiovasculares; Doença crônica; Fatores socioeconômicos

RISCO NUTRICIONAL DE ADULTOS INTERNADOS EM UMA INSTITUIÇÃO HOSPITALAR DE MÉDIO PORTE DO SUL DE MINAS GERAIS

LOUINE CARNEIRO FERREIRA DOS SANTOS; ANA JESSICA PEREIRA BERTINI DE OLIVEIRA; LÍVIA GARCIA FERREIRA

¹ UFLA - Universidade Federal de Lavras

livia.ferreira@dnu.ufla.br

Introdução

A prevalência de desnutrição no meio hospitalar é alta no mundo inteiro. Sendo assim, a aplicação de métodos de triagem para reconhecer aqueles pacientes em risco nutricional que necessitam de uma intervenção nutricional precoce é essencial para diminuir os desfechos negativos decorrentes da injúria de desnutrição. Apesar da instituição obrigatória da triagem nutricional nos hospitais do Brasil, o risco nutricional e a desnutrição são frequentemente não diagnosticados e, portanto, subtratados na prática clínica, principalmente em hospitais de pequeno e médio porte.

Objetivos

Determinar o risco nutricional em pacientes das alas de internação de uma Instituição Hospitalar de Médio Porte do Sul de Minas Gerais.

Metodologia

A triagem nutricional foi realizada por meio do questionário proposto pela Sociedade Europeia de Nutrição Clínica e Metabolismo (European Society for Clinical Nutrition and Metabolism – ESPEN) para aplicação em ambiente hospitalar denominado NRS-2002 (Nutritional Risk Screening), em um hospital de médio porte (102 leitos) do Sul de Minas Gerais. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (COEP), sob o número do parecer: 1.341.530. Os dados foram coletados em paciente maiores de 18 anos de ambos os sexos que deram entrada no hospital entre o mês de maio de 2015 a maio de 2017. A triagem nutricional foi realizada em até 72 horas após a entrada do paciente no hospital. As principais variáveis do protocolo de triagem contemplam: redução da ingestão alimentar, perda involuntária de peso, estresse metabólico da doença e idade superior a 70 anos. A circunferência da panturrilha (CP), foi avaliada nos pacientes na qual a determinação da perda de peso não pode ser realizada. O tempo de internação também foi coletado. Os dados foram tabulados em planilha do Microsoft Excel 2013 e analisados com estatística descritiva no programa R (teste de t student e teste de qui quadrado de Fisher) sendo considerados resultados significativos aqueles com $p < 0,05$.

Resultados

No total, 1.311 pacientes foram submetidos ao processo de triagem, com média de idade de $82,50 \pm 9,19$, sendo 49,35% ($n = 637$) com idade superior a 70 anos. O sexo feminino foi encontrado em 50,20% ($n = 658$) dos casos. A perda de peso involuntária foi frequente em 41,50% ($n = 544$) dos casos e 58,5% ($n = 767$), afirmaram que houve redução da ingestão alimentar na última semana. Dos indivíduos avaliados 34,5% ($n = 453$), foram classificados como risco nutricional de acordo com o protocolo utilizado. Dentre os pacientes com risco nutricional, 79,8% ($n = 336$) tinham idade superior a 70 anos. A média de tempo de internação foi de 8,5 dias, sendo maior o tempo para aqueles pacientes classificados como risco nutricional ($9,11 \pm 15,96$ dias), quando comparados aqueles sem risco ($7,30 \pm 11,05$ dias / $p = 0,03$). A CP foi avaliada em 487 indivíduos, e 38,61% ($n = 188$) dos pacientes foram classificados como desnutridos. A média para este parâmetro foi menor nos pacientes em risco $29,85 \pm 4,59$ cm quando comparados aqueles que não estavam em risco $35,11 \pm 4,74$ cm ($p < 0,0001$).

Conclusão

O risco nutricional em uma instituição hospitalar de médio porte foi 34,5%. O risco nutricional foi associado à idade acima de 70 anos, ao maior tempo de internação, e à menor circunferência da panturrilha.

Referências

CORREIA, M.I.T.D.; PERMAN, M.I.; WAITZBERG, D. L. Hospital malnutrition in Latin America: A systematic review. *Clinical Nutrition*, v. 36, n. 4, p. 958-967, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n 131, de 08 de março de 2005. Brasília-DF.

KONDRUP, J.; ALLISON, S. P.; ELIA, M.; VELLAS, B.; PLAETH, M. ESPEN Guidelines for Nutrition Screening 2002. *Clinical Nutrition*, v. 22, n. 4, p. 415–421, 2003.

Palavras-chave: triagem; desnutrição; hospital; avaliação nutricional

RISCO NUTRICIONAL DEFINIDO PELA MALNUTRITION SCREENING TOOL ESTÁ ASSOCIADO COM MAIOR TEMPO DE INTERNAÇÃO E MAIOR CHANCE DE MORTALIDADE

FLÁVIO TEIXEIRA VIEIRA; ANAYSE AMORIM DIAS; VANESSA TELES FELINTO MELLO; POLYANA ALVES RODRIGUES

¹ ESCS - Escola Superior de Ciências da Saúde
flavio.nut@hotmail.com

Introdução

A internação hospitalar é passível de desencadear o processo de desnutrição devido à mudanças no processo de ingestão e metabolização de nutrientes, associado a processos fisiopatológicos que podem alterar as demandas metabólicas. A identificação precoce do risco de desnutrição por meio de uma triagem nutricional é de extrema importância, direcionando para a fase seguinte do tratamento dietoterápico, a avaliação nutricional completa. O uso de uma ferramenta de triagem rápida e de fácil aplicação é capaz de otimizar os recursos disponíveis pelo profissional de saúde em prol da recuperação do estado nutricional do paciente e tornar possível um melhor prognóstico clínico através da conduta nutricional adequada

Objetivos

Relacionar o risco nutricional determinado pelo método de triagem Malnutrition Screening Tool (MST) com os desfechos clínicos em pacientes de clínica médica.

Metodologia

Estudo com desenho observacional, sendo do tipo coorte clínica analítica. Os dados foram coletados na clínica médica do Hospital Regional da Ceilândia, Distrito Federal. A amostra foi composta pelos pacientes admitidos na clínica durante o período da coleta, 4 meses, de ambos os sexos, que possuíam uma expectativa de permanência maior que 24 horas. Foram excluídos os pacientes inaptos em fornecer as informações necessárias para a realização da triagem. O risco nutricional foi avaliado por meio do instrumento de triagem nutricional Malnutrition Screening Tool (MST), nas primeiras 24 horas após a internação na clínica, por nutricionista treinado. No último mês da coleta foram analisados os desfechos clínicos dos pacientes: tempo de internação (dias) e mortalidade (data) por meio de prontuário eletrônico. Os dados foram descritos em percentuais e média seguida de desvio-padrão. Para as variáveis com distribuição normal foram realizados os testes de qui-quadrado e test t; já para aquelas com distribuição não normal, o teste de Mann-Whitney. Foi adotado valor de $p < 0,05$ para significância estatística. Este trabalho faz parte do projeto: Comparação de instrumentos de avaliação nutricional com desfechos clínicos, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde, protocolo nº 44151015.6.0000.5553. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi obtido com o próprio participante ou com o acompanhante responsável.

Resultados

A amostra foi constituída por 110 pacientes, sendo 56% do sexo masculino e 44% feminino, com uma média de idade de $57,84 \pm 18,79$ anos e IMC médio de $23,99 \pm 6,05$ Kg/m². A pontuação média da MST foi de $1,62 \pm 1,23$ ponto, sendo que aproximadamente 60% da amostra apresentava risco nutricional. O tempo médio de internação foi de $15,05 \pm 14,71$ dias. Sete pacientes (6,4%) evoluíram com óbito no 28º dia de internação. Ao final, 28 pacientes vieram a óbito (25,5%), enquanto 82 receberam alta hospitalar (74,5%). Os pacientes em risco nutricional apresentaram maior mortalidade ($p < 0,05$), com uma chance quase 3 vezes maior de ir a óbito do que os pacientes sem risco (OR 2,7). Além disso, os pacientes com risco nutricional permaneceram mais tempo hospitalizados ($17,69 \pm 15,93$ dias vs $11,37 \pm 12,05$; $p = 0,002$).

Conclusão

O risco nutricional determinado pela MST foi relacionado com maior tempo de internação e maior taxa de mortalidade em pacientes de clínica médica. Logo, a triagem nutricional mostra-se uma importante ferramenta para a definição do planejamento dietoterápico individualizado, visando um melhor prognóstico do paciente.

Referências

FERGUNSON, M.; CAPRA, S.; BAUER, J.; HLTH, M.; MERRILYN, B.. Development of a valid and reliable malnutrition screening tool for adult acute hospital patients. Nutrition, 1999, v. 15, n. 6, p. 458-64.

KONDRUP, J. Nutritional – Risk scoring systems in the intensive care unit. *Curr Opin in Clin Nutr Metab care*, v. 17, n. 2, p. 177-182. 2014.

LIM, S.L.; ONG, H.C.; CHAN, Y.H.; LOKE, W.C.; FERGUNSON, M.; DANIELS, L. Malnutrition and its impact on cost of hospitalization, length of stay, readmission and 3 yer mortality. *Clin Nutr*, v. 31, n. 3, p. 345-50. 2012.

LIMA, V.K.G.; LIMA, L.G.; QUEIROZ, B.V.; MARIA, E.; ALMEIDA, P.A.C.; SANTOS, E.M.C. et al. Relação entre o instrumento de triagem nutricional (NRS-2002) e os métodos de avaliação nutricional objetiva em pacientes cirúrgicos do Recife (Pernambuco, Brasil). *Nutr. clín. diet. hosp*, v. 34, n. 3, p. 72-79. 2014.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO PARENTERAL E ENTERAL; ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA. Projeto Diretrizes: Triagem e Avaliação do Estado Nutricional. São Paulo: Associação Médica Brasileira; Brasília- DF; Conselho Federal de Medicina, v. IX, 2011, p. 2-16.

Palavras-chave: desnutrição; Malnutrition Screening Tool; MST; risco nutricional; tempo de internação

RISCO NUTRICIONAL E DESFECHO CLÍNICO DOS PACIENTES EM HEMODIÁLISE DE UM HOSPITAL PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL

LARYSSA FERNANDES DE SOUZA COELHO; SHEILA BORGES

¹ ESCS/FEPECS - Escola Superior de Ciências da Saúde/Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciência da Saúde, ² HRT - hospital regional de taguatinga
laryssafsc.nutricao@gmail.com

Introdução

A doença renal crônica é a perda prolongada, contínua e irreversível das funções renais. É tida como uma síndrome pela complicações gerada pela perda da função renal, portanto a doença renal crônica se mostra um problema de saúde pública importante no Brasil. A desnutrição, em particular, está associada à morbidade e a mortalidade elevada, sendo de grande importância seu diagnóstico.

Objetivos

Avaliar a prevalência do risco nutricional e o desfecho clínico dos pacientes em tratamento hemodialítico no Hospital Regional de Taguatinga.

Metodologia

O estudo realizado foi observacional e transversal, através da análise de prontuário de pacientes da clínica de hemodiálise do Hospital Regional de Taguatinga, de janeiro a setembro de 2017. Os dados sobre o risco nutricional foram obtidos através da aplicação da Avaliação Nutricional Subjetiva Global, método descrito no Kalantar-Zadeh e colaboradores (1999). O escore de nutrição (risco nutricional) é obtido pela soma de parâmetros clínicos: sem risco (soma ≤ 7 pontos); risco leve (soma de 8-14 pontos); risco moderado (soma de 15-21 pontos); risco intenso (soma de 22-28 pontos) e risco grave (soma de 29-35 pontos), feito por uma nutricionista capacitada e treinada. O desfecho clínico também foi coletado (óbito, alta/transferência e recuperação da função renal). Foram excluídos da amostra pacientes menores de 20 anos e com dados incompletos da avaliação subjetiva Global.

Resultados

A amostra foi de 75 pacientes, sendo homens 50,1% (n=38) e mulheres foram 49,9% (n=37). A prevalência de Diabetes Mellitus na amostra foi de 49,9% (n=37) e Hipertensão Arterial Sistêmica foi de 50,1% (n=38). Em relação à avaliação nutricional 9,3% (n=7) dos pacientes não apresentaram risco. Já em risco nutricional leve foram 73,3% (n=55) dos pacientes. O risco nutricional moderado esteve em 17,4% (n=13). Não teve prevalência de risco nutricional grave na amostra. Em relação ao desfecho clínico, 77,3% (n=58) receberam alta/transferência para outra unidade, 6,7% (n=5) tiveram recuperação da função renal e 16% (n=12) foram a óbito, dentre esses, a maioria (n=11) apresentou algum grau de risco nutricional.

Conclusão

Observou-se através deste estudo que a maior parte dos pacientes apresentaram algum grau de risco nutricional, devido ao fato do próprio tratamento hemodialítico ser extremamente catabólico o que intensificou principalmente nos casos que evoluíram ao óbito. A aplicação da avaliação nutricional pode ajudar no rastreamento do risco nutricional e consequentemente auxilia na intervenção precoce e no prognóstico do paciente renal.

Referências

ZALANTAR-ZADEH, K.; KLEINER, M.; DUNNE, E.; LEE, G. H.; LUFT, F. C. A modified quantitative subjective global assessment of nutrition for dialysis patient. *Nephrology Dialysis Transplantation*. Oxford, v. 14, n. 7, p. 1732-1738. 1999.

FERNANDES, B. R. M.; MARSHALL, N. G. Avaliação nutricional de pacientes em hemodiálise: concordância entre métodos. *Comunicação em Ciências da Saúde*. Brasília, v. 24, n. 1, p. 39-50. 2013.

Palavras-chave: Doença Renal; Avaliação Nutricional; Desnutrição

SARCOPENIA E OBESIDADE SARCOPÊNICA ESTÃO ASSOCIADOS AO CÂNCER DE MAMA RECÉM-DIAGNOSTICADO?

LARISSA VAZ GONÇALVES; KARINE ANUSCA MARTINS; JORDANA CAROLINA MARQUES GODINHO MOTA;
RAQUEL MACHADO SCHINGAGLIA; RICARDO MORENO LIMA; RUFFO FREITAS-JUNIOR

¹ UFG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, ² CORA - CENTRO AVANÇADO DE DIAGNÓSTICO DAS MAMAS, ³
UNB - UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
larivazg@hotmail.com

Introdução

O aumento da incidência da neoplasia mamária associa-se à obesidade total e abdominal. Após a menopausa a enzima aromatase do tecido adiposo realiza conversão de andrógenos a estrogênio o que substitui a produção ovariana nessa fase. Além disso, elevada quantidade de adipócitos reduz a síntese de globulina ligadora de hormônio sexual, independentemente do status menopausal e aumenta também o risco em mulheres no menacme. O excesso de estrogênio livre biotativo pode exercer efeito direto na carcinogênese mamária, sendo um dos possíveis mecanismos que inter-relacionam a obesidade ao câncer de mama. Entretanto, pouco se sabe se outras condições associadas à composição corporal, como sarcopenia e obesidade sarcopênica estão relacionadas ao surgimento deste tipo de câncer. Obesidade e sarcopenia são alterações metabólicas independentes e podem estar presentes em um mesmo indivíduo, sarcopenia é a baixa massa muscular esquelética relacionada à perda funcional e a obesidade sarcopênica representa uma condição na qual a quantidade de massa muscular pode ser mascarada pelo excesso de massa gorda corporal.

Objetivos

Avaliar possíveis associações entre sarcopenia e obesidade sarcopênica em mulheres recém-diagnosticadas com câncer de mama, na pré e na pós-menopausa.

Metodologia

Estudo caso-controle realizado em um hospital público da região central do Brasil com 175 casos e 299 controles, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (HC/UFG) sob parecer nº 751.387 do dia 14 de agosto de 2014 e emenda 1 sob parecer nº 178.4248, do dia 20 de outubro de 2016. Os componentes corporais foram avaliados pelo método de absorciometria por duplo feixe de raio-X, sarcopenia foi mensurada pelo índice muscular esquelético relativo, sendo <5,45kg considerada sarcopênica e obesidade sarcopênica pela porcentagem de gordura corporal (presença de sarcopenia concomitante a porcentagem de gordura superior à 38%). A associação com o desfecho foi estimada pela análise de regressão logística.

Resultados

O grupo caso na pré-menopausa apresentou circunferência da cintura aumentada (OR=1,96; 1,01-3,76; p=0,044) e velocidade lenta da marcha (OR=3,59; 1,51-8,53; p=0,004); na pós-menopausa, apresentou maior sedentarismo (OR=2,12; 1,27-3,55; p=0,04), reduzida força de preensão manual (OR=5,08; 2,01-12,81; p=0,001) e velocidade lenta da marcha (OR=2,73; 1,36-5,46; p=0,005) quando comparado aos controles.

Conclusão

Não foram encontradas associações entre sarcopenia e obesidade sarcopênica e o aumento do risco de câncer de mama. Contudo, variáveis relacionadas à sarcopenia e à obesidade sarcopênica, incluindo reduzida força de preensão manual, velocidade lenta da marcha e circunferência da cintura, mostraram associações significantes ao câncer de mama.

Referências

BAUMGARTHER, R. N.; KOEHLER, K. M.; GALLAGHER, D.; ROMERO, L.; HEYMSFIELD, S. B.; ROSS, R. R.; GARRY, P. J.; LINDEMAN, R. D. Epidemiology of sarcopenia among the elderly in New Mexico. *American Journal of Epidemiology*, Baltimore, v.147, n.8, p.755-763, 1998.

BAUMGARTHER, R. N. ANN, N. Y. Body composition in health aging. *New York Academy of Science*, New York, v.904, p.437-448, 2000.

CRUZ-JENTOFT, A. J.; BAEYENS, J. P.; BAUER, J. M.; BOIRIE, Y.; CEDERHOLM, T.; LANDI, F.; MARTIN, F. C.;

MICHEL, J. P.; ROLLAND, Y.; SCHNEIDER, S. M.; TOPINKOVÁ, E.; VANDEWOUDE, M.; ZAMBONI, M.; EUROPEAN WORKING GROUP ON SARCOPENIA IN OLDER PEOPLE. Sarcopenia: European consensus on definition and diagnosis: Report of the European Working Group on Sarcopenia in Older People. *Age and Ageing*, London, v.39, n.4, p.412-423, 2010.

NATIONAL CANCER INSTITUTE. Breast Cancer Risk in American Women. Disponível em: . Acesso em fevereiro de 2016.

PARR, E. B.; COFFEY, V. G.; HAWLEY, J. A. 'Sarcobesity': A metabolic conundrum. *Maturitas*, Limerick, v.74, p.109-113, 2013.

WCRF. WORLD CANCER RESEARCH FUND. AICR. AMERICAN INSTITUTE FOR CANCER RESEARCH. Diet, Nutrition, Physical Activity, and Breast Cancer. Washington DC: American Institute for Cancer Research, 2017. 120p.

Palavras-chave: CÂNCER DE MAMA; COMPOSIÇÃO CORPORAL; FORÇA MUSCULAR; OBESIDADE

SINTOMAS DA GALACTOSEMIA NA INFÂNCIA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA

ÉRICA ISABEL DE ABREU FREIRE; LIZA MARIA FEITOSA ARAÚJO; ELLIENAI ERIKA PEREIRA DE SOUSA; VITORIA EMANUELE DA SILVA CAMPELO CARDOSO; BIANCA LOURRANY DOS SANTOS SILVA; CECILIA MARIA RESENDE GONÇALVES DE CARVALHO

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí
biancalourrany@hotmail.com

Introdução

A galactosemia é uma doença hereditária consequente da carência ou falta de uma ou mais enzimas envolvidas no metabolismo da galactose (SILVA, 2015). O tipo mais freqüente é a galactosemia clássica, resultado da deficiência de galactose-1-P uridiltransferase (KNERR, 2015). Essa deficiência enzimática provoca o acúmulo de galactose e galactose-1-fosfato que ao serem metabolizados por vias alternativas formam galactitol e galactonato (SILVA, 2015). A detecção precoce pela triagem neonatal permite a intervenção pré-sintomática, juntamente com a rápida restrição dietética da galactose, prevenindo os sintomas agudos e letais da GC. Não obstante, mesmo após a restrição alimentar rigorosa, iniciada durante a infância, muitos pacientes tratados ainda, podem experimentar sintomas intensos à longo prazo (FREDERICK, 2017).

Objetivos

Analisar os sintomas da galactosemia identificados na infância com base em revisão de literatura.

Metodologia

Estudo de revisão integrativa de caráter exploratório, sendo selecionados artigos em português e inglês, com data após o ano 2012, usando os bancos de dados SciELO e PubMed. As palavras chave utilizadas foram: galactosemia, children and innate errors in metabolism. Realizou-se uma leitura analítica e seletiva das fontes de interesse de acordo com a qualidade e relevância do conteúdo ao tema proposto.

Resultados

Os estudos mostraram que a detecção precoce através da triagem em recém-nascidos – apresentando ou não sintomas - associado com uma alimentação adequada com restrição de galactose pode prevenir e até evitar a morte em pacientes com galactosemia. As principais manifestações clínicas que aparecem durante o período neonatal e, geralmente, são ameaçadoras para a vida, incluem: falhas no crescimento, vômitos, diarreia, icterícia, disfunção hepática ou hepatomegalia e anemia hemolítica grave. A restrição alimentar da galactose gera uma melhora no estado clínico, mas apesar destes cuidados nos primeiros anos de vida, muitas crianças apresentam várias complicações a longo prazo dentre elas: deficiências de fala, cognitivas, comportamentais.

Conclusão

Tendo em vista os resultados supracitados, fica evidente que com a detecção precoce, juntamente com a restrição alimentar, os sintomas imediatos são minimizados, o que não acontece a longo prazo, haja visto que os sintomas continuam durante toda a vida. Dessa forma, faz se necessários mais estudos que auxiliem as crianças e, principalmente, os pais, que possuem um papel importante na prevenção e no tratamento para evitar complicações da doença e a gravidade dos sintomas.

Referências

FREDERICK, A.B.; CUTLER, D.J.; FRIDOVICH-KEIL, J.L. Rigor of non-dairy galactose restriction in early childhood, measured by retrospective survey, does not associate with severity of five long-term outcomes quantified in 231 children and adults with classic galactosemia. **J. Inherited Metab. Disease**, v. 40, n. 6, p. 813-821, 2017.

KNERR, I.; COSS, K.P.; KRATZSCH, J. et al. Effects of temporary low-dose galactose supplements in children aged 5-12 y with classical galactosemia: a pilot study. **Pediatric Res.**, v. 78, n. 3, p. 272-279, 2015.

SILVA, G.; LOPES, L.A. Intolerância a Lactose e Galactosemia: Importância Dos Processos Metabólicos. **Braz. J. Surg. Clin. Res.**, v.11, n. 4, p.57-62, 2015.

Apoio: MEC/FND/PET Integração-UFPI – Curso de Nutrição, disciplina Bioquímica da Nutrição.

Palavras-chave: Galactose; Triagem Neonatal; Diagnóstico Precoce

SITUAÇÃO DA SAÚDE E CONSUMO DE ALIMENTOS DOS USUÁRIOS DA REDE PÚBLICA DE MACAÉ, RJ

MARIA FERNANDA LARCHER DE ALMEIDA; MARCELA MENDONÇA WIGG; MONICA FERONI DE CARVALHO; JANE DE CARLOS SANTANA CAPELLI; LAÍZ APARECIDA AZEVEDO SILVA; PATRICIA BERALDI SANTOS

¹ UFRJ CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² SEMUSA - PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ

mfernandalarcher@gmail.com

Introdução

Estudos epidemiológicos mostram forte associação entre alimentação desequilibrada e surgimento de doenças e agravos não transmissíveis (DANT). Importante destacar a velocidade com que a expansão destas doenças associadas a obesidade vem aumentando no mundo, segundo a Organização Mundial de Saúde. Seguindo essa tendência, no Brasil em 2013, as DANT foram a causa de 72,6% das mortes. Isso configura uma mudança no perfil de doenças e se apresenta como um novo desafio para os gestores em saúde com impacto direto nos gastos públicos.

Objetivos

Apresentar um relato acerca da percepção da equipe a partir dos resultados obtidos na coleta dados realizada com usuários do Núcleo de Atenção à Mulher e a Criança (NUAMC), Rede Pública de Macaé – RJ.

Metodologia

Relato acerca da percepção sobre os resultados encontrados na coleta de dados realizada pela equipe de saúde (discentes e docentes) nas ações do Programa de Educação Pelo Trabalho: Nutrição na prevenção e controle da obesidade, parte integrante do Projeto PERFIL EPIDEMIOLÓGICO, NUTRICIONAL E ACOMPANHAMENTO SISTEMÁTICO DE USUÁRIOS COM SOBREPESO E OBESIDADE ASSISTIDOS NA REDE DE ATENÇÃO À SAÚDE DAS PESSOAS COM DOENÇAS CRÔNICAS DA REGIÃO DO NORTE FLUMINENSE. Foram realizadas entrevistas com usuários do NUAMC, no segundo semestre de 2015, por discentes previamente treinados e capacitados por professores do Curso de Nutrição da UFRJ Campus Macaé. Os dados coletados foram tabulados no Programa Excel for Windows, 2010 e a análise estatística pelo Programa SPSS 18,0. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Campos cadastrado no sistema nacional Plataforma Brasil, CAAE 46708614.3.0000.5244.

Resultados

Foram entrevistados 104 usuários, majoritariamente mulheres adultas (92%). O principal diagnóstico nutricional encontrado foi o excesso de peso (77%) resultando em risco aumentado para doenças cardiovasculares de acordo com o perímetro abdominal elevado. Ao analisarmos os dados apresentados observa-se uma relação direta entre o gênero feminino e o estado nutricional inadequado, que pode ser justificado pelo consumo alimentar desequilibrado aliado a inatividade física. O consumo alimentar desequilibrado é revelado pela alta ingestão de alimentos ricos em sódio, gorduras e açúcares. Os produtos citados com maior frequência (33%) foram os enlatados, embutidos, refrigerantes e frituras. Vale destacar que o consumo contínuo desses alimentos industrializados, contribuem para o surgimento das DANT. O consumo elevado desses alimentos foi justificado pela facilidade e rapidez no preparo das refeições, por oferecer maior saciedade e ter preço acessível para a compra. Estas justificativas parecem ter mais influencia quanto a decisão do uso de produtos industrializados que o próprio conhecimento sobre a composição nutricional desses alimentos, uma vez que os avaliados participaram previamente, como ouvintes, das ações sobre alimentação saudável nas salas de espera realizadas no local do estudo.

Conclusão

Como a maior parte da população analisada apresentou excesso de peso, uma intervenção proposta que poderia contribuir para melhorar o perfil de saúde nessa população seria o incentivo à adoção de hábitos alimentares saudáveis através de práticas educativas enfáticas e orientação nutricional individualizada. Ademais, ressaltamos a importância de projetos extensionistas que oportunizem a formação de futuros profissionais críticos com olhar reflexivo e sobre a população.

Referências

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: Preventing and Managing the Global Epidemic of Obesity. Report of the

WHO Consultation of Obesity. Geneva, 3-5 June 1997.

MALTA, DC et al., A construção da vigilância e prevenção das doenças crônicas não transmissíveis no contexto do Sistema Único de Saúde. Epidemiol. Serv. Saúde v.15 n.3 Brasília set. 2006.

Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica

Diretrizes brasileiras de obesidade 2016 / ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. – 4.ed. - São Paulo, SP

Palavras-chave: alimentos industrializados; doenças cardiovasculares; excesso de peso

SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS DE UM MUNICÍPIO DO NOROESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

YASMIN MEDEIROS DE SOUZA; JESSICA ZANATTA; JOSIANE MARCON; ROGER DE FREITAS DE AVILA; RÚBIA GARCIA DEON; DIONARA SIMONI HERMES VOLKWEIS

¹ URI/FW - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões Câmpus Frederico Westphalen
yasmin.medeiros@outlook.com

Introdução

Com o processo de envelhecimento no Brasil e no mundo, podemos verificar o predomínio das Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Nesse contexto, a Síndrome Metabólica destaca-se como um conjunto de fatores de risco para o desenvolvimento dessas doenças. Segundo o National Cholesterol Education Program's Adult. Treatment Panel III, a Síndrome Metabólica é definida pela combinação de pelo menos três componentes entre os cinco estabelecidos: obesidade abdominal, triglicerídeos elevados, baixo HDL colesterol, pressão arterial elevada e glicemia de jejum alterada.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi verificar a prevalência da Síndrome Metabólica nos idosos do município de Vista Alegre.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo, descritivo e analítico, realizado com idosos de 60 anos ou mais residentes no município. A coleta de dados consistiu em um questionário composto por dados sociodemográficos, antropométricos e bioquímicos, no qual a coleta da amostra sanguínea foi mediante punção venosa com jejum prévio de 12 horas, cujos parâmetros bioquímicos analisados foram glicemia de jejum, triglicerídeos e HDL. A aferição da circunferência da cintura foi realizada utilizando fita métrica inelástica no ponto médio entre as cristas ilíacas e o último arco costal, com o participante na posição em pé para o diagnóstico de obesidade central. Os pontos de corte para o sexo feminino foram de até 88 centímetros e para o sexo masculino até 102 centímetros (ABESO, 2009). Para aferição do peso utilizou-se uma balança digital, o participante foi pesado no centro da balança, descalço e com roupas leves. Já a aferição da estatura foi realizada com fita métrica, fixada em parede plana e sem rodapé, com o indivíduo posicionado em pé, ereto, descalço e sem adornos na cabeça. Os pontos de corte adotados para o IMC foram de acordo com os critérios de Lippchitz (1994), sendo classificados com desnutrição ($< 22\text{kg/m}^2$), com risco nutricional ($22 - 24\text{kg/m}^2$), normal ($24 - 27\text{kg/m}^2$), sobrepeso para homens ($27 - 30\text{kg/m}^2$), sobrepeso para mulheres ($27 - 32\text{kg/m}^2$), obesidade para homens ($>30\text{kg/m}^2$) e obesidade para mulheres ($>32\text{kg/m}^2$). O banco de dados foi elaborado no programa Excel 2007 e a análise estatística foi realizada no programa SPSS versão 22.0. Os resultados foram expressos em tabelas e figura, com percentuais, médias e desvios padrões. A significância estatística foi definida como $p < 0,05$ e para as associações dos resultados foi utilizado o teste de qui-quadrado. Obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, Câmpus de Frederico Westphalen, sob CAAE número 61324316.0.0000.5352 e parecer número 1.858.751.

Resultados

Foram avaliados 150 idosos, 75 (50%) da zona urbana e 75 (50%) da zona rural com média de idade de $70,33 \pm 8,07$ anos. A média do IMC foi $27,51 \pm 5,01 \text{ Kg/m}^2$. A prevalência da Síndrome Metabólica foi de 44,7%, 36 (24,0%) residentes na área urbana e 31 (20,7%) da área rural, destes 47 (31,3%) do sexo feminino e 20 (13,3%) do sexo masculino.

Conclusão

Há um grande número de idosos portadores de Síndrome Metabólica, que atinge principalmente as mulheres aumentando gradativamente com a idade e exposição aos fatores de risco. Está amplamente relacionada com as doenças crônicas, constituindo-se assim, um problema relevante de saúde pública.

Referências

- ABESO. Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica: Diretrizes brasileiras de obesidade. 3.ed. São Paulo: AC Farmacêutica, 2009.
- LIPPSCHITZ, David A. Screening for nutritional status in the elderly. Primary care, v. 21, n. 1, p. 55, 1994.

Palavras-chave: terceira idade; avaliação nutricional; estado nutricional; doenças crônicas não transmissíveis

SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS AUTORES

ROBERTA DE CÁSSIA OLIVEIRA FERRER; CAMILA VILELA DA SILVA SIMÕES; PRISCILLA DA SILVA GOMES;
MARIA GORETTI BURGOS

¹ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, ² UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, ³
UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, ⁴ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
robertaferrer.ufpe@gmail.com

Introdução

A Síndrome Metabólica (SM) é um transtorno complexo representado por um conjunto de fatores de risco cardiovasculares relacionados à deposição central de gordura e à resistência à ação da insulina. Está associada à mortalidade precoce em indivíduos não-diabéticos e em pacientes com Diabetes Mellitus (DM) tipo 2. Até o momento não há estudos sobre a prevalência da SM com dados representativos da população brasileira. No entanto, estudos em diferentes populações, como a mexicana, a norte-americana e a asiática, revelam prevalências elevadas da SM, dependendo do critério utilizado e das características da população estudada, variando as taxas de 12,4% a 28,5% em homens e de 10,7% a 40,5% em mulheres. A presença da SM e seus componentes tem sido descrita também em idosos saudáveis, porém não tem sido investigada em idosos portadores de diabetes e poderá contribuir para o risco elevado de doença cardiovascular nesta população de pacientes.

Objetivos

Diante disso, o presente trabalho tem como objetivo avaliar a frequência da SM em idosos diabéticos ativos, atendidos ambulatorialmente no Núcleo de Atenção ao Idoso/UFPE.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal do tipo série de casos, com idosos diabéticos não sedentários, atendidos em 1ª consulta de Nutrição no Núcleo de Atenção ao Idoso/UFPE, localizado na Universidade Federal de Pernambuco, campus Recife, onde é realizado atendimento por equipe multiprofissional de saúde. Foi realizada avaliação da SM através do critério proposto pela Internacional Diabetes Federation (IDF, 2006), que considera os seguintes pontos de cortes: para obesidade central valores da C/C (circunferência da cintura) ≥ 94 cm para homens e ≥ 80 cm para mulheres, somado a dois dos seguintes componentes: hipertrigliceridemia (≥ 150 mg/dL), HDL-c (≤ 40 mg/dL para homens e ≤ 50 mg/dL para mulheres), hipertensão arterial sistêmica (HAS) com valor $\geq 130/85$ mmHg e glicemia de jejum (≥ 100 mg/dL). O estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos, do CCS-UFPE, sob nº 12499013.8.0000.5208 e, na coleta de dados todos os participantes assinaram o TCLE. Foram avaliados 159 idosos diabéticos tipo 2, com mais de 5 anos de doença, que foram atendidos no ambulatório de Nutrição/Diabetes, do Núcleo de Atenção ao Idoso/UFPE, no período de 2011-2014. Desta amostra apenas 27% (n=43) dos pacientes, sendo 90,7% mulheres, possuíam dados bioquímicos/clínicos completos na 1ª consulta de nutrição. A faixa etária variou de 60-88 anos, com 90,5% até 80 anos e 9,5% ≥ 80 anos

Resultados

Os parâmetros mais alterados, com exceção da glicemia, foram a C/C (95,35%) e HAS (95,35%). A SM esteve presente em 95,34% de toda a amostra, com alteração de 3 parâmetros em 39,53% (n=17) dos pacientes, de 4 parâmetros em 34,88% (n=15) dos pacientes e de 5 em 20,93% (n=9) dos pacientes.

Conclusão

A SM foi bastante freqüente nos idosos diabéticos atendidos na consulta inicial de nutrição, revelando um elevado risco de doenças cardiovasculares, o que demonstra a grande importância do profissional nutricionista neste atendimento. Novos estudos, com maior número de pacientes e análises estatísticas entre subgrupos de pacientes com ou sem síndrome metabólica, são necessários para confirmação dos nossos resultados.

Referências

[Metabolic syndrome and visceral fat in women with cardiovascular risk factor].

Soto Rodríguez A, García Soidán JL, Arias Gómez MJ, Leirós Rodríguez R, Del Álamo Alonso A, Pérez Fernández MR. Nutr Hosp. 2017 Jul 28;34(4):863-868. doi: 10.20960/nh.1085. Spanish

CASTRO, Simone Henriques de; MATO, Haroldo José de and GOMES, Marília de Brito. Anthropometric parameters and metabolic syndrome in type 2 diabetes. Arq Bras Endocrinol Metab [online]. 2006, vol.50, n.3, pp.450-455. ISSN 1677-9487.

ANÁLISE dos Critérios de Definição da Síndrome Metabólica em Pacientes Com Diabetes Mellito Tipo 2. Porto Alegre. Arq Bras Endocrinol Metab, vol 50 nº 2 Abril, 2006.

Palavras-chave: DIABETES MELLITUS; IDOSO; SÍNDROME METABÓLICA

SORO DE LEITE CAPRINO GERADO DA FABRICAÇÃO DE QUEIJO MELHORA SINAIS DE DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL EM RATOS E CAMUNDONGOS

DALINE FERNANDES DE SOUZA ARAUJO; YASMIM RÉGIS FORMIGA DE SOUSA; PALOMA OLIVEIRA ANTONINO DE ASSIS; RITA DE CÁSSIA RAMOS DO EGYPTO QUEIROGA; GERLANE COELHO BERNARDO GUERRA

¹ FACISA - UFRN - Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, ² UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, ³ UFPB - Universidade Federal da Paraíba
daline_araujo@yahoo.com.br

Introdução

O leite caprino apresenta propriedades funcionais como melhor digestibilidade e alergenicidade quando comparado ao leite bovino, além de altos teores de micronutrientes e constituintes bioativos. No Mediterrâneo, a criação de cabras leiteiras já represenava, há décadas, mercado econômico importante devido ao interesse principalmente de derivados lácteos caprinos, como alimentos funcionais na promoção da saúde e prevenção de doenças. Terapias alternativas e complementares tem sido de grande interesse para o tratamento dos sintomas da Doenças Inflamatórias Intestinais, como diarreia e perda de peso, na melhora dos efeitos secundários dos fármacos utilizados. Mais recentemente, o soro de leite caprino, passou a ser melhor aproveitado, não apenas pela preocupação ambiental, mas pela descoberta de seus constituintes nutricionais.

Objetivos

O trabalho buscou avaliar o efeito do soro de leite caprino no ganho de peso de ratos e camundongos, e outros sinais clínicos após a indução da inflamação intestinal.

Metodologia

O leite utilizado foi de cabras Pardo Alpinas procedente de São João do Cariri, Paraíba. Após a obtenção do soro com a fabricação do queijo tipo coalho, o mesmo foi seco em spray drier e utilizado como tratamento no modelo de colite experimental. Os experimentos realizados foram aprovados pelo Comitê de Ética no Uso de Animais da Universidade Federal da Paraíba (nº06082013) e da Universidade de Granada (nº2010286). Foram utilizados no primeiro experimeto ratos Wistar fêmeas com 12 semanas de idade e 220 ± 20g e no segundo, camundongos CD1 machos com 10 semanas de idade e 30 ± 2 g, ambos mantidos em condições padrão de temperatura e umidade, acesso ad libitum a ração AIN-93 e água. No primeiro experimento, os animais foram divididos em 5 grupos (n=10): controle negativo, controle positivo, tratados com 2g e 4 g.Kg-1dia, e com sulfassalazina, 250 mg.Kg-1dia. O tratamento ocorreu 12 dias antes da indução (intracólon) com ácido acético (10%) até 72h após. Já no experimento com o ácido dinitrobenzenossulfônico (2,5mganimal em 100 uL de etanol a 50%) induzido também intracólon o tratamento com soro ocorreu 12 dias antes da indução até 96h após. Em ambos os experimentos foram observados os sinais clínicos da doença por meio da perda de peso dos animais, consistência e sangue oculto nas fezes.

Resultados

Os sinais clínicos da doença foram reduzidos nos animais tratados com o soro de 2 e 4 g.Kg-1dia e fármaco padrão, no experimento com ácido acético, sendo confirmado para a dose mais alta de soro no segundo experimento. Esses dados apresentaram diferença estatística ($p < 0,05$) quando comparado com o grupo controle positivo. Verificou-se que o soro de leite caprino apresentou melhora nos sintomas da doença citada, em especial pelos constituintes como oligossacarídeos e peptídeos bioativos que apresentam efeito anti-inflamatório abordado na literatura científica.

Conclusão

Esses dados são importantes, pois se relacionam com a sintomatologia apresentada pelos humanos. Verificou-se que antes do sacrifício dos animais, os dados clínicos mostraram resultados da atividade da doença com intensidade dos sintomas maior no grupo controle positivo e redução nos grupos tratados com soro de leite caprino e fármaco.

Referências

Palavras-chave: derivado lácteo caprino; tratamento; colite; inflamação intestinal

SUPLEMENTAÇÃO AGUDA COM EPIGALOCATEQUINA 3 GALATO RETARDA O ESVAZIAMENTO GÁSTRICO E AUMENTA A SACIAÇÃO EM MULHERES SAUDÁVEIS

RENATA COSTA FERNANDES; VANESSA ALVES DE ARAÚJO; BRUNA MELO GIGLIO; ANA CLARA MARINI; JOÃO FELIPE MOTA; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL

¹ PPGNUT UFG - Programa de Pós-graduação em Nutrição e Saúde da Universidade Federal de Goiás, ² FANUT - Faculdade de Nutrição, ³ LABINCE - Laboratório de Investigação em Nutrição Clínica e Esportiva
renata_cfernandes@hotmail.com

Introdução

O controle do peso corporal por meio da regulação do consumo alimentar é uma das estratégias de prevenção e tratamento da obesidade. A utilização de compostos bioativos vem crescendo nos últimos anos e pesquisas com suplementação das catequinas do chá verde, em especial a Epigalocatequina 3 Galato, têm ganhado destaque. Estudos sugerem que esta catequina atua no controle do apetite via modulação hormonal. Contudo, são escassos estudos com humanos e não há total elucidação dos mecanismos de ação.

Objetivos

Avaliar os efeitos da suplementação aguda com Epigalocatequina 3 Galato sobre a modulação do apetite em mulheres saudáveis.

Metodologia

Trata-se de um ensaio clínico, randomizado, duplo-cego, crossover e placebo controlado com 22 mulheres saudáveis, com idade média de $24,41 \pm 0,56$ anos; índice de massa corporal: $21,11 \pm 0,40$ kg/m² (media \pm erro padrão da média). Todas as voluntárias foram informadas sobre o estudo e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A Epigalocatequina 3 Galato (752 mg) e o placebo (800 mg de amido de milho) foram administrados de forma aguda em dias diferentes, com intervalo mínimo de uma semana entre os testes. As cápsulas com a catequina ou placebo foram ofertadas seguidas de uma refeição teste líquida (vitamina de frutas). Foram realizadas medida do esvaziamento gástrico por ultrassonografia e aplicação da escala analógica visual para avaliação do apetite (foram feitas três perguntas: “Você sente fome nesse momento?”, “Você sente vontade de comer nesse momento?” e “Você tem a sensação de estômago cheio nesse momento?”). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás conforme número do parecer: 1.985.617 e aprovado no Registro Brasileiro de Ensaios Clínicos sob identificador primário: RBR-9svwrv.

Resultados

O grupo suplementado com a Epigalocatequina 3 Galato apresentou valores maiores de saciação 90 minutos após a ingestão da cápsula quando comparados ao placebo ($p= 0,041$). Também mantiveram volume gástrico relativo maior 30 minutos ($p= 0,008$) e 90 minutos após a ingestão ($p= 0,005$). A área sob a curva da retenção gástrica relativa foi maior no grupo suplementado com a catequina ($p= 0,001$), o que resultou em maior retenção de calorias no estômago 30 minutos ($p= 0,008$) e 90 minutos após a suplementação ($p= 0,005$).

Conclusão

A suplementação aguda com Epigalocatequina 3 Galato é capaz de retardar o esvaziamento gástrico e induzir a saciação (plenitude gástrica) de forma aguda em mulheres saudáveis. Desta forma, esta catequina pode ser utilizada como potencial agente terapêutico na regulação da ingestão calórica a curto prazo.

Referências

KAO, Y.H.; HIIPAKKA, R.A.; LIAO, S. Modulation of endocrine and food intake by green tea epigallocatechingallate. *Endocrinology*, Baltimore, v.141, n.3, p.980-987, 2000.
SONG, W.Y.; YOSHIKO, A.; HASHIMOTO, T.; KANAZAWA, K.; MIZUNO, M. Epigallocatechin-3- gallate induces secretion of anorexigenic gut hormones. *Journal of clinical biochemistry and nutrition*, Mitake-cho, v.57, n.2, p.164-169, 2015.

Palavras-chave: camellia sinensis; catequina; resposta de saciedade; apetite

SUPLEMENTAÇÃO DE ZINCO PARA DEPRESSÃO: REVISÃO SISTEMÁTICA E METANÁLISE

LAÍS ELOY MACHADO DA SILVA; MÔNICA LEILA PORTELA DE SANTANA; PRISCILA RIBAS DE FARIAS COSTA;
CARINA MARCIA MAGALHÃES NEPOMUCENO; LUCIVALDA PEREIRA MAGALHÃES DE OLIVEIRA; EMILE
MIRANDA PEREIRA

¹ UFBA - Universidade Federal da Bahia
cari.magalhaes@gmail.com

Introdução

A depressão é um dos mais graves e importantes problemas de saúde no mundo que afeta cerca de 350 milhões de pessoas em todas as idades e classes sociais e imprime elevados custos socioeconômicos e alto risco de suicídio. A etiologia da depressão é um fenômeno complexo e multifatorial que envolve diferentes mecanismos. Nesse complexo contexto, destaca-se o importante papel de vitaminas e minerais que atuam na síntese e metabolismo de neurotransmissores, sugerindo que a suplementação de zinco pode produzir efeitos semelhantes aos dos medicamentos em condições pré-clínicas de depressão e melhorar a eficácia dos antidepressivos monoaminérgicos.

Objetivos

Avaliar o efeito da suplementação de zinco versus comparador para prevenção ou melhora dos sintomas depressivos em crianças, adolescentes ou adultos.

Metodologia

Revisão sistemática com metanálise conduzida conforme as normas do Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses. Ensaio clínico aleatorizado e controlado e do tipo cross-over que avaliaram o efeito da suplementação de zinco versus comparador (placebo, tratamento padrão para depressão e sem tratamento) para prevenção ou melhora dos sintomas depressivos em indivíduos de ambos os sexos foram elegíveis. Estudos que avaliaram indivíduos com depressão associada a outros distúrbios neuropsiquiátricos ou condições clínicas, além de estudos que envolveram gestantes, nutrízes foram excluídos desta revisão. As bases de dados MEDLINE/Pubmed, Lilacs, *Central Register of Controlled Trials*, *Web Of Science* e EMBASE foram utilizadas para a busca eletrônica e a lista de referência dos artigos incluídos na revisão foi pesquisada manualmente. Não foi aplicado restrição de idioma. A data final da busca para todas as bases de dados foi março de 2017. A busca eletrônica, extração dos dados e a avaliação do risco de viés foram realizadas por dupla de revisores independentes e as discordâncias foram discutidas com um terceiro pesquisador. Autores foram contactados para informações adicionais. O desfecho de interesse, sintomas depressivos, foi analisado como variável contínua usando a diferença de média padronizada (DM) e o seu respectivo intervalo confiança (IC 95%).

Resultados

Sete artigos (descritos em 6 estudos) foram incluídos nesta revisão e envolveram 1.197 participantes. Apenas um estudo foi desenvolvido com crianças. A maioria (66,7%) dos estudos tem alto risco de viés. A metanálise foi conduzida em cinco estudos (502 participantes adultos). A medida sumária global registrou redução média de 0,83 pontos nos escores das escalas (IC95% -0,98-0,68). Em indivíduos saudáveis a suplementação de zinco não mostrou efeito sobre sintomas depressivos (DM 0,01; IC95% -0,19-0,20). Identificou-se diferença da média padronizada de -2 (IC95% -2,26-1,29) pontos nos escores das escalas de sintomas depressivos em indivíduos com diagnóstico de depressão. Os estudos avaliados mostraram elevada heterogeneidade na análise do desfecho principal. Esta heterogeneidade não foi explicada pela idade e tamanho da amostra.

Conclusão

A suplementação do zinco em adultos reduziu os sintomas depressivos apenas quando associada à terapia medicamentosa em pacientes com depressão. Esta revisão tem evidência limitada para sustentar a adoção da suplementação de zinco no tratamento da depressão devido o alto risco de viés identificado na maioria dos estudos.

Referências

NOWAK, Gabriel. et al. Effect of zinc supplementation on antidepressant therapy in unipolar depression: a preliminary placebo-controlled study. **Pol J Pharmacol**, v. 55, n. 6, p. 1143-7, Nov-Dec 2003.

NGUYEN, P. H. et al. Micronutrient supplementation may reduce symptoms of depression in Guatemalan women. **Arch**

Latinoam Nutr, v. 59, n. 3, p. 278-86, Sep 2009.

RANJBAR, Elham; Kasaei, Masoumeh Sabet; Mohammadi, Mohammad Reza. Effects of zinc supplementation in patients with major depression: a randomized clinical trial. **Iran J Psychiatry**, v. 8, n. 2, p. 73-9, Jun 2013.

SAWADA, T.; YOKOI, K. Effect of zinc supplementation on mood states in young women: a pilot study. **Eur J Clin Nutr**, v. 64, n. 3, p. 331-3, Mar 2010.

SIWEK, Marcin. et al. Zinc supplementation augments efficacy of imipramine in treatment resistant patients: a double blind, placebo-controlled study. **J Affect Disord**, v. 118, n. 1-3, p. 187-95, Nov 2009.

Palavras-chave: oligoelemento; suplementação; sintomas depressivos

TRANSTORNO ALIMENTAR RESTRITIVO EVITATIVO: EVOLUÇÃO NUTRICIONAL DE UM CASO CLÍNICO

ANA PAULA LEME DE SOUZA; LÍVIA DAYANE SOUSA AZEVEDO; ISABELLA MARTA SCANAVEZ FERREIRA; LAÍS CRISTINA DA SILVA BARBOSA; MARINA GARCIA MANOCHIO-PINA; ROSANE PILOT PESSA

¹ GRATA - FMRP/USP - Grupo de Assistência em Transtornos Alimentares do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, ² UNIFRAN - Universidade de Franca, ³ EERP-USP - Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo

liviaazevedo.nutri@gmail.com

Introdução

O transtorno alimentar restritivo evitativo (TARE) é caracterizado por reações atípicas com o alimento ou alimentação tais como falta aparente de interesse relacionada ao ato de se alimentar, esquivas com base nas características sensoriais do alimento, manifestada por insucesso em adequar as necessidades nutricionais e/ou energéticas. Devido à sua etiologia multifatorial, o tratamento deve ser realizado em serviço especializado com equipe multidisciplinar, geralmente composta por médicos psiquiatra e nutrólogo, nutricionistas e psicólogos. Existem poucos estudos na literatura sobre resultados da assistência à pacientes com transtorno alimentar restritivo evitativo. Entretanto, a alimentação infantil tem sido tema recorrente na atualidade despertando interesse em diversas áreas de conhecimento por envolver questões além das nutricionais.

Objetivos

Descrever o caso clínico de um paciente com transtorno alimentar restritivo evitativo e analisar a evolução nutricional durante o tratamento.

Metodologia

Relato de caso, com caráter descritivo, exploratório e delineamento quantitativo. Participou do estudo um paciente com transtorno alimentar restritivo evitativo, em tratamento em um serviço especializado localizado no interior do estado de São Paulo. Os dados do início do tratamento foram coletados do prontuário médico do participante. Para a coleta de dados do momento atual, os mesmos recursos utilizados no início do tratamento foram repetidos e o participante respondeu a um questionário semiestruturado, ao Recordatório Alimentar de 24 horas para investigar aspectos da alimentação e do estado nutricional, além do Eating Attitudes Test-26 (EAT-26) para investigar a presença de sinais e sintomas característicos dos transtornos alimentares. O participante da pesquisa assinou o Termo de Assentimento e sua mãe ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa CAAE 69377317.6.0000.5393.

Resultados

Participante do sexo masculino, 12 anos, com diagnóstico de transtorno alimentar restritivo evitativo, há um ano e três meses em tratamento em serviço especializado. No início do seguimento, apresentava Índice de Massa Corporal (IMC) de 15,6kg/m² (magreza), a distribuição de macronutrientes da alimentação era composta por 39,2% de carboidrato, 42,7% de lipídio e 18,1% de proteína. Apresentava importante seletividade alimentar com recusa de todas as frutas, hortaliças e legumes. O EAT-26 apresentou-se negativo, com 10 pontos. No momento atual observou-se melhora importante do IMC 19,5kg/m²; distribuição de macronutrientes da alimentação constituída por 51,5% de carboidrato, 34% de lipídio e 14,5% de proteína. Após abordagem nutricional educativa, incluiu no cardápio alguns alimentos anteriormente recusados. Manteve EAT-26 negativo, com quatro pontos.

Conclusão

Os resultados sugerem a importância da orientação nutricional refletida na progressiva melhora na relação e aceitação de alimentos, e consequente adequação do estado nutricional. Notou-se ainda que, embora em ambos momentos o EAT-26 tenha tido resultado negativo, houve queda de pontuação entre os dois momentos, o que pode sugerir exclusão de alguns sintomas típicos desses transtornos.

Referências

American Psychiatric Association (2013). Diagnostic and statistical manual of eating disorders (5th Ed.). Arlington, VA. American Psychiatric Publishing.

BIGHETTI, F.; SANTOS, J. E.; RIBEIRO, R. P. P. Grupo de orientação clínico-nutricional a familiares de portadores de transtornos alimentares: uma experiência "GRATA". *Medicina (Ribeirão Preto)*. Ribeirão Preto - SP. 39, n. 3: 410-414 p. 2006.

BIGHETTI, F. et al. Tradução e Validação do Eating Attitudes Test em adolescentes do sexo feminino de Ribeirão Preto, São Paulo. *Jornal Brasileiro de Psiquiatria*, v. 53, n. 6, p. 339-46, 2004.

HART, C. N. et al. The association of maternal food intake and infants' and toddlers' food intake. *Child: Care, Health and Development*, v. 36, n. 3, p. 396-403, 2010. ISSN 1365-2214. Disponível em: < <http://dx.doi.org/10.1111/j.1365-2214.2010.01072.x> >.

SMINK, F. R. E.; VAN HOEKEN, D.; HOEK, H. W. Epidemiology, course, and outcome of eating disorders. *Current Opinion in Psychiatry*, v. 26, n. 6, 2013. ISSN 0951-7367. Disponível em: < http://journals.lww.com/co-psychiatry/Fulltext/2013/11000/Epidemiology,_course,_and_outcome_of_eating.5.aspx >

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Transtornos da alimentares; Transtornos da alimentação na Infância

TRANSTORNO DA COMPULSÃO ALIMENTAR PERIÓDICA EM PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO EM MACAÉ/RJ.

ANA CARLA DA SILVA MOREIRA; CELIA CRISTINA DIOGO FERREIRA

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro Campus UFRJ Macaé

celia.ferreira@macae.ufrj.br

Introdução

O Transtorno da Compulsão Alimentar (TCAP) é caracterizado pelo consumo de uma grande quantidade de alimentos, em até duas horas, seguido pela sensação de perda do controle, tristeza e culpa após comer e ausência de comportamentos compensatórios. O nutricionista deve estar preparado para captar o estado emocional do cliente e antes de tudo, saber ouvir criando um ambiente favorável para a construção de estratégias que favoreçam o desenvolvimento de ações pelo cliente para o tratamento desta enfermidade. O TCAP ocorre em indivíduos com peso normal e em obesos, estando associado a sintomas psicopatológicos em geral, especialmente à depressão, a uma maior gravidade da obesidade e ao prejuízo no funcionamento social e ocupacional.

Objetivos

Investigar a prevalência de TCAP e fatores associados em pacientes adultos atendidos em um ambulatório de nutrição em Macaé/RJ.

Metodologia

Os dados foram coletados, antes das consultas, por meio de prontuários e de um questionário de rastreamento de compulsão alimentar periódica traduzido e adaptado para o português, no período de julho a setembro de 2017. Os indivíduos foram classificados de acordo com escores como sem TCAP (pontuação menor ou igual a 17), com TCAP moderada e TCAP grave. As variáveis de interesse avaliadas foram sexo, idade, características socioeconômicas, Índice de Massa Corporal (IMC), perímetro da cintura (PC) e uso de dietas restritivas anteriores. O estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da UFRJ – campus Macaé e apresenta o protocolo de pesquisa sob número CAAE: 71665617.0.0000.5699.

Resultados

A amostra foi constituída de 57 pacientes, composta por 82,5 % de mulheres, e a média de idade foi de 42,6±9,5 anos. Em relação a escolaridade, 19,2% não concluíram o primeiro grau e 63,1% tinham o segundo grau completo. A renda familiar esteve entre um a dois salários mínimos para 61,4% dos pacientes. Segundo o questionário de rastreamento de compulsão alimentar 14% dos avaliados apresentaram TCAP moderada e 3,5% grave. A classificação pelo IMC demonstrou que 29,8% dos pacientes foram classificados com sobrepeso, 26,2% com obesidade grau I, 21,1% com obesidade grau II e 14% obesidade grau III. Quanto ao risco cardiometabólico mensurado pelo PC, observou-se que 23,4% dos avaliados apresentavam risco elevado e 61,4% risco muito elevado. Em relação às dietas restritivas anteriores, 33,3 % dos pacientes já as tinham feito, sendo que 40,4% das mulheres relataram tal prática. Observou-se que os pacientes com TCAP (n=10, 17,5%) eram predominantemente mulheres (90%), possuíam ensino médio completo (40%), encontravam-se entre 20 e 40 anos (60%), eram obesos (60%), com PC elevado (90%) e relataram não terem realizado dietas restritivas anteriores (80%). Não foi encontrada associação estatisticamente significativa entre a ocorrência de TCAP e as variáveis de interesse ($p > 0,05$).

Conclusão

Foi encontrada baixa prevalência de TCAP no presente estudo, entretanto a maioria dos pacientes avaliados apresentou comprometimento na composição corporal. Estes resultados podem contribuir para identificação de indivíduos em que a possibilidade do transtorno se mostre mais frequente, auxiliando os profissionais da área da saúde no tratamento multi/interdisciplinar do transtorno alimentar e fatores associados.

Referências

- FREITAS S, LOPES CS, COUTINHO W, APPOLINÁRIO JC. Tradução e adaptação da Escala de Compulsão Periódica. Revista Brasileira Psiquiatria, v.23, p.215-20, 2001.
- YHANG B, SILVA M. Prevalência de compulsão alimentar periódica e avaliação do consumo alimentar de indivíduos com excesso de peso. Revista Brasileira em Promoção da Saúde, v.29, p.326-333, 2016.

CONTRERAS J, GRACIA M. Alimentação, sociedade e cultura. 22. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. p. 290-293

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Compulsão Alimentar; Estado Nutricional; Obesidade

TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO: FATORES RELACIONADOS

KELE CRISTINA SOUZA MOURA; RENATA TEIXEIRA LEÃO

¹ FAPI - Faculdade Pitágoras de Ipatinga
rtleao@gmail.com

Introdução

A graduação em Nutrição pode atrair indivíduos com transtornos alimentares que, ao iniciarem o curso não identificam o distúrbio, não o tratam e, ao longo dos semestres, vão aprendendo ferramentas que, invariavelmente, fazem a manutenção ou mesmo pioram o transtorno, tais como: ler rótulos e calcular calorias. Ao mesmo tempo, as próprias exigências físicas e comportamentais que a sociedade impõe ao profissional da Nutrição, como: ser magro e apenas se alimentar de alimentos ditos saudáveis, também podem levar a distúrbios de imagem corporal e a um comer transtornado, tendo como consequência o desenvolvimento de transtornos alimentares durante o curso ou na vida profissional. Neste sentido, o curso tanto pode formar, quanto agravar e perpetuar as ideias disfuncionais sobre alimentação e saúde (MORAES et al. 2016).

Objetivos

Objetivou-se revisar na literatura os aspectos relacionados à suscetibilidade dos estudantes de Nutrição ao desenvolvimento de transtornos alimentares.

Metodologia

Para realizar esse trabalho foi realizado levantamento bibliográfico sobre transtornos alimentares em estudantes de nutrição dentro do período de 2007 a 2017 em bases de pesquisa como: Scielo, PubMed e acervos bibliotecários. Foram usados os seguintes termos de pesquisa: “transtornos alimentares e estudantes de Nutrição”, “comportamento alimentar e estudantes de Nutrição”.

Resultados

A maior parte da população atingida pelos transtornos alimentares é composta por mulheres adultas, sendo as profissionais de saúde mais suscetíveis ao desenvolvimento destes distúrbios, com maior prevalência na área da Nutrição. Isso justifica por ser exigido destes profissionais uma conduta alimentar adequada, irretocável, já que são vistos como promotores de uma vida saudável. Uma vez não seguindo os padrões e diante de críticas e preconceitos, o “comer corretamente” deixa de ser uma necessidade em prol da saúde e do bem-estar e passa a ser uma questão de aceitação e sucesso profissional, levando muitas vezes ao desenvolvimento ou agravamento de quadros de transtornos alimentares. Drummond e Hare (2012) avaliando estudantes de Nutrição em 14 países relataram que daqueles avaliados, 77% tinham predisposição ao desenvolvimento de transtornos alimentares, pois possuíam alguma distorção da imagem corporal. Caram e Lazarine (2013) mostraram que dos estudantes de Nutrição avaliados 38,9% relataram hábito de fazer dietas e 44,4% queriam ser magras, devido às exigências em relação a sua imagem corporal, com cobranças quanto ao peso e, ao que podem ou não comer, levando a uma constante preocupação com a aparência física (SILVA et al., 2012; MORAES et al., 2016).

Conclusão

O Nutricionista tem o papel de orientar melhores escolhas alimentares e, assim, contribuir de forma sustentável para a promoção da saúde. Paradoxalmente, encontra-se inserido no contexto de insatisfação corporal, no qual se vê obrigado a se adequar aos padrões físicos, utilizando de transtornos alimentares para obterem tais resultados. Portanto, faz-se necessário a avaliação do comportamento alimentar de estudantes de Nutrição para que, os transtornos alimentares que, porventura sejam identificados, também sejam adequadamente tratados, de modo a não prejudicarem a formação acadêmica e a atuação desses como profissionais. Também é crucial a conscientização dos profissionais quanto ao aspecto psicossocial que envolve o ato de comer, de modo a tratarem seres humanos com suas individualidades físicas e emocionais.

Referências

CARAM, A.L.A.; LAZARINE, I.F. Atitudes alimentares em universitários dos cursos de Nutrição, Educação Física e Psicologia de uma instituição privada. *Journal of the Health Sciences Institute, Mogi Guaçu*, v.31, n.1, p.71-74, 2013.
DRUMMOND, D.; HARE, S.M. Dietitians and Eating Disorders: An International Issue. *Revue canadienne de la pratique*

et de la recherche en diététique, v.73, n.2, p.86-90, 2012.

MORAES, J.M.M. et al. Fatores associados à insatisfação corporal e comportamento de risco para transtornos alimentares para estudantes de Nutrição. Revista de Pesquisa em Saúde, Fortaleza, v.17, n. 2, p. 106-111, 2016.

SILVA, J.D. et al. Influência do estado nutricional no risco para transtornos alimentares em estudantes de nutrição. Ciência & Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, vol. 17, n. 12, p. 3399-3406, 2012.

Palavras-chave: transtornos alimentares; estudantes de Nutrição; imagem corporal

TRANSTORNOS ALIMENTARES EM PRATICANTES DE EXERCÍCIO FÍSICO E ATLETAS

RAYZA ALVES MARQUES; VITÓRIA DE OLIVEIRA ALMEIDA; VERENA FIGUEIRA DE OLIVEIRA; LARISSA DA SILVA ALBUQUERQUE; RAFAELA HOLANDA COELHO

¹ UNIFOR - Universidade de Fortaleza

rayzanutri@gmail.com

Introdução

Os transtornos alimentares são definidos como distúrbios psicológicos com etiologia multifatorial, caracterizados por disfunções tanto no peso quanto na imagem corporal e no comportamento alimentar, estando este gravemente perturbado (ALVARENGA et al., 2015; FORTES; FERREIRA, 2014; FORTES; ALMEIDA; FERREIRA, 2014). Praticantes de exercícios físicos e atletas são um grupo bastante suscetível ao desenvolvimento desses comportamentos alimentares disfuncionais, pois além de serem pressionados por treinadores, patrocinadores e familiares, também se cobram para atingir performance e resultados (FORTES; FERREIRA, 2014; FORTES; ALMEIDA; FERREIRA, 2014; FORTES et al., 2012).

Objetivos

O objetivo desse estudo foi investigar fatores desencadeantes de transtornos alimentares em praticantes de exercício físico e atletas.

Metodologia

Foi realizada uma revisão de literatura, selecionando artigos originais a partir da base de dados Biblioteca Virtual em Saúde, disponíveis em texto completo, em português, inglês e espanhol, datados de 2012 a 2017. A busca se deu a partir da associação de descritores como comportamento alimentar, imagem corporal, Transtorno da Alimentação e do Esporte, Ciências da Nutrição e do Esporte, exercício e atletismo. Artigos cujos títulos e resumos não apresentavam relação com o objetivo do estudo foram excluídos. Foi encontrado um total de 19 publicações.

Resultados

Fortes et al. (2012), ao estudar a relação entre a insatisfação corporal e o Grau de Comprometimento Psicológico ao Exercício, concluiu que a satisfação dos atletas pode estar atrelada ao rendimento e não à aparência física. Os principais fatores desencadeantes de transtornos alimentares identificados foram cobranças excessivas de treinadores, familiares e patrocinadores, insatisfação com a imagem corporal e com a aparência física, modalidade praticada, padrão de beleza veiculado na mídia e dependência ao exercício. O estudo de Lichtenstein et al. (2013) corrobora esta ideia ao encontrar um maior risco para o desenvolvimento de distúrbios alimentares em um grupo de jovens que praticava duas vezes mais exercícios físicos do que o grupo controle. Fortes; Ferreira (2014); Fortes; Almeida; Ferreira (2014) identificaram que, nos homens, os principais fatores desencadeantes encontrados foram tipo de exercício, idade, etnia, nível competitivo da modalidade esportiva e percentual de gordura, e, nas mulheres, os principais fatores foram imagem corporal e percentual de gordura.

Conclusão

Foi visto que a literatura carece de estudos que associem quais são as principais modalidades esportivas relacionadas aos desenvolvimentos de transtornos alimentares e seus fatores de risco específicos, além de que não há plena concordância entre os pesquisadores sobre essa relação. Ademais, comportamentos alimentares perturbados estão presentes em ambos os sexos, porém com fatores de risco que nem sempre se assemelham. Concluiu-se que a prática de exercício físico influencia no comportamento alimentar e que esta pode desenvolver, muitas vezes, transtornos alimentares, visto que tem relação direta com a imagem corporal, podendo gerar uma distorção da mesma.

Referências

- ALVARENGA, M. et al. (Org.). **Nutrição Comportamental**. Barueri: Manole, 2015.
- FORTES, L. S.; ALMEIDA, S. S.; FERREIRA, M. E. C. Influence of Psychological, Anthropometric and Sociodemographic Factors on the Symptoms of Eating Disorders in Young Athletes. **Paidéia**, Ribeirão Preto, v. 24, n. 57, p.21-27, abr. 2014.
- FORTES, L. S.; FERREIRA, M. E. C. Comportamentos de risco para transtornos alimentares em atletas: associação com diversas características. **Avaliação Psicológica**, Juiz de Fora, v. 13, n. 1, p.11-18, 2014.
- FORTES, L. S. et al. Insatisfação corporal, grau de comprometimento psicológico com o exercício e variáveis

antropométricas de atletas adolescentes. **Pensar prá.(Impr.)**, p. 348-363, 2012.

LICHTENSTEIN, M. B. et al. Exercise addiction: a study of eating disorder symptoms, quality of life, personality traits and attachment styles. **Psychiatry research**, v. 215, n. 2, p. 410-416, 2014.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Imagem corporal; Transtorno da Alimentação e do Esporte; Ciências da Nutrição e do Esporte; Exercício

TRATAMENTO NÃO FARMACOLÓGICO PARA OBESIDADE EM PROFISSIONAIS DA ÁREA DE SAÚDE DO PLANTÃO NOTURNO

DANIELE ELISA LOPES MACHADO; JAIDE ALMEIDA DE ALBUQUERQUE MARANHÃO; TACIANA FERNANDA DOS SANTOS FERNANDES

¹ UNIVERSO - Universidade Salgado de Oliveira
jaidealmeida@bol.com.br

Introdução

O aparecimento da obesidade parece estar associado à interação de aspectos multifatoriais, sendo eles: metabólicos, nutricionais, psicossociais, ambientais e culturais, que influenciam indivíduos geneticamente predispostos (QUADROS FB et al 2013). O ato de dormir à noite regula a função hormonal orgânica indivíduo que não possuem sono reparador noturno podem enfrentar a necessidade do consumo alimentar aumentado, o qual pode desencadear o desequilíbrio nutricional com provável obesidade. (CRISPIM et al., 2007).

Objetivos

Verificar como o acompanhamento nutricional pode ajudar o indivíduo no controle de peso e mudança de hábitos alimentares e de vida.

Metodologia

Trata-se de um estudo exploratório-descritivo e transversal com abordagem quantitativa realizado em profissionais de saúde obesos com idade entre 21 e 59 anos cujo horário de trabalho era noturno.e tinham em media apenas 3 horas de sono por noite. Foi realizada avaliação nutricional .e aplicado questionário para avaliação da qualidade do sono. Os dados antropométricos de peso e altura foram aferidos segundo as normas preconizadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN (BRASIL, 2011). O peso foi aferido em balança mecânica e a estatura foi aferida com estadiômetro acoplado a uma parede sem rodapé. O estado nutricional foi classificado pelo Índice de Massa Corporal (IMC) em Kg/m², segundo a World Health Organization (1995). Os mesmos receberam orientação nutricional e acompanhamento nutricional por 60 dias. A coleta teve início após a aprovação do projeto pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira protocolo CAAE 63553416.0.0000.5201. Atendendo assim os requisitos pré-estabelecidos na Resolução no. 466 de 12 DE DEZEMBRO DE 2012 (BRASIL, 2013)

Resultados

Os resultados iniciais da amostra de 50 indivíduos 36 do sexo masculino e 14 feminino, revelaram que 100% apresentam obesidade. Nas avaliações seguintes após a intervenção nutricional foi demonstrado uma perda de peso em relação ao IMC inicial, a obesidade grau I predominou durante as 3 avaliações enquanto a obesidade grau II e III diminuíram surgindo o sobrepeso. Quanto a qualidade do sono 32% possuem menor índice de produtividade em alguma hora do dia.

Conclusão

De acordo com os resultados verifica-se que a intervenção nutricional com a promoção de hábitos alimentares saudáveis são fatores importantes que leva o individuo a reduzir medidas corporais e melhorara a qualidade de vida, bem como o um tempo adequado de sono parece ser essencial para a manutenção do estado nutricional e deve ser estimulado nesses profissionais de saúde.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Brasília: MS, 2011.

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. Resolução n° 466, 2012. Diretrizes e Normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos. Brasília, 13 jun. 2013. Seção 1 p. 59.

CRISPIM, C.A. ZALCMAN. I ET. AL, Relação Entre o Sono e a Obesidade: Uma Revisão da Literatura. Arquivo Brasileiro de Endocrinologia e Metabolismo. São Paulo 28/05/2007

QUADROS FF; GUTIERREZ LLP; RIBEIRO GL; Obesidade E Fatores De Risco Cardiovascular em Filhos de Obesos: Uma Revisão. Scientia Medica (Porto Alegre) 2013; volume 23, número 2, p. 119-126
WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical Status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva, Switzerland: WHO, 1995. (WHO Technical Report Series, n. 854).

Palavras-chave: Obesidade; comportamento alimentar; ciclo circadiano.

TRIAGEM NUTRICIONAL E ANTROPOMETRIA: COMPARAÇÃO NO DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL EM MULHERES INTERNADAS EM UM INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE

TAINÁ MARQUES MOREIRA; MARCELA PARANHOS KNIBEL GIURA; ROSELI DE SOUZA SANTOS DA COSTA; SIMONE DE PINHO FERREIRA AZEVEDO; ANA LUCIA PEREIRA DA CUNHA

¹ IFF/FIOCRUZ - INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DA MULHER, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE FERNANDES FIGUEIRA.

simone.azevedo@iff.fiocruz.br

Introdução

A triagem nutricional reconhece o risco nutricional do paciente internado, deste modo a intervenção nutricional poderá ser instituída mais precocemente; esta detecta a presença de risco ou não de desnutrição. A importância da triagem e avaliação nutricional é reconhecida pelo Ministério da Saúde do Brasil, que tornou obrigatória a implantação de protocolos para pacientes internados pelo Sistema Único de Saúde como condicionante para remuneração de terapia nutricional enteral e parenteral.

Objetivos

Verificar a associação entre a triagem nutricional e a avaliação antropométrica no diagnóstico nutricional de mulheres internadas para cirurgias ginecológicas.

Metodologia

Estudo transversal realizado na Unidade de Ginecologia de um Instituto Nacional de Saúde, no período de março de 2016 a agosto de 2017. Foram coletados dados nos prontuários médicos das pacientes adultas avaliadas e também realizadas entrevistas com aquelas que aceitaram participar da pesquisa mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Aprovação Comitê de Ética em Pesquisa: 1.846.306; Certificado de Apresentação para Apreciação Ética 60221516.9.0000.5269), nas primeiras 72 horas de internação, pelo teste *Nutritional Risk Screening* 2002, o qual classifica o risco nutricional em ausente, leve, moderado ou grave. O peso e a estatura foram medidos para cálculo do Índice de Massa Corporal e posterior classificação do estado nutricional. Foram realizadas análises descritivas dos dados, teste qui-quadrado de *Pearson* e o teste exato de *Fisher*, com 5% de significância, no programa *Statistical Package for the Social Sciences* versão 17.

Resultados

Participaram do estudo 253 mulheres, com idade mediana de 45 anos (mínimo: 19 anos – máximo: 67 anos) internadas principalmente para realização das cirurgias de histerectomia total (25,3%) e cirurgias de mama (18,6%). A ausência de risco nutricional nas pacientes estudadas, segundo a triagem nutricional, foi de 89,7%, e 67,1% foram classificadas com excesso de peso corporal (sobrepeso e obesidades grau 1 e grau 2) segundo o Índice de Massa Corporal. Foi verificada associação ($p < 0,05$) entre os resultados do *Nutritional Risk Screening* 2002 e da avaliação antropométrica.

Conclusão

A associação dos resultados da triagem nutricional com a antropometria confirmou a aplicação do *Nutritional Risk Screening* 2002 como estratégia de detecção do risco nutricional em mulheres internadas para cirurgias ginecológicas. A alta prevalência de sobrepeso e obesidade demonstrou a importância da antropometria no diagnóstico e cuidado nutricional no pré e pós-operatório.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Especializada e Temática. Manual de terapia nutricional na atenção especializada hospitalar no âmbito do Sistema Único de Saúde – SUS [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Especializada e Temática. – Brasília: Ministério da Saúde, 2016.

FHEMIG (Fundação Hospitalar do Estado de Minas Gerais) - Diretrizes Clínicas Protocolos Clínicos. Triagem Nutricional em Paciente Adulto 2014.

KONDRUP J, RASMUSSEN HH, HAMBERG O, STANGA Z. Nutritional risk screening (NRS 2002): a new method based on an analysis of controlled clinical trials. *Clin Nutr*; 22:321-36.2003b.

RASLAN M, GONZALEZ M.C; DIAS M.C.G; BARBOSA F.C.P, CECCONELLO I; WAITZBERG D.L. Aplicabilidade dos métodos de triagem nutricional no paciente hospitalizado *Rev.Nutr.* vol.21 no.5 Campinas Sept. /Oct.2008.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. United Nations Administrative Committee on Coordination Sub-Committee on Nutrition (ACC/SCN). Nutrition throughout life. 4th Report on the world nutrition situation. Geneva: WHO; 2000.

Palavras-chave: Procedimentos Cirúrgicos; Avaliação Nutricional; Saúde da Mulher; Ginecologia

USO DE MEDICAMENTOS EM INDIVÍDUOS EM HEMODIÁLISE

KARLA PEREIRA BALBINO; PRISCILA VAZ DE MELO RIBEIRO; ANDREZA DE PAULA SANTOS EPIFÂNIO; MÔNICA DE PAULA JORGE; HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa, ² UNIVIÇOSA - União de Ensino Superior de Viçosa
karlabalbino0905@gmail.com

Introdução

Indivíduos em hemodiálise fazem uso de número elevado de medicamentos, uma vez que possuem outras condições associadas, além da doença renal, incluindo aqueles relacionados a doenças crônicas como hipertensão, diabetes *mellitus*, doenças cardiovasculares e doença mineral e óssea. Este excesso, muitas vezes leva a consequências não intencionais, como o risco adicional de interações droga-droga ou droga-alimento e efeitos adversos.

Objetivos

Desse modo, o objetivo do presente estudo foi analisar o uso de medicamentos e classes prescritas para indivíduos em hemodiálise.

Metodologia

O presente estudo transversal, com amostragem não probabilística, incluiu 85 indivíduos (56 homens/29 mulheres; 62±14 anos) em hemodiálise, atendidos em um único centro de diálise. Os dados (sexo, idade e uso de medicamentos) foram coletados mediante consulta aos prontuários. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (Parecer número 701.796/2014), de acordo com os princípios da declaração de Helsinki, e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Os dados foram processados e analisados no software Statistical Package for Social Science (versão 20.0) adotando-se o nível de significância $\alpha < 5\%$. Para a análise estatística foi realizado o teste de qui-quadrado.

Resultados

Na amostra estudada, 28,2% (n=24) faziam uso de 4 a 7 tipos de medicamentos; 58,8% (n=50) de 8 a 11 tipos e 12,9% (n=11) de 12 ou mais tipos de medicamentos, não apresentando diferença entre essas classes de uso entre os sexos ($p= 0,297$) e faixa etária ($p=0,940$). Em relação às classes de medicamentos, de acordo com seu princípio ativo, observou-se que as mais frequentes foram: inibidor da bomba de prótons (n=71; 83,5%); anti-hipertensivos (n=85; 100%); hipolipemiantes (n=47; 55,3%); anti-inflamatório não-esteroidal (n=44; 51,8%); antianêmicos (n=69; 81,2%); quelante de fósforo (n=48; 56,5%) e vitaminas do complexo B (n=45; 52,9%).

Conclusão

O presente estudo mostrou que há um grande número de fármacos utilizados por indivíduos em hemodiálise, o que caracteriza a condição de polifarmácia, aumentando o risco de interações e de reações adversas aos medicamentos. Desta forma, verifica-se a importância do conhecimento prévio dessas reações pelo nutricionista, para que haja um planejamento e adequação da conduta nutricional a ser realizada, levando em consideração o uso de fármacos como também seus horários para não acarretar prejuízos à saúde dos pacientes. Apoio: CAPES, FAPEMIG e CNPq.

Referências

KAPLAN, B.; MASON, N. A.; SHIMP, L. A.; ASCIONE, F. J. Chronic hemodialysis patients. Part I: characterization and drug-related problems. *Ann Pharmacoter.*, v. 28, n. 3, p. 316 – 319, 1994.

MANLEY, H. J.; MCCLARAN, M. L.; OVERBAY, D. K.; WRIGHT, M. A.; REID, G. M.; BENDER, W. L.; NEUFELD, T. K.; HEBBAR, S.; MUTHER, R. S. Factors associated with medication-related problems in ambulatory hemodialysis patients. *Am J Kidney Dis.*, v. 41, n. 2, p. 386 – 393, 2003.

St. PETER, W. L. Management of Polypharmacy in Dialysis Patients. *Semin Dial.*, v. 28, n. 4, p. 427 – 432, 2015.

Palavras-chave: fármaco; polifarmácia; doença renal crônica

USO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS ORAIS NA PREVENÇÃO OU RECUPERAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS

MIRELLY MARY ALVES PINHEIRO; NATHIANE MAYRA MARQUES MAGALHÃES; SIDRACK LUCAS VILA NOVA FILHO; RAYANE PRISCILA TÔRRES; MARIA FERNANDA SILVA COSTA; LARISSA FERNANDA DOS SANTOS NASÁRIO

¹ UNIFAVIP-DEVRY - Universidade do Vale do Ipojuca
nathiane.m@hotmail.com

Introdução

O câncer é um conjunto de doenças que tem em comum o crescimento desordenado de células que sofreram uma mutação genética e que são capazes de se disseminar e atingir tecidos e órgãos. Trazendo consigo inúmeras alterações funcionais e uma delas é o aumento do catabolismo, podendo desencadear desnutrição nestes casos. Por isto a importância da terapia nutricional, já que o estado nutricional tem relação direta com o prognóstico do paciente e tendo em vista as dificuldades de atingir a necessidade energética, o uso dos suplementos nutricionais é uma estratégia bastante eficaz.

Objetivos

O presente trabalho tem o objetivo de observar a influencia dos suplementos nutricionais orais como forma de prevenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes com câncer.

Metodologia

Trata-se de uma revisão bibliográfica qualitativa exploratória, sendo composta por 42 artigos publicados na base de dados Scielo, google acadêmico e pubmed e que preencheram o critério de inclusão (estado nutricional e uso de suplementos nutricionais no câncer, publicados nos anos de 2007 a 2017). As informações obtidas foram organizadas e apresentadas através de textos discursivos.

Resultados

O câncer é considerado uma doença multicausal crônica, sendo hoje um dos maiores problemas de saúde pública. Sintomas gastrointestinais, a fadiga, diminuição da força muscular, distúrbio do sono, dor e falta de apetite, são os principais fatores que contribuem para o comprometendo de todos os aspectos pessoais. O estado nutricional é diretamente afetado por estas condições, podendo ser observado um percentual elevado de casos de desnutrição grave e moderada. Sintomas como xerostomia, saciedade precoce e disgeusia, dificulta a aceitação do alimento e consequentemente contribui para a deficiência de nutrientes, perda de peso e caquexia cancerígena. A prevenção ou recuperação da perda de peso e massa muscular tem grande significado na determinação da sobrevida do paciente e por isso a formulação de manejos nutricionais se torna necessária. A suplementação alimentar oral demonstra ser uma intervenção viável e eficaz, que quando aplicada coadjuvante ao tratamento, apresenta resultados satisfatórios. Eles possuem adequada composição nutricional, o que facilita sua aplicação, apresentando também, fácil preparação e baixo risco de contaminação, sendo bem aceito pelos pacientes. O uso destes alimentos demonstra impacto positivo, contribuindo para o ganho de peso e recuperação no estado nutricional. Sendo uma forma de aumentar a densidade energética e ofertar nutrientes específicos necessários pra uma melhor resposta inflamatória. Alguns possuem em sua fórmula substâncias imunomoduladoras e antioxidantes, que são apontadas por terem efeitos positivos no tratamento do câncer quando suplementadas, são algumas destas a glutamina, arginina e os ácidos graxos poli-insaturados Ômega 3, que auxiliam no ganho de peso e massa magra, sendo o seu uso bastante promissor para o estado nutricional de pacientes.

Conclusão

Diante de todos os argumentos apresentados, conclui-se que a suplementação oral é uma pratica, que quando utilizada junto da alimentação, possibilita atender as necessidades energéticas e nutricionais do paciente, apresentando benefícios significativos na melhora do estado nutricional do paciente, devendo, portanto, se dentro das condições da população atendida, ter seu uso prescrito e estimulado.

Referências

1-CASTELLANOS, S. A; et al. Efectos adversos metabólicos y nutricionales asociados a la terapia biológica del câncer. Nutrición Hospitalaria. v:29, n:2, p:259-268, 2014.

2-MARQUES, D. C; STRINGHINI, M. L. F; FORNES, N. A. S. Suplementação de ácidos graxos ômega-3, estado nutricional e qualidade de vida de pacientes com câncer gastrointestinal: estudo duplo-cego, randomizado e placebo controlado. Revista Médica de Minas Gerais, v.23, n.1, p.39-46, 2013.

3-RUIVO, E. A., et al. Impacto do suporte nutricional precoce na morbimortalidade em doentes submetidos a cirurgia de ressecção por adenocarcinoma gástrico. Revista Portuguesa de Cirurgia. v.34, p.27-36. Set. 2015.

4-ULIAN, D. M. F, et al. Uso de imunomoduladores e antioxidantes na terapia nutricional em câncer. Revista Funec Científica – Nutrição, v.2, n.3, p. 68-81, jul./dez. 2014.

5-VALE, I. P. V., et al. Avaliação e Indicação Nutricional em Pacientes Oncológicos no Início do Tratamento Quimioterápico. Revista Brasileira de Cancerologia. v.61, n.4, p.367-372, nov. 2015.

Palavras-chave: Câncer; Suplementos Nutricionais ; Alimentos Nutracêuticos

USO DE TESTES NUTRIGENÉTICOS: UMA REVISÃO DAS RECOMENDAÇÕES ATUAIS NA AMÉRICA LATINA

MARINA PIOLTINE; JACQUELINE WAHRHAFTIG

¹ HCFMUSP - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, ² INCOR - HCFMUSP - Instituto do Coração do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo
marinapioltine@usp.br

Introdução

A América Latina possui grande crescimento econômico e sua população vem demonstrando grande interesse pela área da saúde, nutrição e bem estar. No que diz respeito à nutrição personalizada, sabe-se que a variabilidade genética entre os indivíduos afeta a resposta aos alimentos ingeridos, resultando em necessidades nutricionais específicas para cada um, para visar um estado ótimo de saúde¹. Nesse contexto, é importante que a utilização da informação genômica na prática clínica do nutricionista esteja atualizada quanto aos mais recentes pareceres técnico-científicos.

Objetivos

Identificar as recomendações e posicionamentos nacionais e internacionais mais atuais sobre o uso de testes nutrigenéticos.

Metodologia

Trata-se de uma revisão literária, baseada em posicionamentos e recomendações das principais organizações de saúde no campo de estudo da nutrigenômica, publicadas entre os anos de 2016 e 2017.

Resultados

A Sociedade Internacional de Nutrigenética/Nutrigenômica, que tem como objetivo estimular e divulgar os conhecimentos do papel da variação genética na resposta dietética, bem como no papel dos nutrientes na expressão gênica, publicou em 2016 o primeiro parecer científico sobre os avanços da biotecnologia e nutrição personalizada^{1,2}. Apoiar-se que existem evidências suficientes de que as recomendações nutricionais baseadas no genótipo são mais propensas de serem seguidas do que as orientações gerais². Exemplos de polimorfismos bem estabelecidos relacionados à nutrição incluem o C677T do gene MTHFR, rs4988235 do gene MCM6 e rs9939609 do gene FTO. No Brasil, o primeiro parecer de uma entidade científica foi lançado em 2017 pela Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição³, destacando que os testes nutrigenéticos são preditivos e devem ser corretamente interpretados pelo profissional, com base nos preceitos éticos e nas melhores práticas clínicas, de forma a não ser utilizado de forma isolada, mas sim como ferramenta complementar no planejamento dietético. O parecer publicado pela American Heart Association⁴ em 2016 destacou também a necessidade do uso cauteloso dos testes nutrigenéticos, levando em consideração o papel importante que o ambiente desempenha na manifestação de doenças geneticamente predispostas, além das limitações acerca dos estudos com marcadores genéticos. Em relação às perspectivas futuras, sabe-se que, embora ainda seja necessário certo cuidado na aplicação dos testes, os conhecimentos científicos que os acercam estão abrindo um novo caminho para o desenho de estratégias inovadoras que visam a prevenção, o manejo e o tratamento de obesidade e outras doenças crônicas prevalentes⁵.

Conclusão

Posicionamentos nacionais e internacionais demonstram evidências bem estabelecidas para a aplicação de testes nutrigenéticos, representando uma nova maneira de ampliar o cuidado a doenças crônicas. Destaca-se o seu uso com cautela, sendo uma ferramenta complementar ao planejamento dietético. Atualmente, o Brasil é o único dentre os países da América Latina que possui um parecer em relação aos testes nutrigenéticos, podendo assim ser uma importante referência a ser utilizada por outros países como base para a aplicação destes.

Referências

1. FERGUSON, L. R. et al. Guide and position of the International Society of Nutrigenetics/Nutrigenomics on personalised nutrition: Part 1 - Fields of precision nutrition. **J Nutrigenet Nutrigenomics**, v.9, n.1, p.12-27. 2016.
2. KOHLMEIER, M. et al. Guide and position of the International Society of Nutrigenetics/Nutrigenomics on personalized nutrition: Part 2 - Ethics, challenges and endeavors of precision nutrition. **J Nutrigenet Nutrigenomics**, v.9, n.1, p.28-46.

2016.

3. COMINETTI, C.; HORST, M. A.; ROGERO, M. M. Brazilian Society for Food and Nutrition position statement: nutrigenetic tests. **Nutrire**, v.42, n.1, 10p. 2017.

4. FERGUSON, J. F. et al. Nutrigenomics, the microbiome, and gene-environment interactions: new directions in cardiovascular disease research, prevention, and treatment: a Scientific statement from the American Heart Association. **Circ Cardiovasc Genet**, v.9, n.3, p.291-313. 2016.

5. RAMOS-LOPEZ, O. et al. Guide for current nutrigenetic, nutrigenomic, and nutriepigenetic approaches for precision nutrition involving the prevention and management of chronic diseases associated with obesity. **J Nutrigenet Nutrigenomics**, v.10, n.2, p.43-62. 2017.

Palavras-chave: Nutrigenômica; Nutrigenética; Polimorfismo genético ; Genótipo

VALIDADE POR GRUPOS CONHECIDOS DA VERSÃO ADAPTADA PARA A LÍNGUA PORTUGUESA DO BSE-FIT

VIRGÍNIA SOUZA SANTOS; CÍNTIA TAVARES CARLETO; GUILHERME NASCIMENTO AZEVEDO; MARIA VIRGÍNIA PATTO; LEILA APARECIDA KAUCHAKJE PEDROSA

¹ UFV - CRP - Universidade Federal de Viçosa - Campus de Rio Paranaíba, ² UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro
virgíniasantos@ufv.br

Introdução

O *The Body-related Self-Conscious Emotions Fitness Instrument* (BSE-FIT) foi desenvolvido no Canadá por Castonguay et al. (2016) e tem como objetivo avaliar as experiências relacionadas à vergonha, culpa, orgulho autêntico e orgulho arrogante no contexto da forma física e preparo físico.

Objetivos

Testar a validade de construto por grupos conhecidos da versão para o português brasileiro do BSE-FIT.

Metodologia

Trata-se de um estudo metodológico realizado entre acadêmicos da Universidade Federal de Viçosa - Campus de Rio Paranaíba, com idade entre 18 a 59 anos, aprovado pelo Comitê de Ética da UFTM, pelo parecer número 1.824.277. Para a análise da validade de grupos conhecidos utilizou-se grupos definidos por sexo e prática de atividades físicas e curso de graduação. Utilizou-se um Questionário sócio demográfico e acadêmico e o Questionário Internacional de Atividade Física / IPAQ - versão curta para avaliação da prática de exercícios físicos. Considerou-se a recomendação da *World Health Organization* (2011), que preconiza que adultos devem fazer pelo menos 150 minutos de atividade física de intensidade moderada por semana, ou pelo menos 75 minutos de atividade física aeróbica de intensidade vigorosa, para classificar os indivíduos como ativos. A validade de construto por grupos conhecidos foi verificada pela comparação dos escores do BSE-FIT, através do teste t de *Student* para amostras independentes, ao nível de significância de 0,05.

Resultados

Participaram do estudo 719 discentes, sendo que a maioria era do sexo masculino (50,6%; n=364), possuía entre 20 a 24 anos (53,8%; n=387) e eram solteiros (95,3%; n=685). Identificou-se que as mulheres apresentam maiores escores estatisticamente significativos nos domínios de Vergonha e Culpa quando comparadas aos homens. Já os homens apresentaram maiores escores no fator Orgulho Autêntico do que as mulheres. Entretanto, para o domínio Orgulho Arrogante não foi observada diferença estatística significativa, apesar dos homens apresentarem uma média maior. Sobre a prática de atividades físicas notou-se que os indivíduos insuficientemente ativos apresentaram maiores escores nos sentimentos de Vergonha e Culpa. Já em relação ao Orgulho Autêntico e ao Orgulho Arrogante percebeu-se que os participantes ativos apresentaram maiores pontuações. Em todos os domínios as diferenças encontradas foram estatisticamente significativas. A variável curso foi dicotomizada em Nutrição e outros cursos que não eram da área da saúde e ao se comparar as médias não foram observadas diferenças estatisticamente significativas, embora observou-se que os acadêmicos do curso de Nutrição apresentaram ligeiramente maiores escores nas dimensões Vergonha e Culpa quando comparados aos discentes dos demais cursos de graduação. Além disso, os graduandos em Nutrição apresentaram menores pontuações nos domínios Orgulho autêntico e Orgulho Arrogante que os demais estudantes.

Conclusão

A versão adaptada do BSE-FIT apresentou validade de construto por grupos conhecidos. Notou-se que as mulheres, os sujeitos insuficientemente ativos, e os discentes do curso de Nutrição apresentam maiores escores nos domínios Vergonha e Culpa. Quanto ao Orgulho Autêntico e ao Orgulho Arrogante, percebeu-se que os homens, os indivíduos ativos e os estudantes de outros cursos demonstraram maiores escores nestes domínios.

Referências

CASTONGUAY, A. L. et al. Introducing an instrument to measure body and fitness-related self-conscious emotions: The BSE-FIT. *Psychology of Sport and Exercise*, v. 23, p. 1-12, 2016.

FAYERS, P. M.; MACHIN, D. Scores and measurements: validity, reliability and sensitivity. *Quality of life. Assessment, Analysis and Interpretation*. Chichester, England: John Wiley & Sons, 2007. 568 p. Disponível em: . Acesso em: 12 mar.

2016.

SILVA; J. A., RIBEIRO-FILHO, N. P. Avaliação e mensuração da dor: Pesquisa, teoria e prática. Ribeirão Preto: FUNPEC Editora, 2006. 467 p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global Recommendations on Physical Activity for Health. Disponível em: Acesso em 06 jun. 2017.

Palavras-chave: Aptidão física; Estudantes; Estudos de validação

VALORES DE PONTO DE CORTE PARA OS ÍNDICES DE ADIPOSIDADE APLICÁVEIS À SÍNDROME METABÓLICA EM MULHERES NA PÓS MENOPAUSA

ELISA SILVA CORREIA; KARINE ANUSCA MARTINS; JORDANA CAROLINA MARQUES GODINHO MOTA; LARISSA VAZ GONÇALVES; PRISCYLLA RODRIGUES VILELLA; MARINA DA SÁ AZEVEDO

¹ FANUT - UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás

elisas.c@outlook.com

Introdução

As doenças crônicas não transmissíveis são um importante problema de saúde pública, com alta carga de morbimortalidade no mundo (70,0%) e, no Brasil representa 72,6%, com destaque de 30,0% para a prevalência de doenças cardiovasculares. Nesse contexto, a Síndrome Metabólica se torna um marcador importante, uma vez que seus componentes apresentam estreita associação com riscos cardiovasculares. Essa síndrome se trata de um distúrbio complexo que se define por um conjunto de fatores correlacionados: obesidade central, distúrbio de metabolismo glicídico, dislipidemias e hipertensão arterial. A pós-menopausa é um fator de risco adicional para a síndrome metabólica, pois nesse período a mulher está exposta a condições que agravam o depósito de gordura, principalmente a central. Além disso, observa-se maior risco de mortalidade pela síndrome entre as mulheres na pós em relação à pré-menopausa. Logo, a estimativa de pontos de corte de índices de adiposidade aplicáveis à síndrome metabólica se faz de suma importância para medidas preventivas e diagnóstico precoce com vistas a evitar desfechos com complicações e óbitos.

Objetivos

Estimar valores de pontos de corte para os índices de adiposidade aplicáveis à Síndrome Metabólica em mulheres goianas na pós-menopausa.

Metodologia

Estudo transversal observacional realizado em uma capital na região central do Brasil. Foram avaliadas medidas antropométricas (circunferência da cintura, estatura e peso), marcadores bioquímicos (*High Density Lipoprotein*, Triglicérides, Glicemia de jejum) e pressão arterial para o diagnóstico da Síndrome Metabólica, segundo o critério estabelecido pela *International Diabetes Federation*, em 2006. Para determinar os pontos de corte realizou-se a Curva de Característica de Operação do Receptor, assumindo o maior valor médio entre sensibilidade e especificidade. Todas as pacientes que aceitaram participar da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás, sob parecer número 751.387, aprovado em 14/08/2014 e emenda parecer número 1.784.248, de 20/10/2016.

Resultados

Da amostra de 152 candidatas, a média de idade foi de 58,81 ($\pm 7,6$) anos e a média de peso foi de 70,33kg ($\pm 14,00$). Para a circunferência da cintura a média foi 92,14cm ($\pm 12,54$), e a média do percentual de gordura obtido pela absorciometria por dupla emissão de raios - X foi 45,16 ($\pm 6,61$). Além disso, 84,56% (n=128) da amostra apresentava obesidade abdominal, 28,29% (n=43) com triglicérides ≥ 150 mg/dl, 27,63% (n=42) com glicemia de jejum ≥ 100 mg/dl, e 34,87% (n=53) apresentaram *High Density Lipoprotein* < 50 mg/dl, ultrapassando as referências estabelecidas como ponto de corte segundo a *International Diabetes Federation* (2006). Os valores encontrados para pontos de corte dos índices de adiposidade para diagnóstico da síndrome metabólica foram: circunferência da cintura $\geq 81,10$ cm; razão cintura estatura $> 0,56$; Índice de Massa Corporal $> 24,45$ kg/m²; percentual de gordura pela absorciometria por dupla emissão de raios - X $\geq 40,16$ %; Índice de Conicidade $> 1,505$ e Índice de Adiposidade Visceral $> 1,59$.

Conclusão

Os pontos de corte estimados a partir de valores da Curva de Característica de Operação do Receptor, para cada índice de adiposidade, se mostraram potentes e aplicáveis preditores para o diagnóstico da Síndrome Metabólica, possibilitando diagnóstico precoce e menores complicações advindas da enfermidade, principalmente na população feminina na pós-menopausa.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. **Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico** – VIGITEL. Brasília: Ministério da Saúde, 2017.

GADELHA, A. B. et al. Comparison of adiposity indices and cut-off values in the prediction of metabolic syndrome in postmenopausal women. **Diabetes Metab Syndr.**, Índia, v. 10, n. 3, p143-148, Jul-Set. 2016.

IDF. **The International Diabetes Federation consensus worldwide definition of the Metabolic Syndrome**, 24p. 2006. Disponível em:Acesso em 27 mar. 2016.

SBC. SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA (Brasil). I Diretriz brasileira de diagnóstico e tratamento da Síndrome Metabólica. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, Rio de Janeiro, v.84, s. I, p.28, 2005.

Palavras-chave: Diagnóstico ; Obesidade Abdominal; Prevenção Primária

VARIAÇÕES GENÉTICAS NO TAS1R2 SE RELACIONAM COM MAIOR CONSUMO DE ACHOCOLATADO EM PÓ E MENOR CONSUMO DE FIBRAS EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES OBESOS

MARINA PIOLTINE; MARIA EDNA DE MELO; ALISSON D MACHADO; ARITANIA S SANTOS; ARIANA E FERNANDES; MARCIO M MANCINI

¹ USP - Universidade de São Paulo
alissondiegomachado@hotmail.com

Introdução

Introdução: O gene TAS1R2 é um dos responsáveis pela formação dos receptores do sabor doce presentes na língua e cavidade oral, também sendo expresso em outras partes do organismo^{1,2}. Sabe-se que o consumo alimentar depende de fatores fisiológicos, culturais, ambientais e genéticos³. O sabor dos alimentos é reconhecido como um importante preditor das escolhas alimentares, e os polimorfismos nos genes que codificam os receptores do sabor podem explicar a variabilidade da preferência e consumo alimentar na população, e conseqüentemente no risco de doenças crônicas não transmissíveis^{4,5}.

Objetivos

Objetivo: O objetivo do estudo foi avaliar a influência de polimorfismos no gene do receptor do sabor doce TAS1R2 sobre a dieta e o perfil metabólico de crianças e adolescentes obesos.

Metodologia

Material e métodos: Trata-se de um estudo transversal com um total de 803 crianças: 668 crianças e adolescentes obesos e um grupo de peso normal de 135 crianças. O estudo molecular foi feito para os polimorfismos de nucleotídeos únicos (SNPs) rs9701796 e rs35874116 do TAS1R2. Também foram analisados a ingestão dietética, parâmetros antropométricos (peso, altura, circunferência da cintura, relação cintura-estatura e perfil metabólico, incluindo glicemia de jejum, insulina, triglicérides, colesterol HDL e leptina). O consumo alimentar foi avaliado por meio de dois recordatórios de 24 horas, utilizando o Multiple Pass Method e tabela de medidas caseiras padronizadas. A ingestão de macronutrientes foi calculada pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e USDA. O consumo de cada macronutriente foi ajustado pela energia pelo método dos resíduos, e a associação entre o consumo de macronutrientes e obesidade foi avaliada por regressão logística. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital das Clínicas da FMUSP.

Resultados

Resultados: A variante rs9701796 do gene TAS1R2 foi associada ao maior risco metabólico segundo a relação cintura-estatura ($p=0,018$), bem como relação com maior consumo de achocolatado em pó em obesos ($p=0,041$). Já a variante rs35874116 mostrou relação com a menor ingestão de fibras dietéticas em obesos ($p=0,024$).

Conclusão

Conclusão: Por meio deste estudo, foi possível concluir que não houve relação entre os genótipos e risco de obesidade. Os adolescentes obesos portadores do alelo serina do SNP rs9701796 em TAS1R2 apresentaram maior relação cintura-estatura e maior consumo de achocolatado em pó. A variante rs35874116 foi associada a uma menor ingestão de fibra dietética em crianças e adolescentes obesos.

Referências

1. KIM, U.; WOODING, S.; RIAZ, N.; JORDE, L. B.; DRAYNA, D. Variation in the human TAS1R taste receptor genes. *Chem Senses*, v.31, n.1, p.599-611. 2006.
2. DIAS, A. G.; ENY, K. M.; COCKBURN, M.; CHIU, W.; NIELSEN, D. E.; DUIZER, L. et al. Variation in the TAS1R2 gene, sweet taste perception and intake of sugars. *J Nutrigenet Nutrigenomics*, v.8, n.2, p.81-90. 2015.
3. GARCIA-BAILO, B.; TOGURI, C.; ENY, K. M.; EL-SOHEMY, A. Genetic variation in taste and its influence on food selection. *Journal of Integrative Biology*, v.13, n.1, p.69-80. 2009.
4. CHAUDHARI, N.; ROPER, S. D. The cell biology of taste. *The Journal of Cell Biology*, v.190, n.3, p.285-96. 2010.

5. BACHMANOV, A. A.; BEAUCHAMP, G. K. Taste receptor genes. *Annu Rev Nutr*, v.27, n.1, p.389-414. 2007.

Palavras-chave: polimorfismo genético; obesidade; infância; adolescência; consumo alimentar

VIAS DE ACESSO E A NUTRIÇÃO ENTERAL UTILIZADA EM USUÁRIOS ACOMPANHADOS NO DOMICILIO

CAMILA ROSÁRIO DA SILVA; ANA PAULA HESKETH RABUSKE HOFFMANN; MARIA ELIANA MADALAZZO SHIEFERDECKER

¹ UFPR - Universidade Federal do Paraná
camilarosarios@gmail.com

Introdução

A demanda da Terapia Nutricional Enteral Domiciliar vem crescendo com o aumento de pessoas idosas, doenças crônicas e pacientes em estado paliativo por ser a melhor opção para os casos em que existam problemas na ingestão alimentar por via oral, mas tenham o trato gastrointestinal funcionante. A atenção domiciliar agrega benefícios para esses indivíduos como estar em ambiente familiar, menor tempo de internação, redução dos riscos de infecção hospitalar, monitorar casos crônicos, assistência especializadas à pacientes paliativos ou estado terminal, atendimento humanizado e a reinserir o indivíduo em seu meio de convívio social.

Objetivos

O objetivo desse estudo foi avaliar a via de acesso e as preparações nutricionais mais utilizada em usuários em Terapia Nutricional Enteral Domiciliar.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, transversal e prospectivo realizado com pacientes em uso de nutrição enteral em domicílio, inclusos no Programa de Atenção Nutricional às Pessoas com Necessidades Especiais de Alimentação na cidade de Curitiba, Paraná. A coleta de dados foi realizada no período de novembro de 2016 a agosto de 2017, por meio de questionários aplicados durante as visitas domiciliares por entrevistadores treinados. Todas as visitas foram acompanhadas pela nutricionista da Unidade Básica de Saúde e/ou pelo Agente Comunitário de Saúde responsável pela área em que o paciente reside. Além da avaliação da via de acesso para alimentação enteral, das preparações nutricionais utilizadas pelos pacientes foi verificado se a via oral também era associada a via enteral para se alimentarem. Os critérios de inclusão foram pacientes maiores de 18 anos, inclusos no Programa de Atenção Nutricional e em uso de Terapia Nutricional Enteral Domiciliar. Todos os pacientes participantes desse estudo assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A amostra final foi composta por 51 pacientes, sendo que 39 (76,47%) deles tinha alimentação exclusivamente via enteral. A via de acesso mais frequente foi a gastrostomia, sendo 74,51% (n=38) dos usuários analisados. A segunda mais frequente foi a nasogástrica, com 11,77% (n= 6). A preparação mais utilizada foram as fórmulas comerciais, 43,14% (22), seguida pelas formulas mistas (composto por formulas comerciais e alimentos), 37,25% (19), e por último as fórmulas com alimentos, 19,61% (10).

Conclusão

Os usuários de Terapia Nutricional Enteral Domiciliar analisados recebem na maioria nutrição comercial por gastrostomia e poucos fazem o uso da via oral além da via enteral.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. **Caderno de Atenção Domiciliar: Cuidados em Terapia Nutricional**, volume 3. 1ª edição, Brasília, DF, 2015.

KLEK, S.; PAWLOWSKA, D.; DZIWISKED, G.; KOMON, H.; COMPALA, P.; NAWOJSKI, M. The evolution of home enteral nutrition (HEN) in Poland during five years after implementation: a multicenter study. **NutriciónHospitalaria**, v. 32, n. 1, p. 196-201, 2015.

SILVA, A. C.; SILVEIRA, S. A. Perfil epidemiológico e nutricional de usuários de nutrição enteral domiciliar. **Demetra**, v. 9, n. 3, p. 783-794, 2014.

Palavras-chave: Dieta enteral; Terapia Nutricional Enteral Domiciliar; Via de acesso

VITAMINA D E CÂNCER DE PELE

ITALO SOARES MARTINS; JESSICA VALERIA CARDOSO PEREIRA; OSITA DA COSTA BRITTO SOUSA; JULIANA D'ARC FERREIRA ORSANO; LOUISE MELO DE SOUZA OLIVEIRA; CECILIA MARIA RESENDE GONÇALVES DE CARVALHO

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí

louise_oliveira89@yahoo.com.br

Introdução

O câncer de pele é uma enfermidade relacionada com a incidência de raios solares UV sobre as células da epiderme (REICHRATH et al., 2017). É caracterizado pelo crescimento desordenado de células da epiderme e pode ser classificado em Melanoma, Carcinoma Basocelular e Carcinoma Espinocelular. Os raios UV têm importância para a síntese de vitamina D, um hormônio esteroide lipossolúvel essencial para o corpo humano. A deficiência dessa vitamina pode resultar em diversas doenças, pois controla mais de 200 genes (KECHICHIAN e EZZEDINE, 2017). Estudos demonstram que a forma ativa da vitamina D estimula a diferenciação dos queratinócitos e a regulação da forma expressiva dos genes pode impedir a expressão de doenças celulares malignas (LIM et al., 2017).

Objetivos

Realizar uma revisão de literatura a respeito da interação da vitamina D com o câncer de pele.

Metodologia

O estudo em questão foi efetivado por meio de uma revisão narrativa de caráter exploratório. A pesquisa dos artigos escolhidos foi em outubro de 2017, por meio do banco de dados Scielo, PubMed e Google Scholar, utilizando-se os termos: *skin cancer*, *melanoma*, *vitamin D* e *Vitamin D3*. Foram incluídos somente artigos completos selecionados nos períodos de 2013 a 2017.

Resultados

Foram selecionados oito artigos, e em todos os estudos os níveis de 25-hidroxivitamina D3 foram associados com melanoma em populações de diversos países. Alguns estudos, em modelos in vitro de vários tumores, a suplementação de vitamina D mostrou ação anti-inflamatória, promoveu apoptose, induziu a diferenciação celular, inibiu a proliferação e sensibilizou células tumorais para terapias antitumorais. Também a modulação da expressão dos receptores da vitamina D (VDR) parece estar implicada no efeito antitumoral dessa vitamina. A relação entre a vitamina D e o melanoma torna-se mais controversa quanto à obtenção da mesma através da exposição à radiação ultravioleta. Em todos os estudos, na ausência de contraindicações médicas, pacientes com melanomas que estão evitando o sol devem tomar suplementos de vitamina D suficientes para garantir concentrações normais desse nutriente. Porém, mais pesquisas são necessárias para identificar concentrações séricas ideais para pacientes com melanoma.

Conclusão

Evidencia-se relação entre vitamina D e câncer de pele por ação mutagênica. Contudo, os resultados são conflitantes entre o desenvolvimento de células malignas por radiação UV, ao mesmo tempo, em que a ação da vitamina D possui características inibitórias a essas células cancerígenas. Mais estudos experimentais são necessários sobre essa interação para um melhor entendimento do assunto.

Referências

KECHICHIAN, E.; EZZEDINE, K. Vitamina D and the skin : An update for dermatologists. **American Journal of Clinical Dermatology**, v.18. p 1-13, 2017.

LIM, A.; SHAYAN, R.; VARIGOS, G. High serum vitamin D level correlates with better prognostic indicators in primary melanoma: A pilot study. **Australasian Journal of Dermatology**, p.1-6, 2017.

REICHRATH, J.; SATERNUS, R.; VOGT, T. Endocrine actions of vitamin D in skin relevance for photocarcinogenesis of non-melanoma skin cancer, and beyond. **Molecular and Cellular Endocrinology**, v.453, p. 1-7, 2017.

Apoio: MEC/FND/PET Integração-UFPI – Curso de Nutrição, disciplina Bioquímica da Nutrição.

Palavras-chave: Melanoma; 25-HidroxivitaminaD3-1-alfa-Hidroxilase ; Raios Ultravioleta

VITAMINA D E LÚPUS ERITEMATOSO SISTÊMICO: UMA REVISÃO NARRATIVA

NYKHOLLE BEZERRA ALMEIDA; LAÍS GOMES LESSA VASCONCELOS; DAFINY RODRIGUES SILVA PRAXEDES;
ANNY KARINY PEREIRA PEDROSA; MATEUS DE LIMA MACENA; RAPHAELA COSTA FERREIRA

¹ UFAL - UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

nykhollebezerraalmeida@gmail.com

Introdução

O lúpus eritematoso sistêmico é uma doença auto-imune, que envolve um processo inflamatório, com manifestações clínicas extremamente diversas. Sua fisiopatologia está associada a genética, fatores ambientais, hormonais e imunológicos (KARIMZADEH et al., 2016). A vitamina D tem seu papel consolidado na regulação da homeostase de cálcio, além disso, possui potentes propriedades imunomoduladoras que sugerem a sua utilização no tratamento de doenças auto-imunes, incluindo o Lúpus Eritematoso Sistêmico (SALMAN-MONTE et al., 2016). Tais propriedades podem ser explicadas pelos receptores de vitamina D encontrados na superfície de células apresentadoras de antígenos, células naturais Killer e linfócitos T e B, bem como pela associação da vitamina D com a infrarregulação das células T, proliferação de células B e suprarregulação de Tregs. (KARIMZADEH et al., 2016).

Objetivos

Avaliar a relação entre Vitamina D e Lúpus Eritematoso Sistêmico em adultos através de uma revisão da literatura sobre o tema.

Metodologia

Trata-se de uma revisão narrativa da literatura realizada no mês de setembro de 2017 na base de dados PubMed. Para a busca, foram utilizados os seguintes descritores: Vitamina D, Lúpus Eritematoso Sistêmico e suplementação, todos em língua inglesa, sendo encontrados 66 artigos, dentre estes, 18 foram selecionados para serem lidos na íntegra, dos quais 6 compuseram esta revisão. Os critérios para inclusão dos artigos foram estudos em humanos, adultos e sem doenças crônicas associadas.

Resultados

Os recentes estudos vêm demonstrando uma alta frequência de insuficiência e deficiência de vitamina D em pacientes com lúpus eritematoso sistêmico. Em um estudo realizado no México, com 137 mulheres, foi encontrado uma prevalência de 89% de insuficiência de vitamina D e 2,9% de deficiência de vitamina D. Em outro estudo realizado na Austrália, com 119 indivíduos, a predominância de deficiência de vitamina D foi de 27,7%. Entre os fatores encontrados associados a esta deficiência, destacaram-se a fotossensibilidade característica da doença, uso de protetor solar, insuficiência renal e utilização de glicocorticóides e hidroxicloroquina, pois podem alterar o metabolismo da vitamina D. Em relação a suplementação de vitamina D, um ensaio clínico randomizado, placebo controlado, realizado no Egito em 267 pacientes com lúpus, os indivíduos que receberam 2000 unidades internacionais durante 1 ano, mostraram aumento dos níveis de vitamina D e melhora significativa na atividade da doença em comparação ao grupo placebo. Resultado diferente foi encontrado por outro estudo realizado na Itália com 34 mulheres diagnosticadas com lúpus, no qual a suplementação de 25000 unidades internacionais realizada por 2 anos elevou os níveis de vitamina D, no entanto, não afetou a atividade da doença.

Conclusão

Assim, pode-se concluir que nos estudos analisados houve uma prevalência de baixas concentrações séricas de vitamina D nos participantes. Em alguns estudos os baixos níveis de séricos foram relacionados com a maior atividade da doença. Apesar de se reconhecer o importante papel da vitamina D para o Lúpus Eritematoso Sistêmico, a eficácia da sua suplementação ainda é controversa, sendo necessário mais estudos longitudinais para compreender melhor seus benefícios para a saúde destes indivíduos.

Referências

ABOU-RAYA, A.; ABOU-RAYA, S.; HELMII, M. The effect of vitamin D supplementation on inflammatory and hemostatic markers and disease activity in patients with systemic lupus erythematosus: a randomized placebo-controlled trial. *J Rheumatol*, v. 40, n. 3, p. 265-272, 2013.

ANDREOLI, L. et al. A 24-month prospective study on the efficacy and safety of two different monthly regimens of vitamin

D supplementation in pre-menopausal women with systemic lupus erythematosus. **Lupus**, v. 24, n. 4-5, p. 499-506, 2015.

KARIMZADEH, H.; SHIRZADI, M.; KARIMIFAR, M. The effect of Vitamin D supplementation in disease activity of systemic lupus erythematosus patients with Vitamin D deficiency: A randomized clinical trial. **J Res Med Sci**, v. 22, n. 10, p. 4, 2016.

SALMAN-MONTE, T. C. et al. Prevalence and predictors of vitamin D insufficiency in supplemented and non-supplemented women with systemic lupus erythematosus in the Mediterranean region. **Rheumatol Int**, v. 36, n. 7, p. 975-985, 2016.

YAP, K. S. et al. Association of Low Vitamin D with High Disease Activity in an Australian Systemic Lupus Erythematosus Cohort. **Lupus Sci Med**, v. 2, p. e000064, 2015.

Palavras-chave: Colecalciferol; Deficiência; Lúpus; Suplementação

VITAMINA D E RESISTÊNCIA INSULÍNICA EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES

MATEUS DE LIMA MACENA; ANDRÉ EDUARDO DA SILVA JUNIOR; DAFINY RODRIGUES SILVA PRAXEDES;
NYKHOLLE BEZERRA ALMEIDA; ANNY KARINY PEREIRA PEDROSA; RAPHAELA COSTA FERREIRA

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas

m.l.macena@hotmail.com

Introdução

Há alguns anos a principal função da vitamina D era apenas atribuída ao metabolismo ósseo, por seu papel regulador da homeostase do cálcio. Porém, nos últimos anos, estudos apontam a associação da deficiência dessa vitamina com diversas outras repercussões, dentre elas a resistência insulínica (SHIN et al., 2013). O papel da vitamina D na resistência insulínica estaria relacionado de forma direta, através da regulação da secreção de insulina pelas células β pancreáticas, e de forma indireta, pela regulação da função dessas células através do controle dos níveis extracelulares de cálcio (GRIZ et al., 2014).

Objetivos

Investigar a relação entre vitamina D e resistência insulínica em crianças e adolescentes com idade entre 0 e 19 anos através do levantamento de artigos científicos.

Metodologia

Tratou-se de uma revisão narrativa da literatura. A busca dos artigos ocorreu em setembro de 2017, no PubMed (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>). Foram incluídos artigos publicados nos últimos 5 anos, de acesso livre, que abordaram a temática do estudo, em língua portuguesa, inglesa ou espanhola e que os participantes não apresentassem HIV/AIDS, asma, doença renal crônica, apneia obstrutiva, hiperplasia congênita da adrenal, em hemodiálise e/ou em nutrição parenteral. Utilizando os seguintes descritores: vitamin D; insulin resistance; children. Foram encontrados 48 artigos, destes, 36 foram excluídos sendo selecionados 14 para compor esta revisão.

Resultados

A prevalência da deficiência de vitamina D vem aumentando concomitantemente com o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade na população mundial. Desta forma, diversos estudos apontam que grande parte das crianças e adolescentes obesos também possuem níveis séricos inadequados de vitamina D que possivelmente estão associados aos seguintes fatores: falta de prática de atividade física ao ar livre, armazenamento da vitamina nos adipócitos e consumo inadequado de alimentos fontes, maiores idades. A resistência insulínica, frequentemente, está relacionada à deficiência de vitamina D, esta associa-se a outros problemas, como: aumento dos níveis pressóricos, aumento da obesidade abdominal e do risco de desenvolver dislipidemias, o que pode aumentar a incidência precoce de síndrome metabólica nestes indivíduos. Alguns ensaios clínicos analisaram a eficácia da suplementação de vitamina D em crianças e adolescentes em relação à resistência insulínica, no entanto, não foi encontrado nenhum efeito benéfico em relação a esse problema.

Conclusão

Assim, pode-se concluir que nos últimos cinco anos as pesquisas têm mostrado uma relação entre a deficiência de vitamina D e o aumento da resistência insulínica, contudo, os estudos têm sido pouco conclusivos sobre o efeito da suplementação dessa vitamina na prevenção e no tratamento da resistência à insulina. Dos artigos avaliados, dois eram ensaios-clínicos que avaliaram eficácia da suplementação sobre os marcadores de resistência insulínica, no entanto, não foi observado melhoria nestes, porém a suplementação para correção da deficiência é necessária. Sendo assim, imprescindível a realização de mais estudos de caráter longitudinal para que se possa entender melhor o papel deste micronutriente neste mecanismo.

Referências

ATABEK, M. E. et al. Association between vitamin d level and cardiovascular risk in obese children and adolescents. **J Pediatr Endocr Met**, v. 27, n. 7, p. 661-666, 2014.

GRIZ, L. H. et al. Vitamin D and diabetes mellitus: na update 2013. **Arq Bras Endocrinol e Metabol**, v. 58, n. 1, p. 1-8, 2014.

JAVED, A. et al. Effect of vitamin D3 treatment on endothelial function in obese adolescents. **Pediatr Obes**, v. 11, n. 4, p. 279-284, 2016.

RAMBHOJAN, C. et al. Vitamin D status, insulin resistance, leptin-to-adiponectin ratio in adolescents: results of a 1-year lifestyle intervention. **Maced J Med Sci**, v. 4, n. 4, p. 596-602, 2016.

SHIN, Y. H.; SHIN, H. J.; LEE, Y. J. Vitamin D status and childhood health. **Korean J Pediatr**, v. 56, n. 10, p. 417-423, 2013.

Palavras-chave: Colecalciferol; Insulina; Nutrição da criança; Nutrição do adolescente

A INFLUÊNCIA DA HIPOVITAMINOSE D SOBRE O SISTEMA CARDIOVASCULAR E CONDICIONAMENTO FÍSICO CARDIORRESPIRATÓRIO

TATIANA RODRIGUES DOS SANTOS; DANIELE GABRIEL COSTA

¹ UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

tatirod.santos@gmail.com

Introdução

A vitamina D é um hormônio esteroide fundamental para a homeostase do cálcio e fósforo no organismo. É obtida por meio da alimentação (ergosterol ou vitamina D₂ e colecalciferol ou vitamina D₃), e por via da síntese cutânea (7-deidrocolesterol) (CLARCK, 2007). A deficiência de vitamina D é considerada um problema de saúde pública no mundo com consequências adversas ao organismo, incluindo o Brasil, afetando tanto a população idosa quanto o adulto jovem. (MAEDA et al, 2014. Pesquisas mostram que a vitamina D desempenha ações extra-ósseas sobre outros órgãos e tecidos, atuando na diferenciação e proliferação celular, miogênese, angiogênese, controle da pressão arterial, ação sobre metabolismo da insulina, na melhora da capacidade aeróbia e da força muscular. Apesar dos prejuízos ao sistema músculoesquelético, os danos também se estendem negativamente ao sistema cardiovascular. A vitamina D atua como hormônio inibidor do sistema renina-angiotensina-aldosterona (SRAA) o que fundamenta a associação da hipovitaminose D com a hipertensão arterial (CHUN LI, 2011), além de promover prejuízos ao condicionamento físico (ELLIS et al, 2011)

Objetivos

Abordar a função da vitamina D sobre o sistema cardiovascular, na gênese da Hipertensão arterial, função cardiorrespiratória e capacidade física de indivíduos cardiopatas.

Metodologia

Estudo de revisão da literatura realizada no período de Novembro/2016 e Setembro/2017, na Plataforma Periódicos CAPES por meio da base de dados Scientific Electronic Library Online (SciELO) e Medical Literature Analysis and Retrieval System On-line (MEDLINE/PUBMED). Utilizaram-se artigos na íntegra de acesso livre; apresentação de resumo; e em língua inglesa. Os descritores de busca foram vitamin D deficiency, cardiovascular disease, arterial hypertension, renin-angiotensin system, cardiorrespiratory conditioning strength muscle.

Resultados

A forma ativa da vitamina D suprime a expressão dos genes da renina. A inativação dos receptores de vitamina D (VDR) resulta em maior expressão do SRAA com desenvolvimento de hipertensão e hipertrofia ventricular esquerda, aumento nos níveis séricos de aldosterona, da angiotensina II, do RNAm da renina e do peptídeo natriurético. A relação inversa entre os níveis circulantes de 1,25(OH)₂D₃ e a atividade da renina plasmática em indivíduos hipertensos é reforçada pelo efeito hormonal inibitório da vitamina D na produção da renina regulando o SRAA (CHUN LI, 2011). a vitamina D é capaz de modular os efeitos de citocinas inflamatórias, reduzir a expressão de moléculas de adesão endotelial, aumentar a expressão de óxido nítrico e reduzir a agregação plaquetária. no entanto, a insuficiência de vitamina D está associada a piora da função músculoesquelética, menor consumo de oxigênio (ELLIS et al, 2011) menor geração de força muscular e aptidão física reduzida uma vez que as ações deste micronutriente sobre os sistemas cardiovascular e muscular determinam as adaptações ao exercício físico (UCAI et al, 2017)

Conclusão

A deficiência de vitamina D na gênese da hipertensão arterial vem sendo amplamente estudada. A vitamina D parece reduzir a pressão arterial ao exercer controle da secreção de renina sobre seus receptores nas células renais. A associação entre hipovitaminose D e condicionamento físico de cardiopatas deve-se considerar a função muscular na melhoria da performance, e a função da suplementação de análogos de vitamina D promovendo melhora nos marcadores de aptidão física, função muscular e controle dos níveis da pressão arterial.

Referências

- CLARCK, SF. Vitamins and trace elements. The ASPEN Nutrition support core curriculum: a case-based approach – the adult patient. Amer Soc for Parenteral and Enteral Nutri. p. 129-162, 2007.
- CHUN LI, Y. Molecular mechanism of vitamin D in the cardiovascular system. J Investig Med. v. 59(6): p.868–871, 2011
- ELLIS, AC. et al. Cardiorespiratory fitness in older adult women: relationships with serum 25-hydroxyvitamin D.

Endocrine, v.47(3), p.839–844, 2014.

MAEDA, SS et al. Recomendações da Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia (SBEM) para o diagnóstico e tratamento da hipovitaminose D. Arq Bras Endocrinol Metab. v. 58/5, 2014.

UCAI O, et al. Vitamin D deficiency related to physical capacity during cardiac rehabilitation. Annals of Physical and Rehabilitation Medicine. v. 60(1), p. 2-5, 2017

Palavras-chave: aptidão física; deficiência de vitamina D; hipertensão arterial; sistema renina angiotensina

A INGESTÃO DE PROTEÍNA SUPERIOR À RECOMENDAÇÃO DA RDA NÃO MELHORA A QUALIDADE DA MASSA MAGRA EM MULHERES PÓS-MENOPAUSADAS APÓS PROTOCOLO DE EXERCÍCIO DE FORÇA

PAULA CÂNDIDO NAHAS; LUANA THOMAZETTO ROSSATO; FLÁVIA MOURE SIMÕES DE BRANCO; SARA MATTOSO BARREIRO; FÁBIO LERA ORSATTI; ERICK PRADO DE OLIVEIRA

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia, ² UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro
nahaspaula6@gmail.com

Introdução

O período da pós-menopausa promove redução da massa muscular, da força muscular e da capacidade funcional. Neste contexto, o exercício de força e o aumento do consumo proteico parecem ser estratégias importantes para promover aumento da massa e da função muscular.

Objetivos

Avaliar o efeito da ingestão de proteína superior às recomendações da RDA no aumento da qualidade da massa magra de mulheres pós-menopausadas após protocolo de exercício de força.

Metodologia

Ensaio clínico, randomizado, cego, paralelo e prospectivo, com amostra composta por 23 mulheres pós-menopausadas, randomizadas em dois grupos: NP (normoproteico, n=12), que receberam um plano alimentar composto por ~0,8g de proteína/kg/dia; e HP (hiperproteico, n=11), sendo recomendado ~1,2g de proteína/kg/dia. O exercício de força foi realizado durante 10 semanas, 3 vezes por semana. A qualidade da massa magra foi calculada pela razão de teste de força (teste de uma repetição máxima – 1-RM extensora) ou teste de capacidade funcional (tempo do teste de caminhada de 400 metros e teste Timed Up and Go) pela massa magra da perna. A ingestão dietética foi avaliada por nove recordatórios de 24 horas e a massa magra por densitometria com emissão de raios-X de dupla energia. As variáveis foram avaliadas antes e após a intervenção. As voluntárias do estudo consentiram com a participação assinando o termo de consentimento e o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas da Universidade Federal de Uberlândia (protocolo: 1.733.512) e registrado no ClinicalTrials.gov (NCT03024125).

Resultados

O grupo HP apresentou maior consumo de proteína durante o estudo ($1,18 \pm 0,30$ vs. $0,87 \pm 0,29$ g/kg/dia; $p = 0,008$) comparado ao grupo NP, respectivamente. Após a intervenção, ambos os grupos aumentaram semelhantemente a massa magra total ($\Delta = 1,26 \pm 0,82$ kg vs. $\Delta = 1,33 \pm 0,68$ kg, grupo NP e HP, respectivamente; $p > 0,05$). A qualidade da massa magra aumentou após o protocolo de exercício, mas sem diferenças entre os grupos (1-RM extensora/massa magra da perna: NP pré: $5,65 \pm 0,21$ vs. NP pós: $5,95 \pm 0,35$ / HP pré: $6,14 \pm 0,45$ vs. HP pós: $6,74 \pm 0,55$; $p = 0,015$; tempo no teste 400 metros/massa magra da perna: NP pré: $0,33 \pm 0,02$ vs. NP pós: $0,31 \pm 0,02$ / HP pré: $0,32 \pm 0,02$ vs. HP pós: $0,30 \pm 0,02$, $p < 0,001$; teste Time Up and Go/massa magra da perna - NP pré: $0,65 \pm 0,05$ vs. NP pós: $0,59 \pm 0,40$ / HP pré: $0,58 \pm 0,03$ vs. HP pós: $0,54 \pm 0,30$, $p = 0,008$).

Conclusão

A maior ingestão de proteína, quando comparada à recomendação da RDA, não promoveu maior melhora da qualidade da massa magra de mulheres pós-menopausadas após protocolo de exercício de força.

Referências

BOKSHAN, S. L.; DEPASSE, J. M.; DANIELS, A. H. Sarcopenia in Orthopedic Surgery. **Orthopedics**, v. 39, n. 2, p. e295-300, Mar-Apr 2016.

BREEN, L.; PHILLIPS, S. M. Nutrient interaction for optimal protein anabolism in resistance exercise. **Curr Opin Clin Nutr Metab Care**, v. 15, n. 3, p. 226-32, May 2012.

GIANOUDIS, J.; BAILEY, C. A.; DALY, R. M. Associations between sedentary behaviour and body composition, muscle function and sarcopenia in community-dwelling older adults. **Osteoporos Int**, v. 26, n. 2, p. 571-9, Feb 2015.

NAIR, K. S. Aging muscle. **Am J Clin Nutr**, v. 81, n. 5, p. 953-63, May 2005.

Palavras-chave: Função muscular; Intervenção dietética; Qualidade muscular

ANÁLISE DA DOSE INFORMADA E DOS DOSADORES OFERTADOS POR 8 MARCAS NACIONAIS DE CREATINA MONOHIDRATADA: ADEQUAÇÃO SEGUNDO A RDC Nº 18, DE 27 DE ABRIL DE 2010

GUILHERME FALCÃO MENDES; HENRIQUE RABELO RODRIGUES; FLÁVIO TEIXEIRA VIEIRA; FERNANDA BASSAN LOPES DA SILVA; CAROLINE OLIMPIO ROMEIRO DE MENESES

¹ UCB - Universidade Católica de Brasília
guile.fm@gmail.com

Introdução

Segundo a RDC nº 18, de 27 de Abril de 2010, o suplemento de creatina para atletas é um produto destinado a complementar os estoques endógenos de creatina. A sua dose deve conter entre 1,5 a 3,0 g de creatina por porção do suplemento pronto, na forma de creatina monohidratada, com um grau de pureza mínimo de 99,9%.

Objetivos

A pesquisa teve como objetivo analisar os medidores oferecidos pelas marcas nacionais de creatina monohidratada, se conferem, de fato, com o peso de porção informado no rótulo do produto, e comparar com o padrão determinado pela Anvisa.

Metodologia

Estudo observacional, do tipo transversal analítico. Foram verificadas oito marcas nacionais do suplemento creatina monohidratada por meio de pesagem direta. Foram realizados três tipos de pesagens: não compactada, nivelada e compactada nivelada. Cada tipo de pesagem foi realizado em triplicata e calculada a média das mensurações, a fim de minimizar a variação do método. Os medidores das marcas foram classificados em dois tipos, pequeno/médio ou grande. Foi utilizada a balança de precisão eletrônica BIOPRECISA® modelo CQA FA2104N, conforme o protocolo indicado pelo fabricante. Dados de variáveis contínuas foram apresentados por média segundo intervalo de confiança de 95%. Os testes realizados foram: ANOVA RM, comparação de pares de Bonferroni e teste t de uma amostra. Também foi realizado uma regressão linear para determinar qual tipo de dosagem tem maior valor preditor com base na referência de dose da RDC. O p valor adotado foi < 0,05 para evidenciar significância estatística. Todas as análises foram realizadas utilizando o pacote estatístico SPSS 21,0. Estudo dispensado de análise pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados

A média geral de pesagem foi 4,07g (IC 95%: 3,46 – 4,68). A média entre as marcas que usam dosadores pequeno/médio foi 2,63g (IC 95%: 1,77 – 3,49), e o grande foi 5,50g (IC 95%: 4,64 – 6,36), com diferença significativa entre os dois tipos de dosadores (p=0,001). Quanto ao modo de dosagem, as maiores diferenças verificadas entre as marcas foram encontradas nas médias nivelada 4,29g (IC 95%: 3,39 – 5,19) e compactada e nivelada 4,65g (IC 95%: 3,81 – 5,49), com diferença significativa (p=0,004), sem diferenças para o não compactada 3,26g (IC 95%: 2,26 – 4,25). Quando comparado à porção padrão RDC (3g) a maior diferença foi encontrada na pesagem compactada e nivelada 4,65g (t= 2,36; p<0,05). De todos os tipos de dosagem a pesagem não compactada tem o maior valor preditor (r=0,91; p<0,05) com base na referência de dose da RDC. O estudo não se propôs a discutir risco do excesso da creatina monohidratada na saúde humana. O centro da discussão é a indução ao erro na dosagem, devido o modelo de dosador ofertado, e sua comparação com o padrão (RDC) referido na rotulagem.

Conclusão

Verificou-se que as 4 marcas que disponibilizavam medidores grandes, possuíam média de doses superiores a 3g, com maior variabilidade entre os tipos de pesagem. As marcas que disponibilizam medidores pequeno/médio, ao usar o método de pesagem não compactada, apresentam médias mais próximas às recomendações da Anvisa.

Referências

- BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 18, DE 27 DE ABRIL DE 2010 (Publicada em DOU nº 79, de 28 de abril de 2010) Dispõe sobre alimentos para atletas. Brasília. 2010.
- GALVAN, Elfego et al. Acute and chronic safety and efficacy of dose dependent creatine nitrate supplementation and exercise performance. *Journal of the International Society of Sports Nutrition*, v. 13, n. 1, p. 12, 2016.

GUALANO, Bruno et al. In sickness and in health: the widespread application of creatine supplementation. *Amino Acids*, v. 43, n. 2, p. 519-529, 2012.

JÄGER, Ralf et al. Analysis of the efficacy, safety, and regulatory status of novel forms of creatine. *Amino acids*, v. 40, n. 5, p. 1369-1383, 2011.

KREIDER, Richard B. et al. International Society of Sports Nutrition position stand: safety and efficacy of creatine supplementation in exercise, sport, and medicine. *Journal of the International Society of Sports Nutrition*, v. 14, n. 1, p. 18, 2017.

Palavras-chave: doseagem; ergogênico; padrão; recomendação; suplemento

ANÁLISE DA METODOLOGIA APLICADA À AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE ATLETAS PROPENSAS AO DESENVOLVIMENTO DA SÍNDROME DA TRIÁDE DA MULHER ATLETA

DANIELA PERNA CARVALHO; LAÍS MONTEIRO RODRIGUES LOUREIRO; CAIO EDUARDO GONÇALVES REIS; TERESA HELENA MACEDO DA COSTA

¹ UNB - Universidade de Brasília
danielaperna17@gmail.com

Introdução

Atletas adolescentes e jovens adultas que se dedicam aos esportes de alto rendimento estão sujeitas a Síndrome da Triáde da Mulher Atleta (STMA), que consiste em três componentes: distúrbios alimentares, amenorreia e osteoporose (ACSM, 2011). O estado nutricional das atletas é fundamental para atingir um bom desempenho físico no esporte (ZIEGLER et al., 2002) e alguns estudos mostraram a inadequação do consumo energético e de nutrientes por atletas mulheres (CROLL et al., 2006; DOURADO et al., 2012). Diante disso, torna-se essencial a correta avaliação do consumo alimentar e demanda energética, com a coleta de informação sobre os alimentos consumidos (frequência e quantidade) e o cálculo da ingestão de energia e nutrientes (MORIMOTO, 2011). As *Dietary Reference Intake* (DRIs) são um conjunto de referências para avaliar e planejar a ingestão média diária de nutrientes para indivíduos e grupos populacionais.

Objetivos

Analisar a metodologia dos estudos que avaliaram o consumo alimentar de atletas propensas ao desenvolvimento da Síndrome da Triáde da Mulher Atleta.

Metodologia

A pesquisa foi realizada nas bases PubMed e Periódicos da Capes, com as palavras-chaves: “*female athlete triad nutrition*”, “*gymnastic food intake*”, “*ballet dancers food intake*”, “*figure skating food intake*” e “*synchronized food intake*”, e os correspondentes em português. A análise e seleção dos estudos foram realizadas com base na leitura dos títulos, resumos e textos completos. Considerou-se correto os estudos que empregaram o ponto de corte da EAR para avaliação de grupos ou a correção da variabilidade intrapessoal do consumo dos indivíduos.

Resultados

Na busca foram identificados um total de 335 artigos e 14 deles foram analisados na íntegra. As modalidades esportivas mais presentes foram ginástica artística e natação, ginástica rítmica, patinação artística e balé. O registro alimentar foi o instrumento mais utilizado, seguido pelo recordatório de 24 horas e o questionário de frequência alimentar. O número de dias avaliados variou de um a seis. A metodologia das DRIs foi utilizada em 11 dos artigos selecionados. Contudo, sua correta aplicação não foi observada em nenhum dos estudos. Em três dos artigos, o ponto de corte da EAR foi utilizado, porém não foi aplicado a correção do desvio-padrão da variabilidade intrapessoal do consumo. Em dois destes três artigos, o uso da RDA como ponto de corte ao invés do parâmetro de referência EAR foi um outro erro observado. Este mesmo erro foi encontrado em outros oito estudos.

Conclusão

Nenhum dos estudos analisados aplicou a metodologia correta para avaliação do consumo alimentar de atletas propensas ao desenvolvimento da STMA, alertando para fragilidade dos resultados disponíveis até o presente. Recomenda-se para a comunidade científica maior rigor ao avaliar a ingestão de indivíduos ou grupos.

Referências

AMERICAN COLLEGE OF SPORTS MEDICINE. The Female Athlete Triad. S.I.: ACSM, 2011.

CROLL, Jillian K. et al. Adolescents involved in weight-related and power team sports have better eating patterns and nutrient intakes than non-sport-involved adolescents. *Journal of the American Dietetic Association*, v. 106, n. 5, p. 709-717, 2006.

DOURADO, Camila Pereira et al. Perfil nutricional de adolescentes praticantes de balé clássico do município de Guarapuava/Paraná. *Revista Brasileira de Nutrição Esportiva*, v. 6, n. 35, p. 9, 2012.

MORIMOTO, Juliana Masami. Ingestão habitual de nutrientes por adultos e idosos residentes no município de São Paulo. 2011. Tese (Doutorado em Nutrição em Saúde Pública) - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011. doi:10.11606/T.6.2011.tde-01032011-133044.

ZIEGLER, Paula J. et al. Contribution of meals and snacks to nutrient intake of male and female elite figure skaters during peak competitive season. *Journal of the American College of Nutrition*, v. 21, n. 2, p. 114-119, 2002.

Palavras-chave: Consumo de Alimentos; Comportamento Alimentar; Necessidades Nutricionais; Registros de Dieta; Recomendações Nutricionais

ASSOCIAÇÃO DA INGESTÃO PROTEICA COM A CAPACIDADE FUNCIONAL DE MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA

PAULA CÂNDIDO NAHAS; LUANA THOMAZETTO ROSSATO; FLÁVIA MOURE SIMÕES DE BRANCO; RAÍLA DE PAULA FERREIRA CRUZ; FÁBIO LERA ORSATTI; ERICK PRADO DE OLIVEIRA

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia, ² UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro
nahaspaula6@gmail.com

Introdução

As mulheres que estão em período da pós-menopausa passam por uma fase em que ocorre redução fisiológica da atividade folicular ovariana e da produção de estrógeno. Tais alterações culminam na diminuição progressiva de massa muscular corporal e aumento da massa gorda corporal, concomitantemente com a redução da função muscular (força muscular e capacidade funcional). Alguns componentes nutricionais podem ser utilizados como estratégias para reduzir ou retardar tais efeitos da pós-menopausa, sendo que a ingestão proteica parece ser um destes componentes que pode apresentar influência benéfica nos parâmetros de capacidade funcional nesta fase da vida.

Objetivos

Correlacionar a ingestão proteica com parâmetros de capacidade funcional de mulheres no período da pós-menopausadas.

Metodologia

Estudo de desenho transversal com amostra composta por 107 mulheres pós-menopausadas, com idade entre 43 a 81 anos e índice de massa corporal = $28,1 \pm 5,6$ kg/m². A ingestão média de proteína foi avaliada por três recordatórios alimentares de 24 horas, os quais foram calculados no software DietPro®, utilizando a tabela de composição de alimentos USDA. Para avaliação da capacidade funcional foram realizados os seguintes testes: Short Physical Performance Battery (composto pelo teste de equilíbrio – com os pés nas posições lado a lado, pés na posição semi-tandem e pés na posição tandem; teste de caminhada de 4 metros; teste de sentar e levantar 5 vezes da cadeira), teste de caminhada de 6 minutos, teste de caminhada de 400 metros, teste de caminhada de 10 metros e teste Timed Up and Go. As voluntárias do estudo consentiram em participar assinando o termo de consentimento livre e esclarecido e o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas sob o protocolo nº 1.090.676.

Resultados

Realizando análise de correlação de Pearson, observou-se que a ingestão proteica se correlacionou positivamente com a distância percorrida no teste de caminhada de 6 minutos (m) ($r = 0,288$; $p = 0,004$) e negativamente com o tempo de realização do teste de sentar e levantar da cadeira (s) ($r = -0,227$; $p = 0,019$), com o tempo de realização do teste de caminhada de 400 metros (s) ($r = -0,338$; $p = 0,005$), com o tempo de realização do teste de caminhada de 10 metros (s) ($r = -0,315$; $p = 0,007$) e com o tempo de realização do teste Timed Up and Go (s) ($r = -0,430$; $p = 0,007$).

Conclusão

A ingestão de proteína correlacionou-se com parâmetros de capacidade funcional, o que mostra um possível efeito protetor do consumo proteico na capacidade funcional de mulheres na pós-menopausa.

Referências

BOKSHAN, S. L.; DEPASSE, J. M.; DANIELS, A. H. Sarcopenia in Orthopedic Surgery. **Orthopedics**, v. 39, n. 2, p. e295-300, Mar-Apr 2016.

BREEN, L.; PHILLIPS, S. M. Nutrient interaction for optimal protein anabolism in resistance exercise. **Curr Opin Clin Nutr Metab Care**, v. 15, n. 3, p. 226-32, May 2012.

GIANOUDIS, J.; BAILEY, C. A.; DALY, R. M. Associations between sedentary behaviour and body composition, muscle function and sarcopenia in community-dwelling older adults. **Osteoporos Int**, v. 26, n. 2, p. 571-9, Feb 2015.

NAIR, K. S. Aging muscle. **Am J Clin Nutr**, v. 81, n. 5, p. 953-63, May 2005.

Palavras-chave: Desempenho físico; Função muscular; Ingestão de proteína

ASSOCIAÇÃO ENTRE MASSA MAGRA E CAPACIDADE FUNCIONAL EM MULHERES

ÁLVARO NÓBREGA DE MELO MADUREIRA; VITÓRIA FELÍCIO SOUTO; JAKELINE OLINDINA FRANCELINO;
ANDRÉ DOS SANTOS COSTA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
alvaronobrega1@gmail.com

Introdução

O envelhecimento humano é um conjunto de alterações morfofuncionais que leva o indivíduo à desestruturação orgânica. A produção de força muscular é um dos pontos afetados por esse processo, sendo dependente de fatores neurais e da massa muscular envolvida. Utiliza-se a força de preensão manual como indicador da força muscular total, visto que as forças de diferentes compartimentos corporais se correlacionam – quando realizado o teste em condições padronizadas e controladas -, tornando possível a relação desta com a capacidade funcional. A força de membros inferiores também se relaciona com a capacidade funcional, sendo relatada como a segunda maior causa de quedas em indivíduos idosos, visto que também é relacionada ao equilíbrio e sustentação do peso corporal. A força acarreta em alterações funcionais que influenciam o índice de quedas, sendo um fator importante na determinação dos níveis de dependência e de saúde em idosos.

Objetivos

Avaliar a relação da massa magra com a força de membros superiores e membros inferiores em mulheres.

Metodologia

Estudo transversal realizado com 62 voluntárias, faixa etária 68,13(5,44) anos, recrutadas por conveniência, participantes do programa de extensão Envelhecimento Saudável, Universidade Federal de Pernambuco, Recife-PE. Foram admitidas no estudo mulheres livres de problemas osteomioarticulares, com controle sobre doenças metabólicas, e que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A avaliação da composição corporal foi realizada por absorciometria de raios-x de dupla energia (DXA, Lunar Prodigy, GE-Health). Para determinar a capacidade funcional foi utilizado o dinamômetro hidráulico de mão (SAEHAN®) e o teste de sentar e levantar durante 30 segundos, onde neste tempo, é executado o maior número de repetições possível. Foi realizada a análise descritiva e, após a verificação dos pressupostos, a análise inferencial com a Correlação de Pearson, com auxílio do software SPSS for Windows versão 20.0. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, parecer número 385.616.

Resultados

Os valores de massa magra, força de preensão manual e o teste de sentar e levantar foram 36,36(5,22) kg, 22,75(5,55) kgf e 12,90(2,44) repetições, respectivamente. Foi observada correlação positiva e moderada apenas entre a massa magra e a força de preensão manual ($r = 0,401$; $p < 0,005$).

Conclusão

Os achados deste estudo apontam para uma importante relação entre a massa magra e a capacidade funcional em mulheres, em particular sobre a força de membros superiores.

Referências

- AVLUND, K. et al. Social relations as determinant of onset of disability in aging. **Archives of Gerontology and Geriatrics**, v. 38, n. 1, p. 85–99, jan. 2004.
- CRUZ-JENTOFT, A. J. et al. Sarcopenia: European consensus on definition and diagnosis. **Age and Ageing**, v. 39, n. 4, p. 412–423, 2010.
- GUIMARÃES, J. M. N.; FARINATTI, P. DE T. V. Análise descritiva de variáveis teoricamente associadas ao risco de quedas em mulheres idosas. **Revista Brasileira de Medicina do Esporte**, v. 11, n. 5, p. 299–305, 2005.
- REBELATTO, J. R.; CASTRO, A. P. DE; CHAN, A. Quedas em idosos institucionalizados: características gerais, fatores determinantes e relações com a força de preensão manual. **Acta Ortopédica Brasileira**, v. 15, n. 3, p. 151–154, 2007.
- ROBERTS, H. C. et al. A review of the measurement of grip strength in clinical and epidemiological studies: Towards a standardised approach. **Age and Ageing**, v. 40, n. 4, p. 423–429, 2011.

Palavras-chave: Envelhecimento; Força; Massa muscular

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ATLETAS DE FUTEBOL AMERICANO DO MUNICÍPIO DE BELÉM – PA

YANE RAMOS AMORIM; MARINA SANTOS ALVAREZ SAMPAIO; REGIANE PADILHA DOS SANTOS; FAIENE PRISCILA MANCIO E SILVA; LETÍCIA BARBOZA GOMES; LIGIANE MARQUES LOUREIRO

¹ UFPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, ² UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
leticiaabarbozanutricao@gmail.com

Introdução

Cada modalidade esportiva tem definido um padrão de composição corporal específico, no qual as características físicas estão ligadas ao rendimento esportivo. No futebol americano há uma valorização da grande quantidade de massa corporal, sendo considerado vantajoso para os jogadores. Esportes como este e como o rugby, encontram no aumento de massa corporal um meio de melhorar o desempenho atlético, porém o que se observa é o que aumento da massa corporal dos jogadores de futebol americano tem sido acompanhado por aumento de gordura corporal e não de massa magra. A gordura corporal é diretamente relacionada à determinadas posições dos jogadores, devido as peculiares funções desempenhadas no jogo, porém há diversas implicações, não somente para o desempenho, mas para a saúde relacionadas ao sobrepeso e a obesidade. Por esse motivo nosso estudo teve por objetivo determinar o perfil antropometria e conhecer a composição corporal de uma equipe de futebol americano.

Objetivos

Avaliar as características antropométricas e conhecer a composição corporal de jogadores de um time de futebol americano da cidade de Belém-PA.

Metodologia

Estudo aprovado pelo CEP-ICS/UFPA (parecer n° 549.706), do tipo observacional analítico, transversal, com amostragem por conveniência, composta por 24 atletas de futebol americano do sexo masculino, faixa etária de 18 a 37 anos. Os dados foram coletados por meio de um questionário elaborado para o projeto intitulado “Programa de Nutrição Esportiva”, onde foram coletados dados antropométricos e de avaliação da composição corporal por meio de método de impedância bioelétrica bipolar, com auxílio de uma balança marca TANITA BC51. Para a análise dos dados foi utilizado estatística descritiva. As variáveis contínuas foram expressas em médias e desvio padrão, com o auxílio do software SPSS versão 20.

Resultados

Participaram 22 jogadores do sexo masculino, de 18 a 37 anos, com idade média de $24,45 \pm 3,57$, divididos em Recebedores, Bloqueadores, Corredores, Defensores, Marcadores, Sacadores, estes foram organizados em Equipe de Ataque (n=13) e de Defesa (n=9). Encontramos prevalência de acúmulo de gordura corporal em 68,18% dos jogadores, principalmente nos que ocupavam as posições de Bloqueadores, o que poderia afetar o desempenho atlético, além de possibilitar o acometimento de lesões durante uma partida. Os únicos considerados com eutrofia foram os nas posições de Corredores, com percentual de gordura corporal adequado.

Conclusão

Os atletas apresentaram características antropométricas e composição corporal diferentes uns dos outros, observando-se prevalência de sobrepeso/obesidade e acúmulo de gordura corporal, fatores que podem comprometer o desempenho físico. É importante a realização de avaliações periódicas, em momentos de pré, inter e pós competições para melhor monitorar a saúde dos atletas e o seu desempenho físico para que a equipe técnica possa planejar melhor o treinamento dos atletas, empregando-o de forma específica para o perfil antropométrico em que os jogadores se encontram, contribuindo para o sucesso do time.

Referências

Rodríguez FJR, Gonzáles FHI, Cordeiro OJL, Lagos NS, Aguilera TRA, Barraza GFO. Estimación y comparación de la masa muscular por segmento, en deportistas juveniles chilenos. Int J Morphol; 2014. 32(2):703-8.

Mouad M, Matias CN, Santos DA, Teixeira VH, Sardinha LB, Silva AM. Validação da bioimpedância por multifrequência em atletas. R bras Ci e Mov. 2015; 23(1):48-57.

Bahamondes AC, Cifuentes CBM, Lara PE, Berral RFJ. Composición corporal y somatotipo em futebol feminino. Campeonato sudamericano sub-17. *Int J Morphol*. 2012; 30(2):450-460.

Rêgo JTP, Silva TAL, Medeiros RMV, Barbosa RR, Medeiros JA, Dantas PMS, Miranda HF. Conhecimento nutricional e estado antropométrico de atletas universitários. *Rev Bras Med Esporte*. 2015; 21(6):447-450.

Boschi TA, Burrus TP, Weir, NL, Fielding KA, Engel BE, Weston TD, Dengel DR. Abdominal body composition differences in NFL football players. *J Strength Cond Res*. 2014; 28(12):3313-19.

Dengel DR, Bosch TA, Burruss TP, Fielding KA, Engel BE, Weir NL, Weston TD. Body composition and bone mineral density of National Football League players. *J Strength Cond Res*. 2013; 28(1):1-6.

Anding R, Oliver JM. Football players body composition: importance of monitoring for performance and health. *SSE*. 2015; 28(145):1-8.

Behnke AR, Wilmore JH. Evaluation and regulation of body and composition. Englewood Cliffs: Prentice Hall, 1974.

Pollock ML, Wilmore JH. Exercícios na saúde e na doença: avaliação e prescrição para prevenção e reabilitação. São Paulo: MEDSI Editora Médica e Científica Ltda. 1993.

Iguchi J, Yamada Y, Ando S, Fujisawa Y, Hojo T, Nishimura K, Kuzuhara K, Yuasa Y, Ihashi N. Physical and performance characteristics of japanese Division 1 collegiate football players. *J Strength Cond Res*. 2011; 25(12):3368-3377.

Lopes AL, Sant'Ana RT, Baroni BM, Cunha GS, Radaeli R, Oliveira AR, Castro FS. Perfil antropométrico e fisiológico de atletas brasileiros de "rugby". *Rev Bras Educ Fís, São Paulo*. 2011; 25(3):387-95.

Espinoza-Navarro O, Valle S. Composición corporal y el efecto de um programa de fuerza auxiliar para prevenir lesiones en musculos cuádriceps femoral, isquiotibiales y bíceps femoral en jóvenes universitários futbolistas. *Int J Morphol*. 2014; 32(3):1096-1100.

Mezzaroba PV, Trindade CF, Machado FA. Indicadores antropométricos e fisiológicos de uma amostra de atletas brasileiros de rugby. *Rev Bras Cien Esporte*. 2013; 35(4):1021-1033.

Palavras-chave: Antropometria; Composição corporal; Futebol Americano

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DURANTE INTERVENÇÃO DIETÉTICA COMBINADO AO EXERCÍCIO MULTICOMPONENTES SOBRE MULHERES EM PÓS-MENOPAUSA

JAMILLE MENDONÇA REINALDO; ANA CATARINA MENESES SANTOS; JAMYLLÉ ARAÚJO ALMEIDA; LUANA EDLA LIMA; RAQUEL SIMÕES MENDES NETTO

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe
ninha.catarina@hotmail.com

Introdução

As mudanças dos hormônios sexuais femininos durante a perimenopausa, contribuem para a modificação da composição corporal, como o aumento da adiposidade e declínio da massa muscular. A fim de reverter ou atenuar esses efeitos negativos, tem sido proposto intervenções que combinam exercícios físicos com dieta hipocalórica juntamente com aumento da proteína dietética.

Objetivos

Avaliar a composição corporal de mulheres em pós-menopausa, durante intervenção dietética hiperproteica e normoproteica, ambas hipocalóricas e combinadas ao exercício multicomponente.

Metodologia

A intervenção teve duração de 12 semanas e participaram do estudo 29 mulheres com período superior a 12 meses desde a última menstruação (Média de Idade: $65,6 \pm 5,2$; IMC médio: $29,9 \pm 5,1$). Na intervenção dietética, foram realizadas a dieta hiperproteica (n=16) com $\geq 20\%$ do valor energético total da alimentação referente à proteína ($\sim 1,2\text{g/kg/dia}$) e a normoproteica (n=13), ambas com restrição calórica de ~ 500 kcal/dia. O treinamento multicomponente foi composto por 3 sessões por semana em dias não consecutivos. A avaliação da composição corporal foi realizada pela mensuração da massa corporal, índice de massa corporal, circunferência da cintura, do quadril, do braço, da panturrilha, além da dobra cutânea tricipital e circunferência muscular do braço. Essa avaliação ocorreu antes da intervenção, com 8 semanas e após a intervenção. Para as análises estatísticas utilizou-se o software SPSS versão 20.0, os testes Shapiro Wilk e ANOVA two-way com post-hoc de Bonferroni. Considerou a significância estatística $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob o número 1.586.11.

Resultados

Não houve diferença entre os grupos no início da intervenção para as variáveis analisadas. Ao observar a massa corporal, houve mudança ao longo da intervenção para o grupo dieta hiperproteica, quando se comparou o momento anterior com 8 semanas (Pré: $69,5 \pm 13,1$ kg; 8s: $67,2 \pm 13,6$ kg; $\Delta = -2,4$ kg; $p < 0,01$) e com o final da intervenção (12s: $67,6 \pm 13,5$ kg $\Delta = -1,9$ kg; $p = 0,01$). O índice de massa corporal alterou para o grupo dieta hiperproteica ao longo do tempo, especialmente no momento prévio e com 8 semanas (Pré: $30,2 \pm 5,9$ kg/m²; 8s: $29,2 \pm 5,3$ kg/m²; $\Delta = -1,0$ kg/m²; $p < 0,01$). A modificação da circunferência do quadril ($\Delta 8s = -3,1$ cm; $p < 0,01$; $\Delta 12s = -2,9$ cm; $p = 0,01$) e do braço ($\Delta 8s = -0,53$ cm; $p = 0,01$; $\Delta 12s = -0,58$ cm; $p = 0,01$) também ocorreram durante a intervenção, para o grupo dieta hiperproteica ao analisar o momento prévio com os outros momentos de avaliação. A circunferência muscular do braço e a da panturrilha reduziram ao longo do tempo independente da dieta, porém na análise intragrupo, não houve diferença.

Conclusão

A massa corporal, índice de massa corporal, circunferência do quadril e do braço reduziram significativamente para o grupo dieta hiperproteica ao longo da intervenção, enquanto que as variáveis que se relacionam com a massa muscular não apresentaram modificações.

Referências

ABDULNOUR, J. et al. The effect of the menopausal transition on body composition and cardiometabolic risk factors: a Montreal-Ottawa New Emerging Team group study. **Menopause**, v. 19, n. 7, p. 760-767, 2012.

WYCHERLEY, T. P. et al. Effects of energy-restricted high-protein, low-fat compared with standard-protein, low-fat diets: a meta-analysis of randomized controlled trials. **The American Journal of Clinical Nutrition**, v. 96, n. 6, p. 1281-1298, 2012.

Palavras-chave: Ensaio Clínico; Pós-Menopausa; Dieta ; Exercício

AVALIAÇÃO DE BIOMARCADORES RENAIS EM RATOS WISTAR MACHOS OBESOS SUBMETIDOS CRONICAMENTE A TRATAMENTO COM *CISSUS QUADRANGULARIS* ASSOCIADO AO TREINAMENTO RESISTIDO

ISABELLA AMBROS CAMMERER; MAGDA AMBROS CAMMERER; VALESCA VEIGA CARDOSO; MARCELLO MASCARENHAS

¹ IPA - Centro Universitário Metodista
magda.ambros@hotmail.com

Introdução

A elevada incidência de obesidade na população mundial provocou um aumento na procura de alternativas para redução do peso corporal, como dietas, exercício físico e o uso de fitoterápicos. A *Cissus quadrangularis*, tem chamado a atenção da população pelas suas propriedades medicinais na prevenção de osteoporose e obesidade, restauração de fraturas e propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias, sendo estas condições ideais para a redução do quadro obeso. Outras ações benéficas da planta estão relacionadas com a redução da circunferência abdominal e redução nos valores de LDL-colesterol, colesterol total e triglicerídeos, e a elevação do HDL-colesterol. A planta também apresenta substâncias antioxidantes, citocinas pró-inflamatórias, anti-inflamatórias e propriedades antidiabéticas, no entanto, possíveis alterações pelo uso da planta, como a sua ação nos rins, ainda devem ser estudadas.

Objetivos

Avaliar os biomarcadores renais de fase aguda em ratos *wistar*, machos, obesos, submetidos cronicamente a tratamento com *Cissus quadrangularis*, associado ao treinamento resistido e dieta de cafeteria.

Metodologia

Realizou-se um modelo experimental com 48 animais sendo alocados em oito grupos: grupo controle (GC), grupo obeso (GO), grupo treinamento resistido (GTR), grupo treinamento com *Cissus quadrangularis* (GTRCQ), grupo *Cissus quadrangularis* (GCQ), grupo obeso com *Cissus quadrangularis* (GOCQ), grupo obeso com treinamento (GOTR) e grupo obeso com *Cissus quadrangularis* e treinamento resistido (GOCQTR). Os animais do grupo obeso receberam ração *ad libitum* e suplementação de sacarose de 300 g/L na água, durante 90 dias, associado ao protocolo para ganho de peso (dieta de cafeteria), sendo preparado a partir de 37,5% de ração balanceada padrão para roedores, 25% de amendoim torrado, 25% de chocolate ao leite em barra e 12,5% de bolacha maisena, submetidos a essa dieta por 60 dias. O protocolo de treinamento decorreu ao longo de 35 dias no aparato de agachamento, associado a administração do extrato aquoso de *Cissus quadrangularis* por via oral (gavagem) na dose de 500 mg/kg; os animais controles receberam uma solução salina de 0,9%. No final do estudo foi obtido o soro para as dosagens laboratoriais. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Animais do Centro Universitário Metodista – IPA, através do protocolo 08/2015.

Resultados

Os resultados demonstraram aumento significativo nas taxas de creatinina no GOCQ ($0,55 \pm 0,16$ mg/dL; $P < 0,05$), quando comparados com os demais grupos. As concentrações de proteínas totais no GC ($7,9 \pm 0,07$ g/dL; $P < 0,05$) apresentaram-se superiores aos demais grupos, GO ($5,05 \pm 0,07$ g/dL; $P < 0,05$), GOCQ ($4,55 \pm 0,04$ g/dL; $P < 0,05$) e GCQ ($4,32 \pm 0,05$ g/dL; $P < 0,05$). A albumina no GO apresentou valores elevados ($3,35 \pm 0,02$ g/dL; $P < 0,05$) e no GTR ($2,8 \pm 0,02$ g/dL; $P < 0,05$), e valores reduzidos no GC ($2,50 \pm 0,07$ g/dL; $P < 0,05$).

Conclusão

Os resultados elevados de creatinina, proteínas totais e albumina apresentaram um possível dano renal, sendo sugestivo que o uso frequente da *Cissus quadrangularis* possa ser prejudicial ao funcionamento do organismo.

Referências

- ARAÚJO, A. C. F. **Efeitos da derivação duodeno jejunal em ratos wistar portadores de obesidade induzida pela dieta de cafeteria**. 2009. 88 f. Tese (Doutorado) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2009. Disponível em: . Acesso em: 28 abril 2016.
- MALFAIA, B. A. et al. Indução de obesidade com sacarose em ratos. **Arquivos Brasileiros de Cirurgia Digestiva**, v. 26, n. 1, p. 17-21, 2013.
- TAMAKI, T; UCHHIYAMA, S; NAKANO, S.; A weight-lifting exercise model for inducing hypertrophy in the hindlimb muscles of rats. **Medicine and Science in Sports and Exercise**, v.24, n.8, p.881-886, 1992.

UDUPA K.N.; PRASAD G. C. Further studies on the effect of *Cissus quadrangularis* in accelerating fracture healing, **Indian J. Med. Res.**, v. 52, p. 26–35, 1964.

WHO - World Health Organization. **Obesity and overweight**. Genebra: Factsheet N°311, 2015. Disponível em: . Acesso em: 20 abril 2016.

Palavras-chave: *Cissus quadrangularis*; Dieta; Obesidade; Rins; Treinamento resistido

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR ADEQUADO NA MELHORA DO PERFIL CORPORAL DE ADOLESCENTES PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO

LETÍCIA BERTOLDI SANCHES; KARIN GRAZIELE MARIN DOS SANTOS; ADELAIDE DOS SANTOS CORRÊA DA SILVA; DANIELA APARECIDA FOLLA; HADILAN NASCIMENTO DA SILVA; LUANA MAISA DOS SANTOS

¹ UNIRP - Centro Universitário de Rio Preto
leticiabertoldisanches@gmail.com

Introdução

A adolescência é uma fase em que se firmam hábitos alimentares e de estilo de vida. Atualmente, o padrão alimentar característico do adolescente inclui o consumo excessivo de produtos industrializados e reduzida ingestão de frutas e hortaliças. Além disso, as práticas alimentares refletem valores aprendidos na família e entre amigos, além da influência da mídia. Desta maneira, a busca pela imagem corporal idealizada e a necessidade de aceitação pelo grupo, leva a comportamento característico do uso de dietas restritivas associado à atividade física exaustiva, levando a desequilíbrios nutricionais que podem interferir no crescimento e no estado de saúde.

Objetivos

Avaliar e demonstrar os efeitos da alimentação equilibrada para a melhora do perfil corporal de adolescentes praticantes de musculação.

Metodologia

O trabalho contou com 09 adolescentes divididos em: grupo com dieta (GD): 05 adolescentes, com plano alimentar personalizado e treino de musculação específico para seu gênero; e grupo sem dieta (GSD): 04 adolescentes, apenas treino específico para seu gênero. Os indivíduos praticaram musculação 3 vezes na semana e passaram por avaliação antropométrica periódica: peso, altura, índice de massa corporal (IMC), circunferência abdominal (CA), percentual de gordura corporal (%GC). Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e o trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da instituição, sob o número 60105616.4.0000.5604.

Resultados

A amostra foi formada por indivíduos do gênero masculino (11%) e feminino (89%). Quando comparados o peso dos grupos, com o peso ideal calculado com base no IMC médio, notou-se que 77,78% dos adolescentes apresentava-se acima do peso ideal, o GD apresentava-se uma variação de -3,92% e do GSD apresentou uma variação de -0,61%, verifica-se que o GD teve uma variação maior comparado ao GSD. Em relação ao IMC verifica-se uma melhora dos valores para os dois grupos quando se compara com os valores iniciais e com os valores de limites, porém o GD apresentou-se variação de 2,74% negativa indicando diminuição dos valores. Avaliando CA, os valores encontrados estavam dentro dos limites esperado para essa população, pois 77,78% apresentou redução das medidas. Em relação ao primeiro dia de aferição e o último, a variação foi maior para GD apresentando 2,37% enquanto o GSD apresentou 1,89%. Para %GC, 88,89% apresentou-se dentro do limite de normalidade. Os dois grupos aumentaram seu %GC, no entanto o GD obteve um maior aumento comparado ao GSD.

Conclusão

Conclui-se que os dois grupos tiveram redução nos parâmetros antropométricos avaliados, com redução mais acentuada no GD em relação ao GSD, mostrando a importância e a influência da alimentação na melhora do perfil antropométrico dos adolescentes.

Referências

- ALVES, C.; LIMA, R. V. B. Impacto da atividade física e esportes sobre o crescimento e puberdade de crianças e adolescentes. Revista brasileira de Pediatria, Dez 2008, vol.26, no.4, p.383-391. Disponível em: Acesso em: 18 dez 2015.
- PAIVA, D. C. S; FELIX, A. C. F; NOGUEIRA, C. R; LEITE, A. L. R; SOUZA, F. S; DUARTE, M. S. L; COSTA, J. A, 2010. Padrão alimentar, perfil antropométrico, indicação e uso de recursos ergogênicos por adolescentes praticantes de atividade física em academias na cidade de Muriaé (MG). Disponível em: <<http://www.faminas.edu.br/upload/downloads/201105261724073220.pdf>>. Acesso em: 10 set 2016.
- PAVÃO, F. H. et al. Dislipidemia em adolescentes residentes em um município do Paraná e sua associação com a obesidade abdominal. Revista de Educação Física. UEM, Set 2015, vol.26, no.3, p.473-481. Disponível em: Acesso em:

10 out 2016.

TORAL, N. SLATER, B; SILVA, M. V. Revista de Nutrição. vol. 20 no. 5. Campinas Setembro/Outubro 2007. Consumo alimentar e excesso de peso de adolescentes de Piracicaba, São Paulo. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732007000500001> Acesso em: 10 set 2016.

Palavras-chave: Adolescentes; Alimentação; Exercício físico ; Musculação

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE CORREDORES DE LONGAS DISTÂNCIAS (FUNDO)

LUDMILA CARVALHO DE SÁ; THAYNÁ ANTUNES MARQUES MOREIRA; ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA; GUILHERME ROSA

¹ UCB - Universidade Castelo Branco
ludmilacsa@hotmail.com

Introdução

Segundo Santos e col. (2011) os treinos e competições nas corridas de longas distâncias são muito exigentes em função do gasto energético elevado. O padrão nutricional dos corredores de duração deve priorizar energia e nutrientes para aperfeiçoar o rendimento do atleta, permitindo uma rápida recuperação. O equilíbrio na alimentação colabora de forma positiva para o desempenho atlético, o condicionamento físico, redução da fadiga após o exercício e a prevenção de lesões, sendo indispensáveis estes substratos energéticos para os processos de síntese metabólica, assegurando a formação, a reparação e a reconstituição de tecidos corporais (ARAUJO, 2012; ROCHA et al., 2012). Logo, conhecer o padrão da alimentação dos atletas e avaliar a composição desta dieta, bem como mensurar o perfil antropométrico é essencial para o estabelecimento de orientações nutricionais adequadas, o que irá influenciar diretamente na *performance* e saúde dos esportistas.

Objetivos

Avaliar o consumo alimentar e traçar o perfil antropométrico de corredores de longas distâncias da Cidade do Rio de Janeiro, RJ.

Metodologia

O estudo foi realizado em campo, sendo caracterizado como quantitativo, descritivo e transversal. Participaram 33 atletas corredores de provas de longa distância (Fundo), de ambos os gêneros, com idade entre 18 e 60 anos, residentes na Cidade do Rio de Janeiro – RJ. Os corredores foram convidados a participar do estudo através de convite verbal. Após esclarecimentos sobre a metodologia e objetivos do trabalho foi assinado previamente pelos voluntários um termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) para que pudessem participar da pesquisa. Para estimar o consumo alimentar foram realizados três recordatórios habitual alimentar de 24 horas em dias não consecutivos e um do final de semana. Quanto à avaliação do consumo de carboidratos, proteínas e lipídios, foi avaliada a adequação da ingestão a partir da comparação entre a média ingerida e as recomendações preconizadas. As medidas antropométricas utilizadas foram massa corporal e estatura, a partir das medidas aferidas foi calculado o índice de massa corporal (IMC) e avaliado conforme os pontos de corte propostos pela Organização Mundial de Saúde (1995/97).

Resultados

Em relação às características antropométricas, o índice de massa corporal dos homens em média foi $20,53 \pm 1,54$ kg/m² e das mulheres $20,01 \pm 2,26$ kg/m². Verificou-se um aporte calórico médio diário de $2277,89 \pm 697,88$ Kcal para os homens e $2164,31 \pm 442,82$ Kcal para as mulheres, correspondendo a seguinte distribuição entre os macronutrientes: Carboidratos $53,23 \pm 8,44\%$ ($4,91 \pm 1,98$ g/kg), proteínas $18,75 \pm 3,55\%$ ($1,68 \pm 0,52$ g/kg) e lipídios $27,78 \pm 5,09\%$ ($1,10 \pm 0,29$ g/kg) para os homens e para as mulheres foram carboidratos $54,31 \pm 7,38\%$ ($5,70 \pm 1,98$ g/kg), proteínas $20,65 \pm 5,87\%$ ($2,07 \pm 0,64$ g/kg) e lipídios $26,29 \pm 4,45\%$ ($1,19 \pm 0,31$ g/kg).

Conclusão

Apesar do adequado perfil antropométrico, o aporte de energia e carboidratos ainda não são suficientes para suprir as exigências energéticas da modalidade, ao passo que a ingestão proteica e lipídica dos homens apresentou resultados entre adequado e excessivo e das mulheres ingestão excessiva para proteínas e adequada para lipídios. Contudo, é evidente a necessidade da atuação do profissional de nutrição no âmbito desportivo, com objetivo de corrigir as possíveis inadequações alimentares e promover esclarecimentos quanto ao papel da nutrição tanto para o rendimento esportivo quanto para a promoção e manutenção do estado de saúde.

Referências

ARAUJO, M. P. S. Nível de conhecimento nutricional de praticantes de corrida do grupo endorfina assessoria esportiva do Município de Araguari, Minas Gerais. Revista brasileira de nutrição esportiva, São Paulo, v. 6, n. 32, p. 97-104, Mar/Abr, 2012.

OMS - ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva: WHO, 1995. Disponível em: <http://www.unu.edu/unupress/food/FNBv27n4suppl2final.pdf>. Acesso em 15 de setembro de 2016.

ROCHA, C. L.; DONATTO, F.; LIBERALI, R.; NAVARRO, F; SOUZA JUNIOR, TP; PRESTES, J. Efeitos do farelo de aveia sobre parâmetros antropométricos e bioquímicos em corredores de rua. Revista da educação física/ UEM, Maringá, v. 23, n. 1, p. 115-22, Abr, 2012.

SANTOS, J. A. R.; SILVA, D. J. L.; GADELHO, S. F. N. Ingestão nutricional de corredores de meio- fundo. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo, v.4, n.2, p 402-416, Jan/Fev, 2011.

Palavras-chave: Ingestão dietética; Macronutrientes; Desempenho esportivo

BEBIDAS LÁCTEAS E SEUS EFEITOS NA RECUPERAÇÃO DE GLICOGÊNIO MUSCULAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

IGOR GABRIEL SANTIAGO PEREIRA; LAÍS MONTEIRO RODRIGUES LOUREIRO; CAIO EDUARDO GONÇALVES REIS; TERESA HELENA MACEDO DA COSTA

¹ UNB - Universidade de Brasília

igorgsp@yahoo.com.br

Introdução

O consumo de carboidratos e proteínas é importante para um bom desempenho e maximização da recuperação de glicogênio muscular pós-exercício (Naderi et al., 2016). O leite é um alimento em potencial para auxiliar nesta recuperação em função da sua composição nutricional, fornecendo carboidratos e proteínas de alto valor biológico, provendo todos os aminoácidos essenciais. O leite com achocolatado (ACHO) (açúcar e cacau) é estudado em função de auxiliar na recuperação de glicogênio muscular (Pritchett et al., 2012). Os bons resultados se devem à presença de sacarose, que aumenta a disponibilidade de glicose para a recuperação de glicogênio muscular (Trommelen et al., 2016). O acréscimo de achocolatado ao leite aumenta o índice glicêmico da bebida, favorecendo a rápida ressíntese de glicogênio muscular pós-exercício (Wong et al., 2009).

Objetivos

Analisar os estudos que avaliaram os efeitos do consumo de bebidas lácteas após o exercício na taxa de ressíntese de glicogênio muscular pós-treino e desempenho físico subsequente em atletas.

Metodologia

A busca de artigos foi realizada na base de dados PubMed, com as combinações de palavras chave: *Milk AND glycogen OR training OR exercise OR performance OR athletes OR recovery*; sem limite de data. A seleção e análise dos estudos foram feitas com base na leitura dos títulos, resumos e textos completos. Os artigos incluídos foram os ensaios clínicos com adultos atletas/ativos saudáveis que avaliaram a taxa de ressíntese de glicogênio muscular pós-treino e desempenho físico subsequente.

Resultados

Foram identificados 1105 artigos, sendo que nove atenderam os critérios de inclusão e entraram na revisão. Com relação à ressíntese de glicogênio muscular, um dos estudos observou vantagem na utilização do leite com achocolatado (ACHO) como bebida pós-treino quando comparado a todos os controles. Outro estudo obteve resultado semelhante entre ACHO e o suplemento de carboidrato, e ambas as bebidas teste foram melhores em relação ao placebo. Quanto ao desempenho subsequente à depleção do glicogênio muscular, o ACHO apresentou maior tempo de exaustão e menor tempo para finalização do exercício. Em outros quatro estudos, o ACHO promoveu maior tempo para exaustão quando comparado às outras bebidas teste; dois deles comparando ao placebo e outros dois comparando também a outras bebidas carboidratadas. Já outros dois experimentos não mostraram diferenças significativas no tempo para exaustão e no desempenho subsequente promovido pelo ACHO. Um dos estudos observou maior ressíntese de glicogênio muscular no grupo que consumiu leite com carboidrato comparado ao suplemento de carboidrato. Já o leite puro apresentou resultado superior ao placebo em relação ao tempo de exaustão em um dos estudos e semelhante ao placebo em outro estudo.

Conclusão

A adequação no consumo de carboidratos e a presença de cacau e sacarose favoreceram os resultados obtidos com as bebidas lácteas. Sugere-se o consumo de leite com achocolatado pós-treino para maximizar a recuperação e ressíntese de glicogênio muscular.

Referências

- NADERI, A. et al. Timing, optimal dose and intake duration of dietary supplements with evidence-based uses in sports nutrition. *Journal of Exercise Nutrition and Biochemistry*, v. 44, n. 0, p. 1–42, 2016.
- PRITCHETT K, et al. Chocolate milk: a post-exercise recovery beverage for endurance sports. *Medicine and Sport Science*, v 59, p. 127–134, 2012.
- TROMMELEN, J. et al. Fructose coingestion does not accelerate postexercise muscle glycogen repletion. *Medicine and Science in Sports and Exercise*, v. 48, n. 5, p. 907–912, 2016.

WONG, S.H et al. Effect of glycemic index on recovery and subsequent endurance capacity. *International Journal of Sports Medicine*, v.30, n.12, p. 898–905, 2009.

Palavras-chave: Alimentos para praticantes de atividade ; Atletas; Desempenho esportivo; Exercício; Leite

BOCHECHO COM CAFEÍNA NÃO MELHOROU DESEMPENHO EM UM TESTE DE CORRIDA DE 800M RECREATIVA

PATRÍCIA CRISTINA BARRETO LOBO; TAYNARA NIELSEN RODRIGUES MELO BARBOSA; LILYAN KARLLA MARTINS PARREIRA; JOÃO FELIPE MOTA; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL

¹ FANUT/UFMG - FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

patriciacristina.nutri@gmail.com

Introdução

A cafeína é um tipo de alcaloide, encontrada em muitos alimentos e suplementos (MAGKOS; KAVOURAS, 2005). Atua no bloqueio dos receptores de adenosina, aumentando o estado de alerta e evitando fadiga central. Age no sistema nervoso central, alterando a percepção subjetiva de esforço, aumentando a vigilância e o funcionamento cardíaco dos atletas (TARNOPOLSKY, 2010). Acredita-se que o bochecho com cafeína tenha ligação direta com o sistema nervoso central, promovendo melhor desempenho, porém, os estudos são inconclusivos sobre o tipo de exercício, concentração da solução de cafeína, duração da lavagem bucal e o momento do bochecho, para obter tais resultados.

Objetivos

Avaliar se o enxágue bucal com cafeína melhora o tempo de corrida de resistência recreativa de 800 metros.

Metodologia

Estudo randomizado, duplo-cego, cruzado, controlado por placebo, realizado com sete indivíduos fisicamente ativos, que realizam um teste de corrida, com tempo de execução de 800 metros. Trabalho aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Goiás, sob o número de registro 1.565.695. Os testes foram realizados na rua do Parque Areião, localizado na região sul da cidade de Goiânia/Goiás. Os participantes previamente divididos, antes de iniciar a corrida, fizeram enxágue bucal com cafeína (300mg, 0,6%, em 50ml de água) ou placebo (300mg de celulose microcristalina, 0,6% em 50 ml de água) por 10 segundos. O segundo teste foi realizado com intervalo mínimo de sete dias. Amostras de sangue foram coletadas nos dois tempos de teste, para análise de glicose e lactato. O desempenho foi avaliado pelo tempo. Os participantes foram orientados a não mudar sua rotina de treinamento, não realizar exercícios nas 24 horas anteriores, fazer jejum de quatro horas, escovar os dentes antes do bochecho, não ingerir álcool e restringir os alimentos e suplementos contendo cafeína 48 horas antes do teste, a fim de minimizar possíveis influências sobre os resultados. A ingestão habitual de café com cafeína foi avaliada por questionário e a ingestão alimentar pelo recordatório alimentar de 24 horas.

Resultados

A maioria dos corredores (57%) consomem café cafeinado habitualmente. A concentração de cafeína utilizada no bochecho não foi capaz de reduzir o tempo de corrida. Além disso, a cafeína não alterou as concentrações de glicemia e lactato quando comparado ao placebo ($p < 0,05$).

Conclusão

O bochecho com 0,6% de solução de cafeína por 10 segundos, não melhorou o desempenho (tempo) de corrida de 800 metros e não modificou as concentrações sanguíneas de lactato e glicemia.

Referências

MAGKOS, F.; KAVOURAS, S.A. Caffeine use in sports, pharmacokinetics in man, and cellular mechanisms of action. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, v.45, p.535-562, 2005.

TARNOPOLSKY, M. A. Caffeine and Creatine Use in Sport. *Annals of Nutrition and Metabolism*, v.57, n. 2, p.1-8, 2010.

Palavras-chave: Corrida; Café; Performance

COMPARAÇÃO DE DESEMPENHO FÍSICO ENTRE VEGETARIANOS E VEGANOS: ESTUDO PILOTO

DAVID LIMA OLIVEIRA; MARCOS DA SILVA BRANDÃO; ALICE CONRADO DE SOUZA; FELIPE GARCEZ DE CARVALHO; MARCUS VINICIUS SANTOS DO NASCIMENTO; RAQUEL SIMÕES MENDES NETTO

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe
davidkon@hotmail.com

Introdução

O vegetarianismo é um tipo de padrão alimentar caracterizado pelo consumo de alimentos de origem vegetal, privando-se da ingestão de carnes em geral, com ou sem a ingestão de laticínios e/ou ovos. Já o veganismo faz a restrição de todo e qualquer alimento de origem animal. Assim, os veganos possuem uma menor ingestão de proteínas e lipídios, porém, possuem uma maior ingestão de energia em função dos carboidratos. Contudo, não se sabe como esses diferentes tipos de dieta pode afetar no desempenho.

Objetivos

O propósito desse estudo foi comparar o desempenho físico, a partir da força de preensão manual e potência de membros inferiores, entre os vegetarianos e veganos.

Metodologia

Foi realizado um estudo piloto com 20 vegetarianos (24±5 anos; 1,70±0,08 metros; 62,8±10,3 kg; IMC = 21,5±3,2 kg/m²) e 7 veganos (24±3 anos; 1,70±0,07 metros; IMC = 20,1±1,8 kg/m²) a partir de sua autoavaliação de conduta alimentar. Os voluntários compareceram a dois encontros, sendo o primeiro caracterizado pelo preenchimento de um questionário de anamnese e o segundo foi realizado um aquecimento, de 7 minutos a 6 km/h, na esteira. Logo em seguida o voluntário foi submetido a um teste de salto vertical com contra movimento e um teste de força de preensão manual. Antes do teste de salto, foram feitos 3 saltos na posição em pé, com as mãos na cintura, em que o salto precedido por um agachamento, com angulação de joelhos até 90°. O teste consistiu na execução dois saltos, com descanso de 30 segundos entre eles, foi considerado o maior valor obtido. O Handgrip foi feito com o avaliado sentado e cotovelo em 90°. Foram três tentativas para cada braço com o avaliado pressionando o dinamômetro com tempo de recuperação de 1 minuto. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe, sob parecer de n 2.321.614. Os dados foram tabulados e analisados pelo software SPSS 20. Adotando-se $p \leq 0.05$, foram analisados pelo teste de ANOVA One Way e teste de normalidade de dados de Shapiro Wilk.

Resultados

A potência de membros inferiores entre vegetarianos (40,5±2,2) e veganos (45,2±2,7) não apresentou diferença ($p = 0,25$), assim como também a força de preensão manual na mão direita (34,8±2,4 vs 36,1±2; $p = 0,77$) e na mão esquerda (33,2±2,4 vs 36,1±3,6; $p = 0,53$).

Conclusão

Não há diferença de desempenho físico entre vegetarianos e veganos, de acordo com avaliação de potência de membros inferiores e força de preensão manual. Independente da ingestão dietética, eles podem apresentar reservas energéticas similares para realização de exercícios curtos. No entanto, futuros estudos podem avaliar a diferença de concentração muscular dessas fontes energéticas.

Referências

ALLÈS, B.; BAUDRY, J.; MÉJEAN, C.; TOUVIER, M.; PÉNEAU, S.; HERCBERG, S.; KESSE-GUYOT, E. Comparison of sociodemographic and nutritional characteristics between self-reported vegetarians, vegans, and meat-eaters from the NutriNet-Santé study, *Nutrients*, 2017.

GUERRA, R. S.; AMARAL, T. F.; SOUZA, A. S.; FONSECA, I.; PICHEL, F.; RESTIVO, M. T. Comparison of Jamar and Bodygrip dynamometers for handgrip strength measurement, *Associação Nacional de Força e Condicionamento*, 2016.

MALYSZEK, K.K.; HARMON, R.A.; DUNNICK, D.D.; COSTA, P.B.COUBURN, J.W. BROWN, L.E. Comparison of Olympic Hexagonal Barbells With Mid-Thigh Pull, Deadlift and Countermovement Jump. *Journal of Strength and Conditioning Research*, 2017

Palavras-chave: prensão manual; salto vertical; vegetarianismo

COMPARAÇÃO DO VALOR ENERGÉTICO DE MACRONUTRIENTES DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS COM INFORMAÇÃO ENERGÉTICA CONTIDA NOS RÓTULOS

AMANDA FERNANDES PILATI; RENATO MOREIRA NUNES

¹ UFJF - Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Juiz de Fora

amanda.pilati@hotmail.com

Introdução

Suplementos nutricionais são alimentos que tem como objetivo complementar com calorias ou nutrientes a dieta de acordo com carências nutricionais apresentadas e/ou necessidades específicas. O nutricionista é o profissional capacitado para a prescrição de suplementos (Frade e Stulbach, 2010), e na maioria das vezes utiliza as informações cedidas pelo fabricante para basear a sua prescrição, é de fundamental importância a verificação da veracidade dessa referência. Órgãos fiscalizadores já detectaram fraudes na composição e rotulagem dos suplementos (Brasil, 2014) o que pode comprometer o resultado da prescrição dietética.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi verificar se suplementos alimentares disponibilizados no mercado nacional apresentam adequação da soma do valor energético de macronutrientes (carboidrato, lipídio e proteína) e informação energética contidas nos rótulos, em acordo com a legislação vigente referente à rotulagem RDC N°360/2003.

Metodologia

Foi elaborado um banco de dados de 200 suplementos com suas informações nutricionais e a composição, disponibilizadas pelo fabricante no rótulo dos produtos no mercado nacional entre os anos de 2006 a 2017. A quantidade em gramas apresentada de carboidrato, lipídio e proteína, foram convertidas em calorias através da multiplicação pelo valor arredondado da convenção utilizada (4,9,4 respectivamente) e descontados os ajustes de conversão com margem de erro de 5%, o resultado foi comparado com o valor energético cedido pelo fabricante. Os valores encontrados, superiores ou inferiores a 20% do valor energético informado pelo fabricante foram classificados como inadequados, conforme estabelece a RDC N°360/2003.

Resultados

Verificou-se que 11% (22 unidades) dos suplementos apresentaram valores energéticos 20% superior (11 unidades) ou inferior (11 unidades), quando convertidas as gramas dos macronutrientes informadas no mesmo rótulo onde se informam as calorias, quando diminuimos o erro de rotulagem para uma margem de 10% esses valores chegam à 35 produtos (17,5%).

Conclusão

De acordo com as análises, fica evidente que ocorre uma incoerência dos dados informados pelo profissional que realizou a rotulagem e a necessidade de um controle mais rigoroso da composição nutricional e descrição nos rótulos, uma vez que o nutricionista utiliza essas informações para auxiliar na prescrição nutricional e controle de ingestão de nutrientes e calorias, o que pode levar a um erro na prescrição e até mesmo gerar perdas na performance e no rendimento de atletas e de usuários do produto.

Referências

- Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. RESOLUÇÃO RDC N° 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília-DF. 2003.
- Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Anvisa proíbe 20 lotes de Suplementos Protéicos para Atletas. Publicado em: 28 de Fevereiro de 2014. Disponível em: <https://goo.gl/M3vmvR> Acessado em: 03 de Novembro de 2017.
- Frade, R. E. T.; Stulbach, T. A Importância da Atuação do Nutricionista em Academias e Clubes. Revista Nutrição em Pauta. 2010.

Palavras-chave: fraude; rotulagem de alimentos; nutrição

COMPORTAMENTO DA FREQUÊNCIA CARDÍACA APÓS TESTE INCREMENTAL EM VEGETARIANOS E VEGANOS: ESTUDO PILOTO

FELIPE GARCEZ DE CARVALHO; ALICE CONRADO DE SOUZA; SHEILA KELLY SANTOS DA COSTA; LARISSA DOS ANJOS SOUZA; MARCUS VINICIUS SANTOS DO NASCIMENTO; RAQUEL SIMÕES MENDES NETTO

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe
felipeatem10@gmail.com

Introdução

Dietas vegetarianas vem sendo adotadas por praticantes de exercício, não apenas por ideologia como também na promoção da saúde. A prática dietética vegetariana abrange ampla variedade com diferentes repercussões para a qualidade de vida. Existem classificações dessa dieta, como por exemplo, o veganismo, que não contém nenhum produto de origem animal e o vegetariano ovolacto, que inclui produtos lácteos e ovos. Ambos envolvem restrições de grupos alimentares, o que pode ocasionar diferença no desempenho físico, como, por exemplo, respostas da frequência cardíaca de esforço e de recuperação.

Objetivos

O propósito desse estudo foi analisar e comparar as respostas da frequência cardíaca de esforço e de recuperação após um teste incremental em vegetarianos e veganos.

Metodologia

Foi realizado um estudo piloto com 16 vegetarianos (22±0,6 anos; 1,71±0,02 metros; 60,85±1,96 kg; IMC = 20,57±0,51 kg/m²) e 7 veganos (24,4±1,2 anos; 1,70±0,03 metros; 59±2,8 kg; IMC = 20,5±0,69 kg/m²) ativos e sedentários selecionados por autoavaliação. Os valores de frequência cardíaca foram obtidos a partir de uma teste incremental de velocidade aeróbica máxima, em que iniciava com uma caminhada de 3 minutos a 5km/h com inclinação de 1%. A esteira estava programada para aumentar a velocidade em 1km/h a cada dois minutos até a exaustão do indivíduo. A frequência cardíaca foi monitorada através de monitor cardíaco, os valores analisados incluíram os momentos pré, imediatamente após o teste, em um, três e cinco minutos de recuperação. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe, sob parecer de nº 2.321.614. Os dados foram tabulados e analisados pelo software SPSS 20. Adotando-se $p \leq 0.05$, foram analisados pelo teste de Anova Fatorial para medidas repetidas com post hoc de Bonferroni.

Resultados

Houve diferenças estatísticas no comportamento da frequência cardíaca em todos os momentos pré, pós teste e nos minutos um, três e cinco de recuperação ($p < 0,01$). Os valores pós teste aumentaram comparados aos valores pré e em um, três e cinco minutos de recuperação. Na fase de recuperação a frequência cardíaca se mostrou maior que antes do teste, mas reduziu no decorrer do tempo. Ao comparar vegetarianos e veganos não houve diferença significativa nas fases pré (91±4 vs 78±6) e pós teste incremental (198±2 vs 198±3) e nos momentos de recuperação de um (170±2 vs 164±4), três (146±3 vs 145±5) e cinco minutos (141±3 vs 136±4).

Conclusão

Vegetarianos e veganos apresentam respostas de frequência cardíaca similares quando submetidos a teste de esforço aeróbico máximo. Esta similaridade pode ser explicada de padrão alimentar de ingestão de macronutrientes e antioxidantes que não foram avaliados nesse estudo e pela frequência cardíaca apresentar resposta padrão à exigência do exercício físico.

Referências

ALLÈS, B.; BAUDRY, J.; MÉJEAN, C.; TOUVIER, M.; PÉNEAU, S.; HERCBERG, S.; KESSE-GUYOT, E. Comparison of sociodemographic and nutritional characteristics between self-reported vegetarians, vegans, and meat-eaters from the NutriNet-Santé study, *Nutrients*, 2017.

LYNCH, H.M.; WHARTON, C.M.; JOHNSTON, C.S. Cardiorespiratory Fitness and Peak Torque Differences between Vegetarian and Omnivore Endurance Athletes: A Cross-Sectional Study. *Nutrients*, 2016.

DA SILVA, D.F.; SOTERO, R.C.; SIMÕES, H.G.; MACHADO, F.A. Máxima Velocidade Aeróbia Calculada pelo custo de

frequência cardíaca: relação com a performance. Revista Andaluza de Medicina del Esporte, 2015.

Palavras-chave: recuperação cardiovascular; vegetarianismo; veganismo

CORRELAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL COM O DESEMPENHO EM TESTE FUNCIONAL DE IDOSAS ATIVAS

LORENA DE PÁDUA BORGES; DÉBORA FERREIRA PESSOA; GABRIELA LIMA DE CASTRO; JULIANA CRISTINA SILVA; ERICK PRADO DE OLIVEIRA; ANA CAROLINA KANITZ

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia
lorenapaduaborges@hotmail.com

Introdução

O envelhecimento acarreta diversas alterações fisiológicas no organismo humano, incluindo alterações na composição corporal como diminuição da massa magra e aumento da massa gorda. Estas modificações podem influenciar diretamente na capacidade funcional desses idosos, levando a uma maior dificuldade na realização de tarefas simples do dia-a-dia, refletindo na sua autonomia e independência. O teste funcional timed up and go avalia a agilidade e o equilíbrio dinâmico, podendo ser um parâmetro para de avaliação do risco de quedas

Objetivos

O presente estudo tem como objetivo correlacionar a composição corporal com o desempenho de idosos ativos no teste funcional timed up and go.

Metodologia

Participaram desse estudo 61 idosas (71,1±6,3 anos), participantes do programa de atividade física e recreativa para terceira idade do curso de Educação Física na Universidade Federal de Uberlândia. O percentual de Massa Magra e Massa Gorda foram aferidos por meio da bioimpedância, o exame foi realizado com os indivíduos orientados a ficar em jejum, urinar 30 minutos antes e não consumir alimentos fontes de cafeína, o Índice de Massa Corporal foi calculado a partir da massa e estatura que foram aferidos com balança elétrica acoplado ao estadiômetro. No timed up and go cronometra-se o tempo que o idoso leva para levantar de uma cadeira, sendo que é necessário estar sentado com apoio total das costas na cadeira e os pés apoiados ao chão, então após o comando o idoso deve andar 3 metros, dar a volta em um cone e retornar. Para análise estatística foi utilizado o teste de correlação de Spearman ($p < 0,05$). Protocolo do comitê de ética: 069123/2013

Resultados

A correlação encontrada entre o % massa gorda e o timed up and go foi positiva, fraca e significativa ($r = 0,306$; $p = 0,019$) e entre o % massa magra e o timed up and go a correlação foi negativa, fraca e significativa ($r = 0,317$; $p = 0,017$). Por fim, a correlação entre o índice de massa corporal e o timed up and go foi positiva, moderada e significativa ($r = 0,347$; $p = 0,07$).

Conclusão

Os resultados demonstram que a composição corporal pode influenciar no tempo de realização no timed up and go, sendo que um maior % massa gorda e índice de massa corporal influencia de forma negativa e um maior % massa magra influencia de forma positiva. Assim, as mudanças negativas na composição corporal com o envelhecimento podem refletir em reduções na capacidade funcional, cabe aos profissionais da saúde atentarem-se a essas modificações afim de contê-las com a prática de exercícios físico e estratégias nutricionais.

Referências

- Alfieri, F. M., Silva, N. O. V. e, Kutz, N. A., & Oliveira, M. M. H. de A. de. (2016, abril-junho). Relações entre equilíbrio, força muscular, mobilidade funcional, medo de cair e estado nutricional de idosos da comunidade. *Revista Kairós Gerontologia*, 19(2), pp. 147-165. ISSN 2176-901X. São Paulo (SP), Brasil: FACHS/NEPE/PEPGG/PUC-SP
- Filippin, Lidiane Isabel, Miraglia, Fernanda, Nunes de Oliveira Teixeira, Vivian, Manozzo Boniatti, Márcio, Timed Up and Go test no rastreamento da sarcopenia em idosos residentes na comunidade. *Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia [en linea]* 2017, 20 (Julio-Agosto) : [Fecha de consulta: 6 de noviembre de 2017] Disponible en: ISSN 1809-9823
- SILVA, Nathalie de Almeida; PEDRAZA, Dixis Figueroa; MENEZES, Tarciana Nobre de. Desempenho funcional e sua associação com variáveis antropométricas e de composição corporal em idosos. *Ciênc. Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 20, n. 12, p.3723-3732, dez. 2015

Palavras-chave: Bioimpedância ; Capacidade funcional; Envelhecimento

EFEITO DA DIETA HIPERPROTEICA COM RESTRIÇÃO ENERGÉTICA COMBINADA AO EXERCÍCIO MULTICOMPONENTE SOBRE O PERFIL LIPÍDICO DE MULHERES EM PÓS-MENOPAUSA

JAMILLE MENDONÇA REINALDO; JAMYLLÉ ARAÚJO ALMEIDA; ANA CATARINA MENESES SANTOS; LUANA EDLA LIMA; RAQUEL SIMÕES MENDES NETTO

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe
ninha.catarina@hotmail.com

Introdução

A menopausa leva a mudanças no perfil lipídico devido à concentração reduzida de estrogênio, provocando o aumento do risco de doenças cardiovasculares entre as mulheres em pós-menopausa. O exercício contribui para a melhora do perfil lipídico, porém ainda é controversa a influência da elevação do consumo proteico sobre esses marcadores.

Objetivos

Avaliar o efeito da dieta hiperproteica com restrição energética combinada ao exercício multicomponente sobre o perfil lipídico de mulheres em pós-menopausa.

Metodologia

Participaram do estudo 29 mulheres que apresentavam período superior a 12 meses desde a última menstruação, possuíam com média de idade de $65,6 \pm 5,2$ anos e IMC médio de $29,9 \pm 5,1$ kg/m². Entre as voluntárias 16 realizaram a dieta hiperproteica com $\geq 20\%$ do valor energético total da alimentação referente à proteína ($\sim 1,2$ g/kg/dia) e 13 fizeram a dieta normoproteica, ambas com déficit calórico médio de 500 kcal. O treinamento multicomponente ocorreu 3x/semana em dias não consecutivos com intensidade de moderada a alta. A intervenção teve duração de 12 semanas e a coleta sanguínea foi realizada na semana anterior e na posterior a intervenção. Para o perfil lipídico utilizou-se o índice de Castelli I e II que foram determinados como a razão entre o colesterol total e o HDL-colesterol e a razão entre LDL-colesterol e HDL-colesterol respectivamente. Para as análises estatísticas utilizou-se o software SPSS versão 20.0, o teste de Shapiro Wilk para analisar a normalidade das variáveis e a comparação entre os grupos e ao longo do tempo foi feita pela ANOVA two-way com post-hoc de Bonferroni. Considerou a significância estatística $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob o número 1.586.11.

Resultados

Os grupos dieta hiperproteica e normoproteica não apresentaram diferenças significativas para o índice de Castelli I ($p=0,67$) e II ($p=0,4$) para a análise dos grupos. Ao longo do tempo, nota-se que ambos os grupos apresentaram redução significativa para o índice de Castelli I (Hiperproteico: Pré: $4,3 \pm 1,4$ Pós: $3,6 \pm 0,8$ $p=0,03$; Normoproteico: Pré: $4,4 \pm 1,3$ Pós: $3,9 \pm 1,6$ $p=0,01$) e II (Hiperproteico: Pré: $2,7 \pm 1,0$ Pós: $2,2 \pm 0,6$ $p=0,02$; Normoproteico: Pré: $2,9 \pm 1,0$ Pós: $2,5 \pm 0,9$ $p=0,03$). Já na interação grupo tempo, não houve diferença significativa para nenhum dos índices ($p=0,4$; $p=0,2$).

Conclusão

Os índices de Castelli I e II reduziram independente do teor proteico da dieta, demonstrando que a restrição calórica combinada ao exercício físico contribui para a melhoria desses marcadores.

Referências

- KILIM, S. R.; CHANDALA, S. R. A comparative study of lipid profile and oestradiol in pre-and post-menopausal women. **Journal of clinical and diagnostic research: JCDR**, v. 7, n. 8, p. 1596, 2013.
- CASTELLI, W. P. Cholesterol and lipids in the risk of coronary artery disease--the Framingham Heart Study. **The Canadian Journal of Cardiology**, v. 4, p. 5A-10A, 1988.

Palavras-chave: Ensaio Clínico; Pós-Menopausa; Dieta; Exercício

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE AMINOÁCIDOS DE CADEIA RAMIFICADA NA FADIGA, DANO E RECUPERAÇÃO MUSCULAR – REVISÃO SISTEMÁTICA

WILLIAN VAGNER DORNELES SCHNEIDER; LAÍS MONTEIRO RODRIGUES LOUREIRO; SANDRA FERNANDES ARRUDA; TERESA HELENA MACEDO DA COSTA; CAIO EDUARDO GONÇALVES REIS

¹ UNB - Universidade de Brasília

wvagners@hotmail.com

Introdução

O aumento da utilização de suplementos alimentares nos dias atuais está associado à busca de melhores resultados. Na busca desse melhor rendimento, os suplementos de aminoácidos de cadeia ramificada são amplamente utilizados. Sua indicação de consumo antes, durante e/ou depois do exercício físico se dá em função das alegações de efeito ergogênico, atuando na redução da fadiga e dano muscular e/ou melhora na recuperação muscular.

Objetivos

Analisar os estudos que avaliaram os efeitos da suplementação oral de aminoácidos de cadeia ramificada nos índices de fadiga, dano e recuperação muscular.

Metodologia

A revisão da literatura foi sistematizada de acordo com o protocolo PRISMA, utilizando as bases de dados PubMed, *Web of Science* e *Scopus* em busca de artigos clínicos com humanos saudáveis, publicados até Outubro de 2017. A combinação de palavras-chave escolhida foi: "*branched-chain amino acids*" OR *bcaa* AND "*fatigue muscle*" OR *fatigue* OR "*damage muscle*" OR "*recovery muscle*". A seleção ocorreu de acordo com critérios de inclusão e exclusão previamente definidos, nas seguintes etapas: leitura dos títulos e resumos e posterior análise do estudo, buscando a presença de marcadores de recuperação pós-exercício. As variáveis analisadas foram: percepção subjetiva de esforço por meio da escala visual analógica, concentração sanguínea de lactato, lactato desidrogenase, creatina quinase, mioglobina e amônia e tempo de recuperação muscular (até 96 horas).

Resultados

Foram selecionados 15 artigos, entre os quais 10 concluíram que o consumo de aminoácidos de cadeia ramificada não mostrou diferença significativa nos marcadores de fadiga, dano ou recuperação muscular. Com base nos marcadores subjetivos de fadiga, quatro dos oito estudos que analisaram a percepção subjetiva de esforço mostraram uma redução em relação ao grupo placebo. Porém com base nos marcadores bioquímicos, não houve diferença significativa consistente nos estudos. Um estudo mostrou redução dos níveis de lactato, dois nas concentrações de creatina quinase e três no tempo de recuperação muscular (24 e 72 horas). Uma limitação foi a grande divergência nos delineamentos experimentais que inviabilizaram a síntese conjunta dos resultados.

Conclusão

Desta forma, até o momento, conclui-se que a suplementação de aminoácidos de cadeia ramificada, com base nos estudos apresentados, parece não ter uma relação clara e definida com a fadiga, dano e recuperação muscular. São necessários mais estudos, com metodologias padronizadas para a visualização dos efeitos da suplementação de aminoácidos de cadeia ramificada.

Referências

MOHER, D.; LIBERATI, A.; TETZLAFF, J.; ALTMAN, D.G.; PRISMA GROUP. Preferred reporting items for systematic reviews and meta-analyses: the PRISMA statement. *Annals of Internal Medicine*, v. 151, n. 4, p. 264 – 269, 2009.

Palavras-chave: Aminoácidos de cadeia ramificada; Músculo esquelético; Lactato desidrogenase; Creatina quinase; Esforço físico

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE AMINOÁCIDOS DE CADEIA RAMIFICADA NO METABOLISMO ENERGÉTICO E DESEMPENHO FÍSICO EM EXERCÍCIOS DE ENDURANCE – REVISÃO SISTEMÁTICA

GABRIEL PRETTO DE CARVALHO; LAÍS MONTEIRO RODRIGUES LOUREIRO; TERESA HELENA MACEDO DA COSTA; CAIO EDUARDO GONÇALVES REIS; SANDRA FERNANDES ARRUDA

¹ UNB - Universidade de Brasília

gpretto93@hotmail.com

Introdução

Diferentemente dos demais aminoácidos, os aminoácidos de cadeia ramificada (AACR) são metabolizados predominantemente no músculo aumentando sua capacidade oxidativa durante a prática de exercícios físicos. Assim, os AACR têm sido amplamente estudados no âmbito esportivo. Há maior ativação do complexo enzimático de oxidação desses aminoácidos durante exercícios prolongados a 70% a 80% do VO₂ máximo, características de exercícios de endurance.

Objetivos

Analisar os estudos que avaliaram os efeitos da suplementação oral de AACR no metabolismo energético e desempenho físico em exercícios de endurance.

Metodologia

A revisão sistemática da literatura foi realizada de acordo com o protocolo PRISMA. A busca se deu nas bases de dados PubMmed, Web of Science e Scopus, sendo incluídos artigos realizados com seres humanos saudáveis publicados até outubro de 2017. A seleção ocorreu de acordo com os critérios de inclusão e exclusão previamente definidos, primeiramente pela leitura dos títulos e resumos, e em seguida a análise dos textos na íntegra. As variáveis analisadas foram: tempo de prova e até a exaustão, trabalho realizado, concentração sanguínea de glicose, lactato, ácido graxo livre, amônia, alanina, glutamina e o quociente respiratório.

Resultados

25 artigos foram incluídos nessa revisão, sendo separados em indivíduos treinados (n=17) e não treinados (n=8). Os estudos foram realizados com protocolos de corrida/natação (n=9) e bicicleta (n=16). Dos estudos realizados com atletas de corrida/natação, apenas um mostrou efeito significativo com aumento dos níveis sanguíneos de amônia e alanina, sendo que todos não mostraram efeito no desempenho físico. Já com atletas de ciclismo, cinco de sete estudos mostraram aumento dos níveis de amônia e três de sete obteve aumento da glutamina plasmática, entretanto não houve efeitos no quociente respiratório nem no desempenho físico. Dos estudos realizados com indivíduos não treinados, quatro estudos foram realizados com corrida/natação tendo um mostrado redução do quociente respiratório e melhora no desempenho físico após a suplementação com AACR. Os demais não apresentaram modificações significativas nas variáveis analisadas. Já dos quatro estudos realizados com ciclismo, um mostrou aumento nas concentrações de lactato e amônia, mas não foi avaliado o desempenho físico; um outro mostrou melhora no tempo até a exaustão. Os demais não apresentaram efeitos significativos nas variáveis analisadas após a suplementação com AACR.

Conclusão

Para indivíduos treinados a suplementação de AACR parece não ter efeitos no metabolismo energético e no desempenho físico tanto na corrida/natação quanto no ciclismo. Já para os não treinados os resultados são divergentes e ainda inconclusivos nas mesmas modalidades. Diante disso, mais estudos são necessários para verificação dos reais efeitos da suplementação de AACR no metabolismo energético e desempenho físico em exercícios de endurance.

Referências

MOHER, D.; LIBERATI, A.; TETZLAFF, J.; ALTMAN, D.G.; PRISMA GROUP. Preferred reporting items for systematic reviews and meta-analyses: the PRISMA statement. *Annals of Internal Medicine*, v. 151, n. 4, p. 264 – 269, 2009.

Palavras-chave: Ácido Láctico; Aminoácidos de cadeia ramificada; Exercício; Desempenho Atlético; Metabolismo

EFEITO DO USO DA SUPLEMENTAÇÃO DE CÁLCIO E VITAMINA D EM IDOSOS PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA DE MODERADA A ALTA INTENSIDADE

RAYANE PRISCILA TÔRRES; LARISSA FERNANDA DOS SANTOS NASÁRIO; SIDRACK LUCAS VILA NOVA FILHO; NATHIANE MAYRA MARQUES MAGALHÃES; MARIA GHEIZIANNE SILVA FARIAS; KARINE BARRETO DA SILVA

¹ UNIFAVIP-DEVRY - Centro Universitário do Vale do Ipojuca

larissanasario@hotmail.com

Introdução

A osteoporose é caracterizada por perda da massa óssea, levando ao enfraquecimento dos ossos tornando o indivíduo mais susceptível a fraturas, acometendo mulheres e homens sendo predominante nas mulheres. A falta de atividade física leva a piora do quadro de osteoporose, que conseqüentemente aumenta os riscos de quedas e surgimento de fraturas em indivíduos idosos nas regiões como quadril, pulso, úmero, pelve e coluna vertebral. O exercício físico praticado regularmente ajuda na manutenção da função óssea, podendo ser indicado no tratamento da osteoporose. A suplementação de cálcio e vitamina D pode ser relevante na prevenção e tratamento da osteoporose. Os ossos necessitam de cálcio, pois os mesmos podem armazenar esse mineral. Já a vitamina D tem papel fundamental na absorção de cálcio no intestino, melhorando as concentrações de cálcio sérico, e a reabsorção óssea desse mineral.

Objetivos

O presente trabalho tem como objetivo verificar na literatura científica os possíveis benefícios da suplementação de vitamina D e cálcio em pacientes idosos com osteoporose, que praticam exercícios de moderada a alta intensidade.

Metodologia

A presente revisão de literatura teve como utilização a base de dados eletrônicos MEDLINE/PubMed, LILACS e SciELO. Os artigos foram selecionados a partir do ano de 2010 a 2017 na língua inglesa e portuguesa, foram excluídos os que abordaram assuntos diferentes ao relatado nesse trabalho.

Resultados

De 8 artigos encontrados 3 foram selecionados que contemplavam idosos em atividade física de moderada a alta intensidade. Então, pacientes com doenças ósseas necessitam de ingestão dietética de cálcio e vitamina D adequada, sendo necessário em alguns casos o uso da suplementação. Outros estudos demonstraram que a suplementação de vitamina D ou de cálcio não trouxeram benefícios, já o uso em conjunto desses nutrientes, mostrou uma possível redução de fraturas de quadril e da mortalidade. Outros estudos mostram que a combinação de cálcio, vitamina D e exercício podem melhorar a densidade mineral óssea. Já os exercícios de moderada a alta intensidade foram mais eficazes na melhoria da densidade mineral óssea, mobilidade, massa muscular, força e equilíbrio estando associados a uma redução significativa de lesões na parte inferior do corpo do idoso com osteoporose. Contudo, esses efeitos foram significativos em pessoas que praticaram exercícios físicos regularmente ao longo da vida.

Conclusão

Não foi verificado nos artigos analisados alta relevância da suplementação de cálcio e vitamina D na prevenção da osteoporose em idosos. O treinamento de força de moderada a alta intensidade promoveu mais benefícios do que a suplementação. Contudo, é necessário mais estudos para analisar tais fatores relacionados a prevenção da osteoporose no paciente idoso.

Referências

Senderovi, H. et al. The Role of Exercises in Osteoporotic Fracture Prevention and Current Care Gaps. Where Are We Now? Recent Updates. Rambam Maimonides Med J.V. 8(3); julho de 2017.

Beck, B.R., et al, Exercise and Sports Science Australia (ESSA) position statement on exercise prescription for the prevention and management of osteoporosis, Journal of Science and Medicine in Sport (2016), <http://dx.doi.org/10.1016/j.jsams.2016.10.001>.

Santos, M.L.; Borges, G.F. Exercício físico no tratamento e prevenção de idosos com osteoporose: uma revisão sistemática. Fisioter Mov. 2010 abr/jun;23(2):289-99.

Palavras-chave: Exercício; Idoso; Osteoporose; Vitamina D

EFEITOS AGUDOS E CRÔNICOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE AMINOÁCIDOS DE CADEIA RAMIFICADA NA HIPERTROFIA MUSCULAR – REVISÃO SISTEMÁTICA

CAITO MOHARA DA SILVA; LAÍS MONTEIRO RODRIGUES LOUREIRO; SANDRA FERNANDES ARRUDA; TERESA HELENA MACEDO DA COSTA; CAIO EDUARDO GONÇALVES REIS

¹ UNB - Universidade de Brasília

caioedureis@gmail.com

Introdução

A manutenção e/ou aumento da massa muscular traz vários benefícios para a saúde. Além disso, a hipertrofia muscular é importante para melhora do desempenho em várias modalidades esportivas tanto para atletas profissionais, quanto para amadores e recreacionais. Nesse escopo, os aminoácidos de cadeia ramificada (AACR) tem sido estudados em função dos resultados positivos na estimulação da síntese proteica muscular (SPM) quando aliado ao exercício resistido (ER), apontando para um possível efeito ergogênico.

Objetivos

Analisar os estudos que avaliaram os efeitos da suplementação oral de AACR no processo de SPM e hipertrofia muscular.

Metodologia

Revisão sistemática conduzida de acordo com as orientações do PRISMA, nas bases de dados PubMed, Cochrane, LILACS, Web of Science e Scopus, buscando artigos em seres humanos publicados até Outubro de 2017, utilizando os seguintes descritores: "BCAA"; "branched-chain amino acids"; "hypertrophy"; "muscle protein synthesis"; "muscle growth". A seleção ocorreu de acordo com os critérios de inclusão e exclusão previamente definidos, realizada pela leitura do título, resumo e o texto completo. Foram analisadas variáveis de sinalização celular de SPM e desfechos nos marcadores de hipertrofia muscular.

Resultados

Dos 12 estudos selecionados, oito analisaram os efeitos agudos (1 - 6 horas) e quatro avaliaram os efeitos crônicos (8 a 10 semanas) da suplementação de AACR. Dos estudos agudos, seis mostraram efeitos positivos significativos da suplementação de AACR (67 – 120 mg/kg) em marcadores da SPM: fosforilação do mTOR, S6K1, 4E-BP1, PRAS40 e na taxa de síntese proteica muscular fracional. Entretanto, estudos mostram que o efeito agudo de estimulação da SPM não necessariamente se traduz de forma crônica em mudanças morfológicas. Os estudos que analisaram os efeitos crônicos mostraram resultados controversos, tendo dois trabalhos com resultados positivos e dois sem significância estatística. Um deles mostrou que a suplementação de 3g de AACR com 5g glutamina aumentou o número de repetições no supino e a massa magra dos indivíduos após 10 semanas, já o outro estudo mostrou que em dietas hipocalóricas a suplementação com 14g de AACR pode ser efetiva para aumentar força em membros inferiores e superiores e preservar a massa magra ao longo de oito semanas.

Conclusão

A suplementação oral com AACR estimula o processo de SPM por meio da cascata de sinalização da via mTOR, mais especificamente da proteína S6K1 e da proteína 4E-BP1. Entretanto, os dados em longo prazo não suportam a hipótese que os AACR sejam efetivos para gerar hipertrofia muscular. Assim, até o momento, a suplementação com AACR não possui embasamento científico suficiente para comprovar seu suposto efeito ergogênico, devendo ter seu consumo desencorajado. Espera-se mais estudos com delineamentos metodológicos adequados para continuarmos investigando o papel dos AACR na hipertrofia muscular.

Referências

- MCGLORY, C. & PHILIPS, S. M. Exercise and the regulation of skeletal muscle hypertrophy. *Progress in Molecular Biology and Translational Science*, v. 135, p. 153 – 157, 2015.
- MOHER, D.; LIBERATI, A.; TETZLAFF, J.; ALTMAN, D.G.; PRISMA GROUP. Preferred reporting items for systematic reviews and meta-analyses: the PRISMA statement. *Annals of Internal Medicine*, v. 151, n. 4, p. 264 – 269, 2009.
- WOLFE, R.R. Branched-chain amino acids and muscle protein synthesis in humans: myth or reality?. *Journal of the International Society of Sports Nutrition*, v. 14, n. 30, 2017.

Palavras-chave: Aminoácidos de cadeia ramificada; Hipertrofia; Músculo Esquelético; Leucina

ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DO LEVANTAMENTO DE PESO OLÍMPICO

JULIANO FIGUEIREDO GOMES; MICHELLE TEIXEIRA TEIXEIRA; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

aspnutri@gmail.com

Introdução

O Levantamento de Peso Olímpico (LPO) é um esporte olímpico composto por duas provas: arranco (snatch) e arremesso (clean and jerk). O Centro Nacional de Levantamento de Pesos é um legado das Olimpíadas Rio 2016 e tem atletas adultos e adolescentes de ambos os sexos. A avaliação do estado nutricional de atletas são ferramentas importantes na avaliação deste grupo de atletas praticantes de um esporte de demanda energética tão alta (Guedes, 2013).

Objetivos

Avaliar o perfil da composição corporal e conhecer os hábitos alimentares de um grupo de atletas adolescentes de Levantamento de Pesos.

Metodologia

Estudo transversal, com atletas de 16 a 19 anos, do Centro Nacional de Levantamento de Pesos, localizado no município do Rio de Janeiro. O projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIRIO, (n° 1918653). Foi aplicado um questionário de identificação dos atletas. Avaliação antropométrica consistiu de: determinação da estatura, mensurada com estadiômetro portátil Avanutri® com resolução de um mm; da massa corporal, aferida por balança digital integrada com bioimpedância elétrica por plataforma (Avanutri®-GBF-830) com capacidade para 180 kg e sensibilidade de 0,1 kg; avaliação da composição corporal, medida por bioimpedância tetrapolar Maltron® – Body Fat CompositionAnalyser–BF 906) com eletrodos de gel para ECG e medidas das dobras cutâneas tricipital e subescapular, mensuradas em triplicata, com utilização de um adipômetro Lange®, precisão de 1mm. Consumo alimentar foi analisado por dois recordatórios de 24h de dias não consecutivos e utilizando-se software AVANUTRI 4.0®. Análise estatística: análise descritiva co auxílio do Microsoft Excel Starter®.

Resultados

Participaram do estudo 12 atletas, cinco homens e sete mulheres, com média de idade de $17,6 \pm 0,9$ anos e $17 \pm 1,15$ anos, respectivamente. Os atletas realizavam em média 15 horas semanais de treinos em turnos diários de 150 minutos. O tempo médio de treinamento foi de $3,7 \pm 1,9$ anos para os homens e $4,2 \pm 1,9$ anos para as mulheres. A média de altura e peso foi de $1,69 \pm 0,05$ m e $72,90 \pm 14,68$ kg e $1,58 \pm 0,06$ m e $63,23 \pm 10,98$ kg, para homens e mulheres, respectivamente. Observou-se que 60% dos homens e 85,7% das mulheres estavam com peso acima da sua categoria de peso da competição. O % de gordura observado pela balança avanutri, pela BF-906 e pelas DC foi de: $11,5 \pm 2,6$, $14,0 \pm 6,7$ e $19,2 \pm 11,6$ mm para homens e $15,36 \pm 1,74$, $23,03 \pm 4,53$ e $24,09 \pm 4,29$ para mulheres. A média do valor energético total (VET) da dieta foi de $2594,97 \pm 420,09$ kcal $1700,85 \pm 379,11$ kcal para homens e mulheres, respectivamente. A distribuição de macronutrientes em relação ao VET foi de 15,6% de proteína (ptn), 55,1% de carboidratos (cho) e 29,4% de lipídios (lip) para homens e 19,6% de PTN, 50,2% de Cho e 30,2% de lip, para mulheres. Observou-se média de consumo para homens e mulheres de $14,11 \pm 4,39$ mg e $9,36 \pm 2,90$ mg de ferro, $528,83 \pm 229,35$ mg e $301,90 \pm 99,22$ mg de cálcio.

Conclusão

Atletas adolescentes de LPO possuem necessidades específicas e demandam uma atenção ao bom estado nutricional, fator importante na melhora do desempenho e da recuperação de treinos mais intensos. O presente estudo demonstrou que o estado nutricional desse grupo de atletas necessitava de intervenção nutricional no sentido de garantir o aporte adequado de energia, macro e micronutrientes e adequação do massa corporal e do % de gordura.

Referências

Guedes, D. Clinical procedures used for the analysis of body composition. Brazilian Journal of Kinanthropometry and Human Performance, 2013.15(1), 113-129.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Adolescentes; Levantamento de Peso Olímpico

ESTADO NUTRICIONAL E A RELAÇÃO COM A QUALIDADE DE VIDA DE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO DA CIDADE DE TAUBATÉ/SP

JULIO CESAR MONTORO; HENRIQUE DA SILVA ZAGO; JAQUELINE GIRNOS SONATI; ALINE LIZ FARIA; RENATO ROCHA

¹ UNITAU - Universidade de Taubaté
j.girnos@gmail.com

Introdução

O treinamento contra resistência é uma das atividades físicas que mais se desenvolve em todo o mundo, sendo utilizado para aprimorar vários aspectos das aptidões físicas. A prática regular de atividades e/ou exercícios físicos é frequentemente citada como benéfica para o controle e a prevenção de agravos à saúde, estando inserida no contexto dos hábitos promotores da qualidade de vida. O estilo de vida contemporâneo está fortemente relacionado à maior ocorrência de tais agravos, sendo evidente a importância de se conhecer até que ponto o exercício físico interfere na qualidade de vida de seus praticantes. Conhecer igualmente a qualidade de vida e o estado nutricional de indivíduos praticantes de musculação pode auxiliar na identificação do perfil desses indivíduos e na proposição de adequações que possam lhes trazer benefícios.

Objetivos

Investigar o estado nutricional e a qualidade de vida de praticantes de musculação no município de Taubaté, SP.

Metodologia

A amostra constou de 28 frequentadores na modalidade de musculação da academia universitária da Universidade de Taubaté e de uma segunda academia no mesmo município. Para a caracterização socioeconômica foi aplicado o Questionário de Critério de Classificação Econômica do Brasil da Associação Brasileira de Empresas e Pesquisa. A versão abreviada do questionário de qualidade de vida da Organização Mundial da Saúde (WHOQOL-bref) foi utilizado para mensurar a percepção da qualidade de vida. A análise do estado nutricional se deu por meio do cálculo do Índice de Massa Corpórea. Para a verificação da composição corporal foi empregado o analisador de impedância bioelétrica (modelo BIA 310e, Biodynamics Body Composition, Seattle, Washington, USA). Os dados foram analisados conforme normas e procedimentos estatísticos com o auxílio do software Bioestat, considerando-se o nível de significância $p < 0,05$. A pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Taubaté sob número CAAE: 69274417.6.0000.5501

Resultados

Observou-se diferença estatística significativa entre os sexos para as variáveis massa corporal, estatura e percentual de gordura corporal, sendo que os homens apresentaram maiores valores de estatura e massa corporal e as mulheres maiores percentuais de gordura corporal. Em relação aos dados socioeconômicos, verificou-se que a classe social predominante foi a B2, sendo que na comparação entre os sexos foi observado que a classe A foi a mais frequente para o grupo masculino e a B2 para o feminino. No que se refere à percepção da qualidade de vida, observou-se diferença estatística significativa ($p < 0,05$) entre os sexos apenas no domínio de relações sociais. Puderam ser verificadas correlações positivas entre a classe social e o escore relacionado ao meio ambiente ($r=0,5179$) e entre os percentuais dos domínios físico e geral da qualidade de vida ($r=0,5033$). Correlação negativa foi percebida entre o valor de percentual de gordura corporal e a auto aceitação do corpo ($r=-0,4525$), mensurada pelo questionário da Organização Mundial da Saúde na questão de número 11.

Conclusão

Os resultados evidenciaram que a quanto maior a classe social e melhor o domínio físico, melhor percepção de qualidade de vida. E que a aceitação do próprio corpo é maior quando os percentuais de gordura corporal são menores.

Referências

- BITTENCOURT, N. Musculação: uma Abordagem Metodológica. Rio de Janeiro: Sprint, 1986.
- RADESCA, E. D. A musculação, seus benefícios e a análise de diferentes modelos de treinamento em determinadas populações. Graduado. Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", 2015.
- SONATI, J. G. et al. Inclusão na Universidade: Impacto na qualidade de vida e na atividade física. Revista Centro de Pesquisas Avançadas em Qualidade de Vida, v. 8, n. 1, p. 1-7, 2016.

KAMAKURA, W. A.; MAZZON, J. A. Estratificação socioeconômica e consumo no Brasil. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2013. 286 p.

FLECK, M. P. A. et al. Aplicação da versão em português do instrumento abreviado de avaliação da qualidade de vida "WHOQOL-bref". Rev. Saúde Pública, São Paulo, v.34 n.2, 2000. Disponível em: . Acesso em: 3 nov. 2017.

Palavras-chave: qualidade de vida; treinamento resistido; estado nutricional; composição corporal

EXTRATO DO CAROÇO DA EUTERPE OLERACEA MART(AÇAÍ) MELHORA O DESEMPENHO FÍSICO EM RATOS

RICARDO DE ANDRADE SOARES; BEATRIZ CARDOSO DE OLIVEIRA; GRAZIELE FREITAS DE BEM; CRISTIANE AGUIAR DA COSTA; DAYANE TEIXEIRA OGNIBENE; ANGELA DE CASTRO RESENDE

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
r.andrade.soares.bio@gmail.com

Introdução

Os efeitos benéficos da prática de exercícios físicos regulares são amplamente descritos na literatura, sendo altamente recomendada por profissionais da saúde. O treinamento físico crônico resulta em adaptação do músculo esquelético que melhora a resposta à demanda metabólica aumentada. Neste contexto, adaptações nos mecanismos de controle vascular, como o aumento da vasodilatação dependente de endotélio, exerce um importante papel no aumento do fluxo sanguíneo para o músculo durante e após o exercício. Contudo, o aumento na produção de espécies reativas de oxigênio pode ocorrer como consequência da maior captação de oxigênio. Estudos prévios do nosso grupo demonstraram que o extrato hidroalcolólico do caroço do açaí (ASE) obtido do fruto é rico em catequina e proantocianidinas poliméricas e possui propriedades antioxidantes e vasodilatadoras.

Objetivos

O objetivo desse estudo é avaliar se o tratamento com ASE melhora o desempenho físico de animais submetidos ao exercício físico moderado e associar com a função vascular e o estado oxidativo.

Metodologia

Os experimentos foram aprovados pelo Comitê de Ética Para Cuidado e Uso de Animais Experimentais da UERJ (CEUA 037/2017). Ratos Wistar machos foram divididos em quatro grupos: Sedentário (dieta padrão), Sedentário + ASE (dieta padrão + ASE 200mg/kg/dia), Treino (dieta padrão + treinamento físico) e Treino + ASE (dieta padrão + ASE 200mg/kg/dia e treinamento físico). O teste de esforço máximo consistiu em um protocolo de exercício físico escalonado em esteira rolante, iniciando em 3m/min, incrementado de 4m/min a cada três minutos até a exaustão do animal. O treinamento físico crônico foi realizado em esteira rolante, durante quatro semanas, cinco vezes por semana, com duração de trinta minutos cada sessão. A intensidade do treinamento foi estabelecida em 60% da velocidade máxima atingida no teste de esforço máximo. Foram avaliados os níveis de glicemia e lactato no plasma, a reatividade vascular em leito arterial mesentérico (LAM), o dano oxidativo e a atividade antioxidante em homogenato de músculo soleus e plasma.

Resultados

A distância(m) e o tempo(s) foram maiores ($p \leq 0.05$) no grupo Treino + ASE comparados ao grupo Treino. Os níveis de lactato (mmol/L) foram menores ($p \leq 0.05$) no grupo Treino + ASE em relação aos grupos Treino e Sedentário. O treinamento físico reduziu ($p \leq 0.05$) a resposta vasoconstritora à noradrenalina (NA) em relação ao grupo sedentário, apenas em doses baixas, já a associação do ASE ao treinamento físico potencializou esta redução. O relaxamento em resposta à ACh foi maior ($p \leq 0.05$) nos grupos que praticaram exercício físico em relação ao grupo sedentário. Em doses baixas a associação do ASE ao exercício potencializou a resposta à ACh. Os níveis de malondialdeído não foram alterados entre os grupos nos tecidos analisados, assim como os níveis de carbonilação de proteínas. A atividade da enzima superóxido dismutase foi maior no grupo Treino + ASE em relação aos grupos Treino e Sedentário em tecido muscular, assim como a atividade da glutathione peroxidase estava aumentada no plasma dos grupos suplementados com ASE em relação aos controles.

Conclusão

Portanto, o ASE aumentou a distância e o tempo de exercício em ratos submetidos ao treinamento físico, sugerindo um efeito benéfico importante do extrato sobre o desempenho desses animais. A redução da resistência vascular e o aumento da capacidade antioxidante podem promover uma melhor oxigenação do músculo, reduzindo a produção de lactato e a fadiga muscular.

Referências

Belvirandal M, Gokbel H, Okudan N. Effects of grape seed extract supplementation on exercise-induced oxidative stress in rats. *Br J Nutrition* 108:249-256, 2012

McAllister RM, Price EM. Effects of exercise training on vasodilatory protein expression and activity in rats. *Eu J Appl Physiol* 110:1019-1027, 2010

Matsuura C, Brunini TM, Carvalho LC, Resende AC, Carvalho JJ, de Castro JP, Mendes- Ribeiro AC. Exercise training in doxorubicin-induced heart failure: effects on the L-arginine- NO pathway and vascular reactivity. *J Am Soc Hypertens*. 2010; 4: 7-13.

Rocha AP, Resende AC, Sousa MVA,. Antihypertensive effects and antioxidant action of a hydro-alcoholic extract obtained from fruits of *Euterpe Oleracea* Mart. (Açaí). *J Pharmacol Toxicol*. 2008; 3: 435-448.

Rocha APM, Carvalho LCRM, Sousa MVA. Endothelium-dependent vasodilator effect of *Euterpe oleracea* Mart. (Açaí) extracts in mesenteric vascular bed of the rat. *Vascul Pharmacol*. 2007;46: 97-104

Palavras-chave: Açaí; Exercício; Óxido nítrico

FATOR INFLAMATÓRIO DA DIETA E SUA ASSOCIAÇÃO COM O CONSUMO DE MACRONUTRIENTES EM PRATICANTES DE EXERCÍCIOS FÍSICOS NO INTERIOR DO ESTADO DE PERNAMBUCO

SABRINA MAGNATA CALAFANGE; ISABELLA DA COSTA RIBEIRO; MARIA IZABEL ANDRADE; CAIO CÉSAR DAS CHAGAS SILVA; LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE; CYBELLE ROLIM DE LIMA

¹ UFPE/CAV - Universidade Federal de Pernambuco - Centro Acadêmico de Vitória
cybellerolim@yahoo.com.br

Introdução

Hábitos de vida inadequados, incluindo o estilo de vida sedentário e o consumo de dietas de baixa densidade nutricional, têm ocasionado alterações metabólicas importantes que propiciam o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Sabe-se que a inflamação crônica de baixa intensidade está presente em vários estágios das doenças crônicas e que a dieta desempenha importante papel na redução do risco desses distúrbios. O consumo de uma dieta saudável modula os níveis de marcadores inflamatórios; enquanto que, padrões dietéticos caracterizados por elevado consumo de alimentos calóricos e pouco nutritivos causam efeito inverso.

Objetivos

Avaliar o fator inflamatório da dieta e sua relação com o consumo de macronutrientes em praticantes de exercícios físicos no interior do estado de Pernambuco.

Metodologia

Estudo de delineamento transversal de abordagem quantitativa, com amostra composta por indivíduos atendidos por livre demanda no Projeto de Extensão “Nutrição em Movimento: uma proposta de enfrentamento ao excesso de peso no município de Vitória de Santo Antão”, no Centro Acadêmico de Vitória da Universidade Federal de Pernambuco. O estudo incluiu todos os indivíduos praticantes de exercícios físicos que firmaram participação voluntária assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco (CAEE: 46600415.4.0000.5208). Foram coletadas variáveis demográficas (idade e sexo) e o consumo alimentar dos praticantes, obtido por meio da aplicação de um único recordatório de 24 horas. A partir dos dados de consumo foi possível o cálculo do fator inflamatório das dietas, com uso do *software DietSmart*, disponível no site <http://www.dietsmartsystem.com/DietSmart/>. Para realização do cálculo, as medidas caseiras obtidas pelos recordatórios foram transformadas em grama. Após esta conversão, buscou-se estabelecer os valores do fator inflamatório, que foi classificado de acordo com as características dos alimentos em anti-inflamatórios e inflamatórios. As análises estatísticas foram conduzidas no *Statistical Package for the Social Sciences* versão 13.0, adotando-se o nível de significância de 5,0%.

Resultados

A população avaliada foi composta de 40 praticantes de exercícios físicos, oito foram excluídos após análise prévia dos registros alimentares, por apresentarem alguma falha metodológica. A amostra final de 32 praticantes foi composta por 53,0% (n=17) de indivíduos do sexo masculino e 47,0% (n=15) do sexo feminino, apresentando idade média de 23,6±6,5 anos. Quanto à prática de exercícios físicos, 56,3% (n=18) dos indivíduos referiram se exercitar por um tempo ≥ 30 minutos, enquanto que, 43,8% (n=14) se exercitavam por um tempo > 60 minutos. Com relação ao fator inflamatório da dieta, 78,1% (n=25) dos praticantes apresentaram dieta inflamatória. Não houve diferença do fator inflamatório em função do consumo de macronutrientes dietéticos ($p > 0,05$).

Conclusão

Verificou-se elevado percentual de praticantes de exercícios físicos com dieta inflamatória. Apesar do presente estudo não ter evidenciado diferenças do fator inflamatório com relação às médias de consumo de macronutrientes, faz-se necessária uma reflexão sobre o papel da composição qualitativa e quantitativa da dieta na promoção ou prevenção/reversão do processo inflamatório subclínico.

Referências

BRESSAN, J.; HERMSDORFF, H. H. M.; ZULET, M. A.; MARTÍNEZ, J. A. Impacto hormonal e inflamatório de diferentes composições dietéticas: ênfase em padrões alimentares e fatores dietéticos específicos. *Arq Bras Endocrinol Metab*, v. 53, n. 5, p. 572-581, 2009.

KHOVIDHUNKIT, W.; KIM, M.; MEMON, R. A.; SHIGENAGA, J. K.; MOSER, A. H.; FEINGOLD, K. R.; GRUNFELD, C. *Effects of infection and inflammation on lipid and lipoprotein metabolism: mechanisms and consequences to the host. The Journal of Lipid Research*, v. 45, p. 1169-1196, 2004.

BASTOS, D.; ROGERO, M.; ARÊAS, J. *Mecanismos de ação de compostos bioativos dos alimentos no contexto de processos inflamatórios relacionados à obesidade. Arq Bras Endocrinol Metab*, v. 53, n. 5, p. 646-656, 2009.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Doenças crônicas; Inflamação

HÁBITOS NUTRICIONAIS DOS PARTICIPANTES DO CAMPEONATO MINEIRO DE CICLISMO EM GOVERNADOR VALADARES, MG.

ALEX SANDRO SECCATO; ANDRE MARQUES FERNANDES SILVA

¹ UFJF/GV - Universidade Federal de Juiz de Fora/Campus GV

seccatoalex@hotmail.com

Introdução

O Ciclismo é uma modalidade esportiva caracterizada por grandes volumes de treinos e provas de longa duração com alta intensidade, exigindo de seus praticantes elevadas demandas energéticas e nutrientes de qualidade para garantir rendimento adequado. Porém, sabe-se que existem vários fatores que podem influenciar e promover práticas nutricionais inadequadas, como por exemplo: as ações de marketing em redes sociais por profissionais não habilitados influenciando o uso exagerado e equivocado de suplementos esportivos (SILVA, et al., 2013; FERREIRA, et al., 2014). Neste sentido, utilizar as evidências científicas nutricionais e identificar as práticas inadequadas podem otimizar o desempenho e diminuir os riscos para a saúde do atleta.

Objetivos

Caracterizar os hábitos nutricionais dos participantes do campeonato mineiro de Ciclismo na etapa em Governador Valadares, MG.

Metodologia

A pesquisa se caracterizou por um estudo transversal, descritivo, onde foram entrevistados de forma aleatória os participantes do campeonato de mineiro de Ciclismo. Os atletas responderam voluntariamente um questionário auto-aplicável, semi-estruturado com 24 perguntas sobre: características gerais de treinamento e seus hábitos nutricionais baseado no questionário de SILVA, et al., 2013. Somente participou deste estudo os atletas que assinaram o Termo de Consentimento e Livre Esclarecido.

Resultados

A amostra foi composta por 33 indivíduos, sendo 29 homens e 4 mulheres com idade média de: $35,3 \pm 9,9$ anos; experiência em ciclismo em média: $8,2 \pm 7,8$ anos. Sobre o volume semanal de treinos, os ciclistas realizam em média: $5,1 \pm 1,0$ vezes por semana e sessões de treinamento com duração de: $118,8 \pm 35,1$ minutos. Com a análise das respostas, observou que somente 20,5 % dos ciclistas seguem dieta prescrita por nutricionista. Os que não seguem dieta orientada, 40,7 % declararam que não estão satisfeitos com seu desempenho esportivo. Em relação a utilização de suplementos esportivos, 90,9% dos entrevistados utilizam, porém, somente 20,5% são orientados por nutricionistas. Os suplementos mais utilizados são: BCAA (76,4%); carboidratos em géis (51,3%); Whey Protein (44,4 %); Malto dextrina (35,5%). Durante as sessões de treinamentos e competições os ciclistas relataram os seguintes sintomas mais frequentes: sensação de perda de força (64%); câimbras (58%); sede muito intensa (41,3%); gases ou inchaço abdominal (23,5%) e azia (17,4%). Sobre a preparação antes das competições, 41,8% relatam que não fazem refeição pré-competição e somente 47,3 % se preocupam com a realização refeições pós-competição.

Conclusão

Conclui-se que a maioria dos atletas não seguem dieta prescrita por nutricionista, assim, evidenciase práticas nutricionais equivocadas e sintomas indesejáveis, que podem prejudicar a recuperação do atleta e conseqüentemente sua preparação, assim afetando seu desempenho em competições e aumento o risco para sua saúde.

Referências

FERREIRA, F. L., DALAMARIA, L. P., & BIESEK, S. Acompanhamento Nutricional de Adolescentes Ciclistas Profissionais da Cidade de Curitiba-PR. RBNE-Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, 2014.

SILVA, Â. A, MARINS, J. C. Consumo e Nível de Conhecimento Sobre Recursos Ergogênicos Nutricionais em Atletas. Bioscience Journal. 2013.

Palavras-chave: ciclismo de estrada ; perfil nutricional; desempenho esportivo; nutrição esportiva.

HIDRATAÇÃO E PERFORMANCE DE ATLETAS NO JIU-JITSU: ANÁLISE DURANTE UMA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

DAYANNE DA COSTA MAYNARD; RENATA COSTA MATOS; MARZO EDIR SILVA GRIGOLETTO; RAQUEL SIMÕES MENDES-NETTO

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe
day_nut@yahoo.com.br

Introdução

Os esportes de luta nos torneios são divididos por faixas rígidas de peso, visando equilibrar as disputas, minimizando as diferenças entre os competidores (FRANCHINI; BRITO e ARTIOLI, 2012). As estratégias adotadas para perda de peso rápida são muitas vezes inseguras (ARTIOLI et al., 2010). A maioria dos métodos consiste na utilização da desidratação por meio da indução de vômitos, redução da água corporal por meio da ingestão de diuréticos, treinamentos em ambientes quentes utilizando roupas e acessórios de borracha ou plásticos (KININGHAM; GORENFLO, 2001; TUROCY et al., 2011).

Objetivos

Analisar o nível de hidratação e performance durante uma intervenção nutricional para perda de peso em atletas de jiu-jitsu.

Metodologia

Estudo do tipo clínico, com 18 atletas de Brazilian Jiu-Jitsu, durante dois meses com intervenção dietética de 28 dias. Foram avaliados o estado nutricional, composição corporal, nível de hidratação e performance. As medidas antropométricas foram realizadas seguindo a padronização de Lohman et al. (1988). A composição corporal foi avaliada utilizando a bioimpedância elétrica, já hidratação e o acompanhamento do percentual de água corporal (%ACT) dos atletas foram avaliados pela bioimpedância elétrica e pela gravidade específica da urina (USG). Foram realizadas avaliações físicas para verificar a performance dos atletas (teste de potência de membros superiores; Counter Movement Jump (CMJ); teste Repeated Sprint Ability (RSA) e teste de resistência intermitente (YoYo teste)). A análise estatística utilizada foi a Anova two-way, tendo como nível de significância $p \leq 0,05$. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética sob o parecer número 855.069.

Resultados

A maioria dos atletas (88,9%) conseguiram obter a perda de peso com adequação da categoria (>3%), e consequente diminuição do IMC e do percentual de gordura, sem utilizar da desidratação. Não houve diferença para o estado inicial e final para a avaliação da água corporal dos atletas (46,95 – 45,62kg/ 48,88 – 45,03kg). Em relação a determinação da gravidade específica da urina, que avalia a hidratação dos atletas, não houve diferença estatística antes e depois da intervenção dietética para perda de peso (1,026 – 1,027 g/mL/ x 1,024 – 1,023 g/mL, $p > 0,05$). Em relação aos testes físicos aplicados nos lutadores de Jiu-jitsu, identificamos que não houve perda de performance entre os atletas.

Conclusão

Os atletas submetidos a uma intervenção nutricional obteve perda de peso satisfatória. Os achados do presente estudo apoiam estratégias dietéticas para perda de peso entre atletas em longo prazo, além de sugerir que os atletas possuem adesão ao planejamento alimentar sem a necessidade de utilização de técnicas bruscas, como a restrição hídrica, e consequentemente sem perda da performance.

Referências

1. Artioli, G. G.; Gualano, B.; Franchini, E.; Scagliusi, F. B.; Takesian, M.; Fuchs, M. Prevalence, magnitude, and methods of rapid weight loss among judo competitors. *MedSci Sports Exerc*, v. 42, p. 436–44, 2010.
2. Franchini, E.; Brito, C.; Artioli, G. Weight loss in combat sports: physiological, psychological and performance effects. *J IntSoc Sports Nutr*, v. 9, n. 1, p. 52, 2012.
3. Kinningham, R.B.; Gorenflo, D. W. Weight loss methods of high school wrestlers. *MedSci Sports Exerc*, v. 33, n. 5, p. 810-813, 2001.
4. Lohman, T.; Roache, A.; Martorell, R. Anthropometric standardization reference manual. *MedSci Sports Exerc*, v. 24, n. 8, p. 952, 1992.
5. Turocy, P.S.; Palma, de B. F.; Laquale, K. M.; Martin, T. J.; Perry, A. C.; Somova, M. J. National Athletic Trainers'

Association: National Athletic Trainers' Association position statement: safe weight loss and maintenance practices in sport and exercise. J Athl Train, v. 46, p. 322-336, 2011.

Palavras-chave: Esportes de luta; perda de peso; desidratação

INDICAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONSUMO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA EM ACADEMIAS DE RIO BRANCO, ACRE.

OYATAGAN LEVY PIMENTA DA SILVA; ANDERSON GONÇALVES FREITAS; DIEGO GONÇALVES DE LIMA; LARISSA DE LIMA ABADIA; FERNANDA ANDRADE MARTINS; ROMEU PAULO MARTINS SILVA

¹ UFAC - Universidade Federal do Acre, ² FAMETA - Faculdade Meta

oyataganlevy@hotmail.com

Introdução

Segundo Sussmann (2013) a busca pelo melhor condicionamento físico, estética e aparência perfeita tem levado muitas pessoas à prática de várias modalidades de exercícios físicos em academias. Pesquisas apontam que o uso de suplementos entre a população não atleta também é expressiva (Farh et al., 2013). Os suplementos dietéticos disponíveis no mercado são diversos, e o conhecimentos dos ricos e benefícios pela população consumidora possui limitações, causando assim distorções nas reais necessidades nutricionais do indivíduo (Pereira et al., 2003). Segundo Fayh et al. (2013) nutricionistas e médicos especialistas, que seriam os profissionais habilitados legalmente para realizar as prescrições, não são os principais orientadores do uso.

Objetivos

Verificar a indicação e as formas de acompanhamento de saúde por partes dos praticantes de atividade física em academias de Rio Branco – Acre.

Metodologia

Pesquisa de caráter quantitativo, realizada através de estudo analítico do tipo observacional, transversal, com praticantes de atividade física em academias da cidade de Rio Branco – Acre, realizado durante o período de julho e agosto de 2015. A pesquisa ocorreu em 9 academias, de um universo de 18, de diferentes regiões, devidamente cadastradas no Conselho Regional de Educação Física – AC, sorteadas aleatoriamente. Para obtenção dos dados foi utilizado questionário semiestruturado. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal do Acre, sob o parecer de N.º 760.814.

Resultados

A amostra foi constituída por 669 praticantes de atividade física de 9 academias, com média de idade de 27,89 ($\pm 10,11$) anos, sendo 54,4% do gênero masculino, e 45,6% do gênero feminino. Entre as práticas desportivas 99,3% do total pratica musculação, 7,9% realizam treino funcional, 28,6% executam algum exercício aeróbico e 14,9% fazem algum tipo de atividade com bolas (como futebol, voleibol) ou outras modalidades (lutas, pilates). No que se refere ao uso de suplementos, 49,3% da amostra já utilizou algum tipo, e 33,0% dos pesquisados estão fazendo uso atualmente. O uso de suplementos de 56,8% da população foi por iniciativa própria, 23,1% recebeu indicação de profissional de Educação Física, 14,6% pegou referência de uso com amigos, e apenas 11,6% e 0,6% fez consulta com profissionais nutricionais e/ou médicos, respectivamente. Dos que fizeram uso de suplementos, 61,5% relataram não conhecer sobre os possíveis efeitos do uso para a saúde. 19,1% registaram algum tipo de sintoma após a ingestão do suplemento.

Conclusão

Frequentadores de academia tem consumido suplementos alimentares sem indicação profissional ou especialistas devidamente habilitados, e não possuem conhecimento do efeito para a saúde da suplementação.

Referências

SOCIEDADE BRASILEIRA DE MEDICINA DO ESPORTE. Diretriz da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte: modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. Revista Brasileira de Medicina do Esporte. 2003; 9(2): 43-56.

SUSSMANN, K. Avaliação do consume de suplementos nutricionais por praticantes de exercícios físicos em academia na zona sul do Rio de Janeiro. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva. 2013; 37(7): 35-42.

Palavras-chave: Academia de Ginástica; Atividade Física; Exercício; Suplementos Nutricionais

INGESTÃO ALIMENTAR E ASSOCIAÇÃO COM A CONCENTRAÇÃO SÉRICA DE CREATINA QUINASE COMO MARCADOR DE DANO MUSCULAR EM GINASTAS RÍTMICAS BRASILEIRAS EM PREPARAÇÃO PARA A OLIMPÍADA DE 2020

CAROLINA ARAGÃO CÉU MELO; LORENA IZABEL OLIVEIRA DE SANTANA; JOÃO HENRIQUE GOMES; RENATA REBELLO MENDES

¹ UFS - Univerdade Federal de Sergipe, ² UFS - Univerdade Federal de Sergipe
carol.aragao@icloud.com

Introdução

A Ginástica Rítmica é um esporte que exige movimentos corporais de alta precisão (BORTOLETO, BELLOTTO e GANDOLFI, 2014). O elevado volume de treinamento, somado à baixa ingestão energética para manter padrão corporal exigido pela modalidade (VIEBIG, POLPO e CORREIA, 2006) expõe atletas ao risco de lesões, inclusive musculares; essas podem ser detectadas por meio da elevação de creatina quinase sérica, constantemente citada como melhor marcador indireto de dano muscular, uma vez que essa molécula é incapaz de atravessar a membrana sarcoplasmática, e quando o faz, indica ruptura da mesma (FOSCHINI, PRESTES e CHARRO, 2007).

Objetivos

Avaliar ingestão alimentar e creatina quinase sérica em atletas da Seleção Brasileira de Ginástica Rítmica, em realização de dez sessões semanais de treinamento, durante oito horas diárias.

Metodologia

Foram avaliadas as 10 integrantes da Seleção, com médias e desvio padrão de idade $17,7 \pm 2,45$ anos, peso $51,7 \pm 4,6$ Kg, estatura $1,63 \pm 0,04$ m e índice de massa corporal $19,4 \pm 1,5$ kg/m². Adotou-se registro alimentar de três dias para análise da ingestão, e software Dietbox para estimar consumo energético e de nutrientes. Foi avaliada creatina quinase sérica para verificar dano muscular. As coletas foram realizadas pela manhã, 16 horas após a última sessão de treinamento. O padrão de referência adotado para ingestão energética, carboidratos e proteínas foi a Sociedade Internacional de Nutrição Esportiva (2010), e lipídeos, pela Sociedade Brasileira de Cardiologia (2017). Utilizou-se estatística descritiva em valores médios, desvio padrão e frequência. O teste de Shapiro-wilk foi aplicado para testar a normalidade dos dados. Utilizou-se teste T student para comparação entre ingestão e recomendação, e correlação linear de Pearson entre ingestão e creatina quinase. Os dados foram analisados usando SPSS versão 21.0. A significância adotada foi $p \leq 0,05$. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (protocolo 52017915100005546).

Resultados

Quanto à ingestão alimentar foram encontrados: média de $16,35 \pm 2,38$ kcal/kgP, sendo o mínimo recomendado 50 kcal/kgP ($p < 0,05$); observou-se restrição calórica média de 67,29%; consumo médio de carboidrato $2,03 \pm 0,27$ g/kgP, e o mínimo recomendado, 5g/kgP ($p < 0,05$); observou-se restrição média de 59,4%; média de consumo proteico $1,44$ g/kgP $\pm 0,33$, e o mínimo recomendado, 1,5g/kgP, sem diferença significativa. Para lipídeos, os resultados serão apresentados em relação ao valor calórico total: média de consumo de lipídeos totais $23,11\% \pm 4,22$, e a recomendação máxima, 35%; média do consumo de monoinsaturados $8,89\% \pm 2,15$, e a recomendação, 15% ($p < 0,05$); observou-se 49,73% de restrição; média do consumo de poliinsaturados $2,96 \pm 0,77$, e a recomendação mínima, 5% ($p < 0,05$), observou-se 40,87% de restrição; média de lipídio saturado 7,04%, e a recomendação $< 10\%$. A baixa ingestão calórica, de carboidratos e de lipídeos, no presente estudo, pode estar associada ao fato da ginástica rítmica requerer biótipo magro, bem como, a casos de subrelato. Encontrou-se valor médio de creatina quinase de $177,7 \pm 60,8$ U/L, sendo máximo de 195 U/L; observou-se que 40% apresentaram valores superiores ao aceitável, indicando possíveis danos musculares. Não houve correlação entre a ingestão alimentar e a creatina quinase sérica.

Conclusão

Foi observado baixo consumo energético, de carboidratos e lipídeos mono e poliinsaturados, associados a frequência de 40% de creatina quinase elevada.

Referências

BORTOLETO, M. A. C.; BELLOTTO, M. L.; GANDOLFI, F. A. Hábitos Alimentares e perfil antropométrico de atletas de ginástica rítmica. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo, v. 8, n.48, p. 392-403, nov/ dez., 2014.

FOSCHINI, D; PRESTES, J; CHARRO, M.A; Relação Entre Exercício Físico, dano muscular e dor muscular de início tardio. Revista Brasileira de Cineantropometria e Desempenho Humano, v.9, n.1, p. 101-106 , 2007.

OLIVEIRA, M. M. M.; LOURENÇO, M. R. A.; TEIXEIRA, D. C. Incidências de lesões nas equipes de Ginástica Rítmica da UNOPAR; UNOPAR Científica Ciências Biológicas e da Saúde, Londrina, v. 5/6, n. 1, p. 29-40, out. 2003/2004.

Palavras-chave: ginástica; atletas; desempenho atlético

INGESTÃO ALIMENTAR E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ATLETAS DA SELEÇÃO BRASILEIRA DE FUTEBOL DE 5: MEDALHA DE OURO NAS PARALIMPÍADAS RIO 2016

VIVIAN MARIA DOS SANTOS PARANHOS; EDISON DUARTE

¹ UNICAMP - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

vivianmsp@yahoo.com.br

Introdução

O futebol de 5, cuja elegibilidade é para atletas cegos, assim como o futebol de salão ou de campo convencionais são modalidades esportivas com exercícios intermitentes de intensidades variáveis. Possui um gasto calórico alto de seus praticantes, tanto em dias de jogos, quanto em treinamentos (PRADO, et al., 2006; NUNES e JESUS, 2010; DE CAMPOS, et al., 2015). Atletas submetidos a constante treinamento e a grandes volumes de atividades física intensa possuem requerimentos nutricionais diferentes quando comparados com indivíduos não atletas. Sendo assim, quando elaborada a prescrição de uma dieta balanceada de acordo com a necessidade individual de cada atleta, isso pode otimizar os depósitos de energia para a competição, melhorando o desempenho, o que pode ser a diferença no resultado final. (SCHANDLER e NAVARRO, 2007; NUNES e JESUS, 2010).

Objetivos

O objetivo do presente estudo foi avaliar de forma transversal, a ingestão alimentar e a composição corporal de atletas da seleção brasileira de futebol de 5, no período pré competitivo das Paralimpíadas Rio 2016, tendo em seu término, a consagração da medalha de ouro paralímpica.

Metodologia

Estudo transversal, no qual foram avaliados 13 atletas da seleção brasileira de futebol de 5, deficientes visuais. Os atletas realizavam suas avaliações antropométricas periodicamente com a nutricionista responsável pela equipe. Neste estudo será analisado a última avaliação que antecedeu às Paralimpíadas Rio 2016. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (anexo1) e a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Unicamp (Campus Campinas) CAAE: 45695815.4.0000.5404. Para a obtenção dos valores referentes à composição corporal, utilizou-se a técnica de dobras cutâneas. Foi calculada a densidade corporal (DC) e o percentual de gordura corporal (%G). Para a obtenção da ingestão alimentar foi utilizado o recordatório de 24 horas. O cálculo da dieta foi realizado pelo software Dietpro i5.8. A ingestão de macronutrientes foi obtida utilizando os valores de referência WHO/FAO (2003) e a de micronutrientes através das DRIS – dietary reference intakes. Quanto à estatística, inicialmente realizou-se uma análise descritiva (média, DP, mediana, valores máximos e mínimos).

Resultados

Para a composição corporal, os atletas apresentaram a massa magra em $64,72 \pm 4,57$ kg e a porcentagem de gordura em $10,05 \pm 2,42$ %. Segundo Jackson, Pollock (1978) que apresentam seus valores de referência em relação a máxima porcentagem de gordura, para jogadores de futebol, de 14% o grupo se apresentou abaixo dos valores, indicando uma porcentagem de gordura adequada. Em relação as análises do consumo alimentar, a média do consumo energético foi de 2547,9 kcal/dia. O consumo de proteínas esteve elevado em 38% dos atletas e o de lipídeos em apenas um. O consumo de carboidratos apresentou-se abaixo do recomendado em 13% dos atletas. Prevalências inadequações maiores ou iguais a 90% também foram encontradas para vitamina E e fibras. A ingestão de sódio foi acima do nível máximo permitido em 100% dos atletas e o ferro apresentou-se adequado em todos os atletas.

Conclusão

Os resultados obtidos no presente estudo sugerem que após a atuação do nutricionista no ciclo Paralímpico Rio 2016, iniciado em 2013, o grupo apresentou-se dentro dos valores adequados, apoiados pela literatura científica e assim aptos para a competição. Com exceção de uma pequena parte dos atletas que indicaram necessidade de ajustes quanto à macro e micronutrientes.

Referências

NUNES, M. L; JESUS, N. M. L. Aspectos nutricionais e alimentares de jogadores adolescentes de futebol de um clube esportivo de Caxias do Sul, RS. Rev Brasil Nutr Esp. v.4, n.22, p.314-323, Jul/ago, 2010.

SCHANDLER, N; NAVARRO, F. Avaliação corporal e nutricional em jogadores de futebol. Rev Brasil Nutr Esp. v.1, n. 1,

p.67-72, Jan/Fev, 2007.

PRADO, W. L.; BOTERO, J. P. GUERRA, R. L. F.; RODRIGUES, C. L., CUVELLO, L. C.; DÂMASO, A., R. Perfil antropométrico e ingestão de macronutrientes em atletas profissionais brasileiros de futebol, de acordo com suas posições. Rev Bras Med Esporte. v.12, n.2, Mai/Abr, 2006.

DE CAMPOS, L. F. C. C.; BORIN, J., P., DOS SANTOS, L. G. T. F., DE SOUZA, T. M. F.; PARANHOS, V. M. S.; TANHOFFER, R. A.; LUARTE, C. R.; GORLA, J. I. Avaliação isocinética em atletas da seleção brasileira de futebol de 5. Rev Bras Med Esporte. v.21, n.3, Mai/Jun, 2015.

Palavras-chave: FUTEBOL DE 5; PARALIMPIADAS RIO 2016; NUTRIÇÃO ESPORTIVA; COMPOSIÇÃO CORPORAL; INGESTÃO ALIMENTAR

INTERFACES ENTRE NUTRIÇÃO, SONO E IMPACTO NA PERFORMANCE: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

IGOR DOS SANTOS MATOS DA SILVA; FELIPE DE SOUZA CARDOSO

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

felipe.souza.cardoso@hotmail.com

Introdução

Atualmente, tem-se considerado a hipótese de que a nutrição seria fator importante na performance, através da melhora da qualidade do sono. No entanto, ainda, é reduzido o número de ensaios clínicos sobre o assunto, que possam nortear práticas clínicas mais eficazes e seguras.

Objetivos

Revisar evidências, sistematicamente, avaliando o impacto da alimentação e da suplementação nutricional sobre a qualidade do sono e possíveis consequências sobre a performance dos indivíduos.

Metodologia

Revisão sistemática da literatura, a partir de ensaios clínicos dos últimos cinco anos, em inglês, nas bases de dados Pubmed e Scielo. Os descritores utilizados: food, sleep e herbal. Os termos sugeridos nas combinações da própria base de dados foram considerados na busca. O critério inicial de inclusão contemplou artigos que associavam alimentação, suplementação, qualidade do sono e performance. Os artigos que não se enquadraram nas normas iniciais não foram incluídos. Artigos que não trabalharam com a via oral foram excluídos do estudo, após a seleção inicial. Análises dos desenhos das evidências selecionadas foram feitas por escala de Jadad (1996) e CONSORT (2010).

Resultados

Os dados gerais indicaram predominância de ambos os sexos (57%). Nenhum estudo brasileiro foi encontrado, após os critérios de inclusão e não inclusão dos artigos, limitando possíveis extrapolações dos resultados obtidos. A maior contribuição étnica dos estudos está com o continente asiático. Os japoneses e indianos contribuíram com total de cinco das sete evidências selecionadas, restando dois trabalhos, somente, com franceses e irlandeses. Os estudos não indicaram tendência para alguma faixa etária específica, abordando voluntários desde 18 até 65 anos; assim como a duração, variando entre poucos dias até 20 semanas. Os principais alimentos e suplementos estudados, como intervenção, foram: extrato de aspargo, ornitina, dietas hiperproteicas, hiperlipídicas, hipoglicídicas e cafeína. Os placebos: dextrina, celulose, lactose e dietas habituais. Os valores para “n” amostral das evidências, após avaliação quanto à sua distribuição e variabilidade em curva normal, considerando um valor de probabilidade “Z” (1,96), para 95%, foram -0,92 e 1,43; para média de 49,0 e desvio padrão de 41,38. Estes valores, portanto, embora em número reduzido, considerados paramétricos. As pontuações, consideradas nos protocolos de avaliação CONSORT (2010) adaptado, e JADAD (1996), quando correlacionadas aos fatores de impacto (FI) das revistas e anos das publicações, não indicaram dependência cronológica. Ito et al. (2014) e Zhou et al. (2016) já se destacaram, inicialmente, na avaliação por JADAD, indicando as maiores pontuações. Por outro lado, Yajima et al. (2014) finalizaram a avaliação com valores negativos. As médias das três variáveis (fator de impacto, CONSORT e JADAD), comparadas às pontuações isoladas, indicam FI “média dependente” em 100%, CONSORT “média dependente” para 83% e JADAD 67%. Para valores extremos parece existir maior correspondência.

Conclusão

Existe, ainda, um número reduzido de evidências clínicas, correlacionando nutrição, sono e performance. Além disso, são limitadas metodologicamente, impactando em desfechos, como dificuldade de reprodução dos resultados na prática clínica. Portanto, são necessários outros estudos, complementares, para que estas correlações possam ser mais seguramente explicadas e exploradas.

Referências

ITO, T. et al. Effects of Enzyme -Treated Asparagus Extract on Heat Shock Protein 70, Stress Indices, and Sleep in Healthy Adult Men. **J Nutr Sci Vitaminol.** n. 60, p.283-290, 2014.

MC DONALD, C. et al. Acute Effects of 24-h Sleep Deprivation on Salivary Cortisol and Testosterone Concentrations and Testosterone to Cortisol Ratio Following Supplementation with Caffeine or Placebo. **International Journal of Exercise**

Science. n. 10, p.108-120, 2017.

MIYAKE, M. et al. Randomised controlled trial of the effects of L-ornithine on stress markers and sleep quality in healthy workers. **Nutrition Journal**. p. 2-8, 2014.

MONOI, N. et al. Japanese sake yeast supplementation improves the quality of sleep: a double-blind randomised controlled clinical trial. **J Sleep Res**. n. 25, p. 116-123, 2016.

ZHOU, J. et al. Higher-protein diets improve indexes of sleep in energy-restricted overweight and obese adults: results from 2 randomized controlled trials. **Am J Clin Nutr**. n. 103, p. 766–74, 2016.

Palavras-chave: performance; sono; nutrição; alimentos; suplementos

ÍNDICE DE CONICIDADE EM PRATICANTES DE EXERCÍCIO FÍSICO: CORRELAÇÃO COM MARCADORES ANTROPOMÉTRICOS DE RISCO CARDIOVASCULAR

ISABELLA DA COSTA RIBEIRO; SABRINA MAGNATA CALAFANGE; MARIA IZABEL ANDRADE; LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE; MARIANA FERREIRA DA SILVA; CYBELLE ROLIM DE LIMA

¹ UFPE/CAV - Universidade Federal de Pernambuco - Centro Acadêmico de Vitória
cybellerolim@yahoo.com.br

Introdução

Considerando que a adiposidade abdominal associada, ou não, ao excesso de peso oferece maior risco para a saúde dos indivíduos do que a obesidade generalizada, marcadores antropométricos, tais como: circunferência da cintura, relação cintura-quadril, razão cintura-estatura e índice de conicidade têm sido amplamente utilizados. O índice de conicidade, um novo parâmetro para a avaliação de riscos metabólicos, baseia-se na ideia de que o perfil morfológico das pessoas que apresentam maior concentração de gordura na região central do tronco se assemelha com a forma de um duplo cone com uma base comum, ao passo que, aquelas com menor quantidade de gordura na região central do corpo apresentam aparência similar a um cilindro.

Objetivos

Avaliar o índice de conicidade em praticantes de exercício físico, correlacionando-o com demais variáveis antropométricas indicativas de risco cardiovascular.

Metodologia

Estudo de coorte transversal realizado com amostra de indivíduos atendidos por livre demanda no Projeto de Extensão “Nutrição em Movimento: uma proposta de enfrentamento ao excesso de peso no município de Vitória de Santo Antão”, no Centro Acadêmico de Vitória da Universidade Federal de Pernambuco. O estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco (CAEE: 46600415.4.0000.5208) e incluiu todos os praticantes de exercícios físicos que firmaram participação voluntária assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram coletadas variáveis demográficas (idade e sexo) e os seguintes marcadores antropométricos: índice de massa corporal, circunferência da cintura, relação cintura-quadril, relação cintura-estatura e o índice de conicidade, o qual diagnosticou obesidade abdominal e risco cardiovascular quando $\geq 1,25$ para homens e $\geq 1,18$ para mulheres. As análises estatísticas foram conduzidas no SPSS versão 13.0, adotando-se o nível de significância de 5,0%.

Resultados

A amostra foi composta por 60 praticantes de exercícios físicos, sendo 50% (n=30) de indivíduos do sexo masculino, apresentando idade mediana de 22 anos (IQ=20-25). Quanto à prática de exercícios físicos, a maior parte da amostra referiu se exercitar por um tempo ≥ 30 minutos (45%; n=27), com uma frequência ≥ 3 vezes na semana (45%; n=27), sendo a musculação o tipo de exercício mais praticado (26,7%; n=16). De acordo com o índice de conicidade, 5% (n=3) dos indivíduos evidenciaram obesidade abdominal. Houve correlação positiva significativa do índice com os demais parâmetros antropométricos de risco cardiovascular, onde a circunferência da cintura e a relação cintura-quadril foram as medidas mais fortemente relacionadas ao índice de conicidade ($r \geq 0,7$; $p < 0,001$).

Conclusão

O índice de conicidade parece ser um método simples e prático para identificação do risco cardiovascular em praticantes de exercícios físicos, evento observado principalmente quando correlacionado com as demais variáveis antropométricas. Sabendo-se que a população estudada é formada por praticantes de exercícios físicos, os resultados sugerem o estímulo à sistematização do programa de exercícios e a continuidade do acompanhamento nutricional, garantindo a eficácia do treinamento e a diminuição da gordura corporal localizada, especialmente, na região abdominal.

Referências

FAGHERAZZI, S.; DIAS, R.L.; BORTOLON, F. Impacto do exercício físico isolado e combinado com dieta sobre os níveis séricos de HDL, LDL, colesterol total e triglicerídeos. Revista Brasileira de Medicina do Esporte, v. 14, n. 4, p. 381-386, 2008.

RIQUE, A.B.R.; SOARES, E.A.; MEIRELLES, C.M. Nutrição e exercício na prevenção e controle das doenças

cardiovasculares. Revista Brasileira de Medicina do Esporte, Rio de Janeiro, v. 8, n. 6, p. 244-254, nov./dez. 2002.

SIMÕES, S.K.S.; DOURADO, K.F.; CAMPOS, F.A.C.S.; BARBOZA, Y.A.C.O.; ANDRADE, M.I.S. Índice de conicidade como indicador de risco cardiovascular em indivíduos ovolactovegetarianos e onívoros. Revista Brasileira de Nutrição Clínica, v. 29, n. 3, p. 198-202, ago. 2014.

Palavras-chave: Antropometria; Doenças Cardiovasculares; Obesidade Abdominal

MICRONUTRIENTES ANTIOXIDANTES NO EXERCÍCIO FÍSICO: UMA REVISÃO DA LITERATURA

LUCAS LAMBERT MORAES

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

lucaslambertnutri@gmail.com

Introdução

Um dos fatores que influenciam diretamente na saúde do corpo e bem estar do ser humano é a nutrição. Entre os nutrientes da dieta, os micronutrientes (vitaminas e minerais) embora necessários em pequenas quantidades, são essenciais para o bom funcionamento e manutenção do organismo. Em relação às propriedades antioxidantes dos micronutrientes essas são de extrema importância para o estado nutricional e para o metabolismo, em especial em situações de produção acentuada de radicais livres como ocorre no exercício físico.

Objetivos

O estudo teve por objetivo revisar os efeitos antioxidantes dos micronutrientes no exercício físico em relação ao estresse oxidativo.

Metodologia

Trata-se de uma revisão bibliográfica, a partir de recortes e conteúdos específicos, sendo utilizada como método a coleta de dados, com pesquisa de periódicos publicados, no período entre 2000 a 2016, nas bases de dados: Scielo, Pubmed e Google acadêmico. Dentro desse recorte foram selecionados cinquenta e dois periódicos. Os descritores utilizados na busca do material foram: micronutrientes, vitaminas, minerais. Estas palavras foram associadas com atleta, atividade física, exercício, treinamento e esporte, em português e em inglês.

Resultados

Os resultados apontaram que independente do tipo de exercício realizado, indivíduos que se submetem a exercícios extenuantes estão expostos a um processo deletério nas células e tecidos, com prejuízo no desempenho, cuja redução nos estoques corporais de substâncias antioxidantes pode contribuir, significativamente, para o aumento do estresse oxidativo. Dentre as vitaminas com potencial antioxidantes destacam-se as vitaminas A, C e E. Elas apresentam um importante papel na proteção das membranas celulares contra danos oxidativos, além disso, podem ter efeito positivo na performance e prevenção da fadiga. Já os minerais selênio, zinco e magnésio participam de alguma forma, dos processos para atenuar os efeitos do estresse oxidativo, seja impedindo a formação dos radicais livres ou espécies não radicais (sistemas de prevenção); neutralizando os radicais livres, impedindo, assim, a ação desses sistemas varredores; ou favorecendo o reparo e a reconstituição das estruturas biológicas lesadas.

Conclusão

A partir do estudo foi possível concluir que a prática regular de exercício físico, juntamente a uma dieta equilibrada, rica em componentes antioxidantes, como as vitaminas e minerais é, por essência, um fator de grande efeito na modulação do estresse oxidativo, mantendo o processo oxidativo dentro de sua normalidade fisiológica.

Referências

AMAYA-FARFAN, J.; DOMENE, S.M.; PADOVANI, R.M. DRI: commented note of the new nutritional recommendations for dietary antioxidants. *Rev Nutr. Campinas*, v.14,n.1, p. 71-8, abr. 2001.

BARBOSA, K.B.F. et all. Estresse oxidativo: conceito, implicações e fatores modulatórios. *Rev. Nutr., Campinas*, v. 23, n. 4, p. 629-643, Ago. 2010.

BELOTTO, M.F. et all. Moderate exercise improves leucocyte function and decreases inflammation in diabetes. *Clinical and Experimental Immunology*. v.162,n.2,p.237-243, nov. 2010.

Palavras-chave: Antioxidantes; Estresse Oxidativo; Radicais Livres

PERCEPÇÃO DA AUTOIMAGEM CORPORAL: EFEITOS SOBRE OS HÁBITOS ALIMENTARES E A PRÁTICA DE EXERCÍCIO FÍSICO DE PARTICIPANTES DO PROJETO DE EXTENSÃO “NUTRIÇÃO EM MOVIMENTO”.

WALLACE VANDERLEY ALVES; LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE; CYBELLE ROLIM DE LIMA; MARIA IZABEL SIQUEIRA DE ANDRADE; STEPHANY FERREIRA SOUZA DA SILVA; GISELE BARBOSA DE AGUIAR

¹ CAV-UFPE - CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA- UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

luciana_orange@hotmail.com

Introdução

A autoimagem corporal é a figura que temos em nossa mente a respeito do tamanho, da estrutura e da forma do nosso corpo, e os sentimentos a respeito dessas características.

Objetivos

Analisar a percepção da autoimagem corporal de indivíduos atendidos no projeto de extensão “Nutrição em Movimento” e seu efeito nos hábitos alimentares e na prática de exercício físico.

Metodologia

Estudo de natureza analítica quantitativa de caráter transversal. Para avaliação dos aspectos sociodemográficos foi utilizado questionário seguindo os critérios da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa. A avaliação da percepção da autoimagem corporal foi realizada através da Escala de Figuras de Stunkard. Foi coletado peso e estatura para o cálculo do Índice de Massa Corporal e classificação do estado nutricional. Para avaliar os hábitos alimentares, foi aplicado o teste “Como está a sua alimentação?” do Ministério da Saúde. Para avaliar o grau de aderência ao exercício físico, foi utilizada a Versão Brasileira do Commitment Exercise Scale. O projeto de extensão “Nutrição em Movimento” foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco (CAEE 46600415.4.0000.5208). Os indivíduos que participaram assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Observou-se maior tendência a indivíduos com percepção da autoimagem distorcida (60,9%), onde a maioria percebia-se com mais peso do que o seu real estado nutricional. Pode ser observado um número maior de indivíduos classificados como eutróficos (52,2%). Na avaliação das atitudes em relação ao exercício físico, observou-se um maior número de indivíduos sedentários (56,5%). Na associação da percepção da autoimagem corporal com a prática de exercícios físicos e os hábitos alimentares, foi identificado que, a maioria das pessoas que se enxergavam com mais peso do que realmente tinham, apresentaram hábitos alimentares inadequados (78,6%) e sedentarismo (51,1%). Os indivíduos que tinham a percepção corporal equivalente a sua imagem real praticavam exercícios (75,0%), mas também tinham hábitos alimentares inadequados (100,0%). E as pessoas que se enxergavam com menos peso do que realmente tinham demonstraram ter uma alimentação inadequada (80,0%) e serem sedentários (80,0%).

Conclusão

Embora não havendo diferença estatística na maioria dos resultados no presente estudo, quando associada à percepção da autoimagem corporal com os hábitos alimentares e a prática de exercício físico, percebeu-se que a maior parte dos indivíduos da amostra estudada, apresentou uma distorção de sua autoimagem, relacionada a hábitos inadequados e sedentarismo.

Referências

ALVARENGA, M. S; COSTA, A. C. P; TORRE, M. C. M. D. Atitudes em relação ao exercício e insatisfação com a imagem corporal de frequentadores de academia. Revista Brasileira de Educação Física e Esporte, São Paulo, v. 29, n. 3, p. 453-364, jul./set., 2015.

BALSAN, L. N. G; BEVILACQUA, L. A; DARONCO, L. S. E. Fatores associados à insatisfação com a imagem corporal e autoestima em mulheres ativas. Salusvita, Bauru, V. 31, n. 1, p. 55-69, 2012.

BOSI, M. L. M. et al. Autopercepção da imagem corporal entre estudantes de nutrição: um estudo no município do Rio de Janeiro. Jornal Brasileiro de Psiquiatria, Rio de Janeiro, V. 55, n. 2, p. 108-113, 2006. Disponível em: . Acesso em: 16

maio 2016.

BOSI, M. L. M. et al. Comportamento alimentar e imagem corporal entre estudantes de educação física. *Jornal Brasileiro de Psiquiatria*, Fortaleza, V. 57, n. 1, p. 28-33, 2008. Disponível em: . Acesso em: 17 maio 2016.

Palavras-chave: alimentação; atividade física; imagem corporal

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E IMAGEM CORPORAL DE IDOSOS DE UMA ACADEMIA DA SAÚDE NO NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL, BRASIL.

LILIAN KELLI DE MOURA BORGES; MARCIO FIDELIX FERRARI; GIOVANA CRISTINA CENI

² UFSM - universidade federal de santa Maria / campus Palmeira das Missões

kelly.borges.gf@outlook.com

Introdução

Um novo quadro demográfico nacional tem estimulado pesquisas não apenas para avaliar a saúde dos idosos, mas permitindo também aperfeiçoar os recursos humanos e financeiros para melhor subsidiar intervenções e implementações de programas de saúde para essa população. Para atender as demandas de saúde, propostas como o Programa Academia da Saúde, que tem como intuito de promoção da saúde e produção do cuidado para os municípios brasileiros.

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo delinear o perfil antropométrico e a imagem corporal de idosos praticantes de atividade física, frequentadores da Academias da Saúde, em Palmeira das Missões – Rio Grande do Sul.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, com caráter qualitativo, com 37 participantes acima dos 60 anos de idade. O critério de seleção foi de modo aleatório, com indivíduos de ambos os sexos, por convite de participação. Foram avaliados através de anamnese, avaliação antropométrica (peso, estatura, circunferências do braço, da panturrilha, quadril e cintura, prega cutânea bicipital e tricípital) e avaliação da imagem corporal. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria, com registro número 48212715.8.0000.5346, os dados foram avaliados utilizando estatística descritiva com auxílio do software Epi Info 7.

Resultados

Participaram da pesquisa 24 mulheres, com idade de $66,08 \pm 4,5$, e 13 homens, com média de $67,69 \pm 7,54$ anos. A análise dos dados indicou que índice de massa corporal médio de $26,43 \pm 3,39$ e de $29,97 \pm 4,80 \text{ kg/m}^2$, para mulheres e homens, respectivamente. Entre os participantes 29,72% encontram-se em eutrofia, 40,54% estão em sobrepeso, 21,62% com obesidade grau I e 8,12% em obesidade grau II. A circunferência da cintura foi de $83,27 \pm 8,27 \text{ cm}$ entre as mulheres e de $102,73 \pm 10,50 \text{ cm}$ para os homens. A relação cintura/quadril indicou que 83% dos idosos encontram-se com valores acima das referencias. Entre as mulheres foi observado $38,83 \pm 4,72\%$ de gordura corporal, e de $31,30 \pm 6,31$ para os homens. Na avaliação da imagem corporal apenas 8% dos idosos referiram estarem completamente felizes com seu corpo. Quando questionados a respeito de usarem roupas de banho 67% relataram não possuir vergonha. Entretanto, 27% dos entrevistados referiram que a percepção em relação ao corpo interfere no nível humor.

Conclusão

A maior parte dos participantes da pesquisa encontra-se em inadequado estado nutricional; com predominância para sobrepeso e obesidade e elevado percentual de gordura corporal; referindo-se insatisfeitos com a imagem corporal. Ações de educação e orientação nutricional podem contribuir para melhor qualidade de vida desta população.

Referências

1. BARRETO, S. M. et al. Análise da estratégia global para alimentação, atividade física e saúde, da Organização Mundial da Saúde. *Epidemiol Serv Saúde*, v. 14, n. 1, p. 41-68.2005.
2. BRASIL. Portal da Saúde. Programa Academia da Saúde. Brasília, DF, [S.d]. Disponível em: Acesso em: 27 Setem. 2017.

Palavras-chave: Atividade física ; idosos; qualidade de vida

PERFIL NUTRICIONAL DE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO COM PADRÃO BINGE ALCOÓLICO, EM UMA CIDADE NO NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL

BRUNA KREIN RADEMANN; EVERTON DE LIMA GRAIZ; ALEXANDRA DE ALMEIDA WALTER; GIOVANA CRISTINA CENI

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria
joceni@hotmail.com

Introdução

O álcool é consumido pelos seres humanos em quase todas as culturas. Relatos históricos vinculam o uso deste entre atletas. Uma grande parte dos esportistas evita o consumo durante as competições, porém, consomem álcool em dias fora do evento. Uma das maiores discussões quanto ao consumo de álcool por essas pessoas acontece quando se trata de seus efeitos no desempenho esportivo e na saúde.

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo definir o estado nutricional de praticantes de musculação, com padrão binge de consumo alcoólico, frequentadores de academias de ginástica em Palmeira das Missões – Rio Grande do Sul.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, com caráter qualitativo. A pesquisa foi realizada com homens adultos praticantes de musculação com idade entre 18 e 25 anos, das três academias com maior número de matrículas na cidade de Palmeira das Missões – RS. Para avaliação do consumo de bebida alcoólica foi utilizado o questionário autoaplicável intitulado The Alcohol Use Disorders Identification Test, constituído por dez perguntas fechadas, sendo classificados em Zonas de Risco, de I a IV, que classificam os participantes em binge ou não binge. A composição corporal dos participantes foi analisada através de medidas de peso, estatura, circunferências e dobras cutâneas (bicipital, tricípital, subescapular e supra ilíaca). Os dados dietéticos e sóciodemográficos foram obtidos aplicando anamnese. Os dados foram avaliados utilizando estatística descritiva com auxílio do software Epi Info 7. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria, com registro número 48463715.8.0000.5346.

Resultados

Participaram do estudo 55 homens com idade média igual a $21,62 \pm 2,28$ anos. Desses, 38 avaliados (69,09%) relataram consumir bebida alcoólica, sendo que 17 (44,74%) obtiveram consumo em padrão binge e 14 (36,84%) apresentam comportamento de risco para consumo de bebida alcoólica. Não foi observada diferença significativa entre o grupo com padrão binge e os demais participantes em relação à dias da semana de treino e tempo de treino diário. Entre os 17 participantes com padrão binge alcoólico, 8 (47,06%) referiam consumo de suplementos alimentares, sendo os mais citados os suplementos proteicos. A análise antropométrica dos praticantes de musculação com padrão binge indicou que a maior parte ficou em sobrepeso e obesidade de acordo com o índice de massa corporal, a média de circunferência da cintura foi de $82,50 \pm 5,21$ centímetros e percentual de gordura corporal de $14,78 \pm 2,75\%$. Analisando a correlação de Pearson entre o índice de massa corporal e o percentual de gordura corporal, obteve-se fraca correlação ($r = 0,49$).

Conclusão

Entre os participantes da pesquisa, uma menor parte encontrou-se em padrão binge alcoólico. Dentre estes há predomínio do sobrepeso e obesidade e adequado percentual de gordura corporal. A realização de orientação nutricional e em saúde pode contribuir para melhores resultados nesta população.

Referências

- KAMIMURA, M.A., SAMPAIO, L.R., CUPPARI, L. Avaliação nutricional na prática clínica. IN: CUPPARI L. Nutrição: nas doenças crônicas não transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009.
- MCARDLE, W.D., KATCH, F.I., KATCH, V.L. Nutrição para o esporte e o exercício. Editora Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2011.
- O'BRIEN, C.P., LYONS, F. Alcohol and the athlete. Sports Medicine. 2000; 29: 295-300.
- OLIVEIRA, G.D., ALMAS, S.P., DUARTE, L.D. et al. Consumo de álcool por frequentadores de academia de ginástica. Jornal Brasileiro de Psiquiatria. 2014; 63.

SANTOS, M.B.P., TINUCCI, T. O consumo de álcool e o esporte: uma visão geral em atletas universitários. Revista Mackenzie de Educação Física e Esporte.2004; 3: 27-43.

Palavras-chave: Academia de ginástica; Álcool ; Musculação

PRÁTICA DE ATIVIDADES FÍSICAS ENTRE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE DO INTERIOR DE MINAS GERAIS

VIRGÍNIA SOUZA SANTOS; CÍNTIA TAVARES CARLETO; MÁRLON MARTINS MOREIRA; MURIELE PEREIRA MENDES CORNÉLIO; FLORENCE CAROLINE TEIXEIRA; LEILA APARECIDA KAUCHAKJE PEDROSA

¹ UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro, ² UFV - CRP - Universidade Federal de Viçosa - Campus de Rio Paranaíba

virginiasantos@ufv.br

Introdução

O modo de vida sedentário está profundamente espalhado na rotina dos estudantes universitários e é reconhecido como a redução dos níveis diários de atividade física, que causa risco para várias patologias, como a obesidade, a hipertensão arterial sistêmica, as doenças cardiovasculares e o diabetes mellitus. O modo de vida menos ativo, escolhendo os carros e os ônibus como as únicas opções de locomoção, deixando sempre de lado a caminhada e algum outro meio que tenham algum gasto calórico, como a bicicleta facilita a prevalência do comportamento sedentário (VITORINO et al., 2014; SANTOS et al., 2014). Gasparotto et al. (2013) apontam que a crescente demanda de tempo para executar as atividades acadêmicas, bem como as atividades extracurriculares e em muitos casos a necessidade trabalhar juntamente com os estudos, pode influenciar negativamente o tempo que seria de atividades físicas.

Objetivos

Avaliar a prática de atividades físicas entre estudantes da Universidade Federal de Viçosa - Campus de Rio Paranaíba.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado entre acadêmicos da Universidade Federal de Viçosa - Campus de Rio Paranaíba, com idade entre 18 a 59 anos, aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Triângulo Mineiro, pelo parecer número 1.824.277. Para avaliação das características sócio demográficas e acadêmicas utilizou-se um questionário semiestruturado. A prática habitual de atividades físicas foi analisada através do Questionário Internacional de Atividade Física / IPAQ - versão curta, com 8 questões, que foi validado no Brasil por Matsudo e colaboradores (2001). Empregou-se a recomendação da *World Health Organization* (2011), que preconiza que indivíduos com idade entre 18 e 64 anos devem fazer pelo menos 150 minutos de atividade física de intensidade moderada ao longo da semana, ou pelo menos 75 minutos de atividade física aeróbia de intensidade vigorosa, para classificar os indivíduos como ativos fisicamente. Utilizou-se o teste qui-quadrado para associar as variáveis sexo e curso de graduação com a prática de atividades físicas. Considerou-se o nível de significância de 5%.

Resultados

Participaram do estudo 719 discentes, sendo que a maioria era do sexo masculino (50,6%; n=364), possuíam entre 20 a 24 anos (53,8%; n=387) e eram solteiros (95,3%; n=685). Dentre todos os avaliados, 22,0% (n=158) dos estudantes foram classificados como insuficientemente ativos. Notou-se que as mulheres apresentaram-se mais insuficientemente ativas (23,7%; n=84) quando comparadas aos homens (20,3%; n=74). No entanto, não foi observada diferença estatisticamente significativa ($p=0,281$). Da mesma forma, ao associar o curso de graduação com a prática de exercícios físicos não foi encontrada diferença estatisticamente significativa ($p=0,283$). Ressalta-se que dentre os estudantes do curso de graduação em Nutrição, 30,5% (n=18) foram classificados como insuficientemente ativos, o que evidencia a Nutrição como o curso com menor percentual de discentes ativos fisicamente.

Conclusão

Não foram observadas diferenças estatísticas entre as variáveis sexo e curso de graduação associadas à prática de atividades físicas. Diante do relevante número de estudantes que foram classificados como insuficientemente ativos, enfatiza-se a necessidade de estratégias de promoção à saúde dentro da Universidade, para incentivar e propiciar a prática de atividades físicas pelos acadêmicos.

Referências

GASPAROTTO, G.S. et al. Associação entre o período de graduação e fatores de risco cardiovascular em universitários. *Revista Latino Americana de Enfermagem*, v.21, n.3, p. 687-694, 2013.

MATSUDO, S. et al. Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ): Estudo de Validade e Reprodutividade no

Brasil. Revista Atividade Física e Saúde, v.6, n.2, p.5-18, 2001.

SANTOS, L.R. et al. Análise do sedentarismo em estudantes universitários. Revista de Enfermagem UERJ, v.22, n.3, p. 416-421, 2014.

VITORINO, P.V.O. et al. Prevalência de estilo de vida sedentário entre adolescentes. Revista Acta Paulista de Enfermagem, v.27, n.1, p.166-171, 2014.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global Recommendations on Physical Activity for Health. Disponível em: Acesso em 06 jun. 2017.

Palavras-chave: Exercício; Estilo de Vida Sedentário; Adultos

PREVALÊNCIA DE COMPONENTES DA TRÍADE DA MULHER ATLETA EM ADOLESCENTES DE MODALIDADES CONSIDERADAS DE RISCO E NÃO RISCO EM ESCOLA VOCACIONADA PARA O ESPORTE

ANDRESSA CABRAL DE MIRANDA; IVY EVANGELISTA COSTA RAMOS; ANNA CAROLINA ALVES GOMES DA SILVA E SILVA; FABIA ALBERNAZ MASSARANI; GABRIELA MORGADO DE OLIVEIRA COELHO; JOSELY CORREA KOURY

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ² UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
gabimorgado@yahoo.com.br

Introdução

As desordens alimentares ocorrem, principalmente, em mulheres e em adolescentes, sendo que alguns estudos apontam que estas seriam mais prevalentes em atletas de determinadas modalidades esportivas que consideram a massa corporal como fator preponderante para o sucesso no esporte ou por questões estéticas. As desordens podem gerar comprometimento no crescimento e *performance*, além de levar a alterações negativas no ciclo menstrual e na densidade mineral óssea, os quais compõem a Tríade da Mulher Atleta.

Objetivos

Comparar a prevalência de componentes da Tríade Da Mulher Atleta em adolescentes de modalidades de risco e não risco

Metodologia

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto Universidade do Estado do Rio de Janeiro (CEP/HUPE 649.202) e pela Secretaria Municipal de Educação (07/005.242/14). Trata-se de estudo transversal com adolescentes do sexo feminino de escola municipal vocacionada para o esporte. Os grupos foram divididos em “modalidades de risco” (natação, judô e atletismo) e “modalidades de não risco” (badminton, futebol, handbol, tênis de mesa, voleibol, xadrez) de acordo com o grau de importância da massa corporal para o sucesso no esporte ou por questões estéticas. A composição corporal e a densidade mineral óssea foram determinadas por absorciometria por dupla emissão de raios-x (DXA), as desordens alimentares foram identificadas por questionários já validados (“Eating Attitudes Test”, EAT-26, com foco em anorexia nervosa, “Bulimic Investigatory Test, Edinburgh” - BITE, em bulimia nervosa e o “Body Shape Questionnaire” – BSQ para imagem corporal), o estado menstrual por questionário adaptado. Foi utilizado o teste Shapiro-Wilk que confirmou a normalidade dos dados. Para variáveis numéricas foi empregado o teste-t de Student e para variáveis categóricas, o Teste Qui-quadrado, sendo o nível de significância de $p < 0,05$

Resultados

Foram avaliadas 45 atletas de diferentes modalidades, sendo 22 de “modalidades de risco” e 23 de “modalidades de não risco”. Os grupos apresentaram médias de idade ($11,63 \pm 1,1$; $12,09 \pm 1,1$) ($p=0,164$) e de massa corporal ($56,32 \pm 9,26$; $58,52 \pm 11,19$) ($p=0,477$) semelhantes. Não houve diferença significativa nos componentes da composição corporal ($p > 0,05$). Em média o percentual de gordura foi de $30,5 \pm 8,2\%$ e $32,5 \pm 6,7\%$, respectivamente ($p=0,373$). Não foram observadas diferenças quanto a positividade para os testes de desordens alimentares: EAT-26 ($p=0,634$), BITE sintomas ($p=0,945$), BITE gravidade ($p=0,301$) e BSQ ($p=0,436$). A prevalência de desordens alimentares foi elevada para ambos os grupos, sendo de 60% e 54,5% respectivamente ($p=0,668$). Em relação a prevalência de alterações no ciclo menstrual, não houve diferença entre os grupos ($p > 0,05$). Observou-se prevalência de menstruação irregular de 21,7% e 31,8%, respectivamente ($p=0,445$). As médias de densidade mineral óssea foram de $1,073 \pm 1,08$ e $1,091 \pm 0,98$ g/cm², não havendo diferenças entre os grupos ($p=0,488$). Nenhuma das atletas de ambos os grupos apresentou baixa densidade mineral óssea para a idade (Z-score $\leq -2,0$ desvios-padrão)

Conclusão

Os grupos apresentaram-se homogêneos em todos os parâmetros analisados, porém, houve alta prevalência para desordens alimentares em ambos os grupos, além de prevalência expressiva de menstruação irregular. Tais resultados sugerem que o momento da adolescência associado ao esporte parece ter maior relação com a presença de componentes da Tríade da Mulher Atleta do que a própria modalidade esportiva.

Referências

DE SOUZA MJ, NATTIV A, JOY E, et al; Expert Panel: 2014 Female Athlete Triad Coalition Consensus Statement on

Treatment and Return to Play of the Female Athlete Triad: 1st International Conference held in San Francisco, California, May 2012 and 2nd International Conference held in Indianapolis, Indiana, May 2013. Br J Sports Med;v.48, n.4. p.289, 2014.

NATTIV, A.; LOUCKS, A.B.; MANORE, M.M.; SANBORN, C.F.; SUNDGOT-BORGEN, J; WARREN, M.P. American College of Sports Medicine position stand. The female athlete triad. Med Sci Sports Exerc, v. 39, p.1867-1882, 2007.

GARNER, D. M.; OLMSTED, M. P.; BOHR, Y.; GARFINKEL, P. E. The eating attitudes test: Psychometric features and clinical correlates. Psychological Medicine, v.12, n.4, p.871–878, 1982.

CORDÁS, T. A.; HOCHGRAF, P. O. O “BITE”: instrumento para avaliação da bulimia nervosa – versão para o português. Jornal Brasileiro de Psiquiatria, v.42, n.3, p.141-144, 1993.

COOPER, P. J.; TAYLOR, M. J.; COOPER, Z.; FAIRBUM, C. G. The development and validation of the Body Shape Questionnaire. International Journal of Eating Disorders, v.6, n.2, p.485-494, 1987.

Palavras-chave: Adolescência; Densidade mineral óssea; Desordens alimentares; Irregularidades menstruais; Tríade da Mulher Atleta

PREVALÊNCIA DE CONSTIPAÇÃO INTESTINAL EM PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA

VIVIANE SILVEIRA OLBACH; MIRIAN COZER; VIVIAN FRANCIELLE FRANÇA; DURCELINA SCHIAVONI
BORTOLOTTI; GREICY PERETTI POFFO

² UFBA - Universidade Federal da Bahia, ³ UNIPAR - Universidade Paranaense

miriancozer@prof.unipar.br

Introdução

A constipação intestinal ou obstipação é um desconforto intestinal caracterizado por dificuldade de defecação, fezes endurecidas e uma frequência de evacuação menor que três vezes na semana, sendo que o público mais acometido são as mulheres, idosos, sedentários, indivíduos com baixa ingestão de água e fibras e com menor nível socioeconômico, (OLIVON et al, 2016). Um tratamento eficaz para sua prevenção é uma dieta saudável, rica em fibras e associada ao consumo adequado de água, além da prática regular de atividade física (BENARROZ; PEREIRA; SILVA; 2015 e CRUZ, 2014).

Objetivos

Avaliar a prevalência de constipação intestinal em praticantes de atividade física do município de Francisco Beltrão – PR.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, desenvolvido em cinco academias do município de Francisco Beltrão-PR, submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos da Universidade Paranaense, sob o número do parecer consubstanciado 1.172.299 de 30/07/2015. Participaram da pesquisa indivíduos de ambos os sexos com idade entre 18 e 59 anos. Os entrevistados que consentiram participar do estudo assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) e posteriormente responderam ao questionário elaborado pelos pesquisadores. Para análise dos dados utilizou-se o software diet Pro®, pacote estatístico Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 19, teste Qui-Quadrado de Pearson e variáveis com nível de significância de $0 < 0,05$ e intervalo de confiança de 95%.

Resultados

A pesquisa foi composta por 140 indivíduos, sendo 51,4% (n= 72) mulheres e 48,6% (n=68) homens, com idade média de 29,4 anos. Do total da amostra 10,7% (n=15) foram classificados como constipados, onde 19,4% (n=14) eram mulheres e 1,5% homens (n=1). Para esta classificação foram levadas em consideração as seguintes questões: Frequência do funcionamento intestinal menor que 3 vezes na semana; dificuldade de defecação; e presença de fezes endurecidas, seca ou em cíbalos; com isso na ocorrência de dois ou mais destes sintomas classificou-se o indivíduo como constipado. Ressalta-se que dentre as principais queixas, a mais referida foi a presença de fezes endurecidas, seguida por dificuldade de defecação e frequência do funcionamento intestinal menor de 3 vezes na semana. Ao relacionar as variáveis, hábito alimentar, consumo de água, sal e medicamento, escolaridade, renda, fumantes, consumo de bebida alcoólica, presença de intolerância alimentar, atividade física e sexo com a presença de constipação intestinal, por meio da análise Qui-quadrado de Pearson, a única variável que apresentou significância ao nível de $p < 0,05$ foi o sexo, obtendo um $p = 0,001$.

Conclusão

No presente estudo a prevalência de constipação intestinal foi de 10,7% (n=15) sendo o público feminino o mais acometido, com $p < 0,001$. Em relação a insignificância estatística das outras variáveis avaliadas, a principal atribuição à isso é devido a uma falha do estudo, onde o número da amostra avaliada foi relativamente baixo.

Referências

BENARROZ, M., O.; PEREIRA, K.; SILVA, C., H., D. Dietoterapia como estratégia de tratamento da constipação intestinal em cuidados paliativo. *Salud(i)Ciencia*, Rio de Janeiro. v. 21, n. 5, p. 505-510, ago. 2015.

CRUZ, F. R. N. Constipação Intestinal: Abordagem Medicamentosa e não Medicamentosa. *Revista Brasileira de Nutrologia*, v.7, n.1, p. 15-20, Jan. /Abr. 2014.

DALL'AGNOL. et al. Avaliação do hábito intestinal em mulheres atletas e sua relação com nível de hidratação e uso de suplemento. *Revista Brasileira de Nutrição Esportiva*, São Paulo. v. 10, n. 58, p.458-466, Jul./Ago. 2016.

OLIVON, E. V. et al. Prevalência e fatores associados à constipação intestinal funcional em universitários. *Ciência&Saúde*, São Paulo, v. 9, n. 3, p. 150-155, set./dez. 2016.

SANT'ANNA, M., S. L.; FERREIRA, C., L., L., F. Prevalência de constipação intestinal no município de Viçosa/MG. *Nutrição Brasil*, Viçosa, v. 15, n 1, p. 10-14, 2016.

Palavras-chave: Academia; Obstipação; Nutrição; Fibra; Função intestinal

RELAÇÃO ENTRE TEMPO DE PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA E USO DE SUPLEMENTOS EM CINCO ACADEMIAS DE FRANCISCO BELTRÃO/PR.

FERNANDA CASTRO DA SILVA; VIVIAN FRANCIELE FRANÇA; GREICY PERETTI; MIRIAN COZER

¹ UNIPAR - Universidade Paranaense
greicy@prof.unipar.br

Introdução

A prática da Atividade Física (AF) é uma das habilidades desenvolvidas pelo homem, e é de extrema importância para a saúde, principalmente quando associada a uma alimentação adequada. A academia de ginástica, local para a prática de exercícios físicos por indivíduos sem vínculos profissionais com o esporte, é o ambiente que favorece a disseminação de padrões estéticos estereotipados, como o corpo magro, baixa quantidade de gordura, elevado volume e tônus muscular. Estar dentro dos parâmetros alavancou o uso de suplementos, que prometem quase que milagrosamente, aumentar massa muscular, reduzir gordura localizada, favorecer o rendimento e a recuperação. Suplementos devem ser utilizados, com finalidades nutricionais específicas por atletas que objetivam participar de esportes com esforço muscular intenso. Sendo assim o uso de suplementos por pessoas que buscam promoção da saúde, recreação ou estética não é indicado. Contudo, é possível observar o crescente aumento do uso indiscriminado de suplementos por parte de desportista frequentador de academia, tal utilização se dá por conta própria, ou indicação de outrem, sem orientação de um profissional capacitado.

Objetivos

Relacionar o tempo da prática de atividade física e o uso de suplementos em academias de Francisco Beltrão/PR.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo, de um corte do projeto de iniciação científica (PIC) nº29.293 da Universidade Paranaense, Unidade de Francisco Beltrão. O estudo realizou-se em cinco (5) academias do Centro de Francisco Beltrão, com 140 voluntários entre 18 e 59 anos, ambos os sexos, exceto as gestantes. Para a coleta de dados foi aplicado um questionário para verificar o uso de suplementos e tempo de prática de atividade física. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa envolvendo seres humanos da Universidade Paranaense – UNIPAR, com número de parecer número 1.172.299 em 30/07/2015.

Resultados

A pesquisa realizou-se com a participação de 140 voluntários, sendo 48,57% (n=68) do sexo masculino e 51,43% (n=72) do sexo feminino, com idade entre 18 e 59 anos. Dos 140 participantes 52,9% (74) afirmaram usar algum tipo de suplemento enquanto que 47,1% (66) declaram não utilizar. Em relação ao tempo de uso 13,6% (19) dos indivíduos estavam usando entre 3 e 5 meses e 12,9% (18) há mais de 2 anos. A frequência do uso é maior entre aqueles que se classificam como muito ativos fisicamente (39) e os irregularmente ativos (19). Sobre a frequência da prática de atividade física, 32,6% praticam exercícios físicos de 3 a 5 vezes por semana. A maioria 95,9%, dos que usam suplementos, realizavam o treino de 1 a 2 horas/dia.

Conclusão

Os resultados deste estudo indicam que o maior consumo de suplementos está associado ao maior tempo de prática de atividade física e a permanência na academia de 1 a 2 horas por dia, indicando, que com a prática prolongada, a tendência é buscar suplementos para reforçar os resultados do exercício. Entretanto, não basta só a prática de atividade física para fazer uso de suplementos, é preciso avaliar o tipo e a intensidade da atividade, a duração, objetivos pretendidos, a real necessidade de suplementar, pois o uso descontrolado, sem orientação e necessidade pode reverter em uma ação indesejada em determinadas situações, trazendo efeitos adversos e tóxicos ao organismo como problemas cardiovasculares, hepáticos, disfunções renais e alterações endócrinas.

Referências

1. WILLIAMS, M.H. Nutrição: para saúde, condicionamento físico e desempenho esportivo. 5.ed. São Paulo: Ed. Manole, 2002.
2. MAXIMIANO, C.M. B. F.; SANTOS, L. C. Consumo de suplementos por praticantes de atividade física em academias de ginástica da cidade de sete lagoas-mg. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo. v. 11. n. 61. p.93-101. Jan./Fev. 2017. ISSN 1981-9927.

- 3.Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte. Carvalho T.(Ed.). Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. Suplemento – Rev Bras Med Esporte – Vol. 15, No 3 – Mai/Jun, 2009.
- 4.FAYH, A. P. T. et al. Consumo de suplementos nutricionais por frequentadores de academias da cidade de porto alegre. Rev. Bras. Ciênc. Esporte, Florianópolis, v. 35, n. 1, p. 27-37, jan./mar. 2013.
- 5.SANTOS, E. F.; MONTSERRA, T. P. M.; OLIVEIRA, G. H. M. Consumo de suplementos alimentares por praticantes de musculação de uma academia de Santo Antônio do Monte – MG. Rev Bras Nutr Clin 2015; 30 (3): 235-9.

Palavras-chave: Exercício físico; Academia; Suplementação

RESTRIÇÃO DE CARBOIDRATOS ENTRE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO DE UMA CIDADE NO NORTE DO RIO GRANDE DO SUL

DAYANNE CARLA DE BASTIANI; BRUNA KREIN RADEMANN; EVERTON DE LIMA GRAIZ; GIOVANA CRISTINA CENI

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria
joceni@hotmail.com

Introdução

Atualmente é possível observar um crescente interesse em seguir dietas com baixo percentual ou isentas e carboidratos, para perda e controle de peso. Praticantes de treinamento resistido muitas vezes utilizam essas dietas com o intuito de diminuir a adiposidade e o peso corporal. Por outro lado, o carboidrato é recomendado para esportistas para a reposição de glicogênio muscular, e é a principal fonte de energia para o funcionamento de órgãos prioritários do corpo humano.

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo avaliar o consumo de carboidratos entre praticantes de musculação, frequentadores de academias de ginástica em Erechim – Rio Grande do Sul, Brasil.

Metodologia

Estudo descritivo, com caráter qualitativo, com avaliação de homens e mulheres com faixa etária de 20 a 35 anos. Para avaliar o consumo dietético foi aplicada anamnese com questões dietéticas e sóciodemográficas. Também foi aplicado recordatório alimentar de 24 horas, referente três dias diferentes, que foram calculados utilizando o programa CalcNut®. A composição corporal dos participantes foi analisada através de medidas de peso, estatura e dobras cutâneas (bicipital, tricipital, subescapular e supra íliaca). Os dados foram avaliados utilizando estatística descritiva com auxílio do software Epi Info 7. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria, com registro número 50145415.0.0000.5346.

Resultados

O estudo teve a participação de 37 homens (61,67%) e 23 mulheres (38,33%), praticantes de musculação, com média de idade de 26,5±4,16 entre as mulheres e 25,0±4,07 anos entre os homens. Foram encontrados 17 (27,1%) participantes que declararam restringir o consumo de carboidratos para emagrecer, enquanto outros 13,3% (n=8) relataram restringir completamente alimentos fontes de carboidratos da dieta. A maioria das restrições foram recomendadas por outros 43,75% (n=7), podendo ser amigos, conhecidos ou pelo próprio aluno; 12,5% (n=2) pelo médico; o educador físico e o nutricionista aparecem com 18,75% (n=3) das recomendações. A análise do recordatório alimentar indicou consumo médio entre as mulheres de 1559,74±416,63 quilocalorias, sendo 194,87±70,26 gramas de carboidratos, que corresponde à 49,78±9,87% do consumo diário. Entre os homens foi observado consumo de 3057,24±1193,18 quilocalorias, sendo que 48,42±8,92% provêm de carboidratos da dieta. Na avaliação antropométrica 26,08% das mulheres e 45,9% foram classificados em sobrepeso segundo o índice de massa corporal. O percentual de gordura corporal médio foi de 23,36±3,15% para mulheres e de 10,03±3,36 para os homens. A correlação entre consumo de carboidratos e o percentual de gordura corporal, tanto nos homens ($r=-0,16$) quanto nas mulheres ($r=0,10$), foi desprezível.

Conclusão

A pesquisa indicou que menos da metade dos participantes referiram alguma restrição de carboidratos, com consumo médio menor que 50% do valor calórico total. Os dados antropométricos mostraram adequação de gordura corporal entre os praticantes de musculação.

Referências

POLACOW, V. O.; JUNIOR, A. H. L. Dietas hiperglicídicas: Efeitos da substituição isoenergética de Gordura por carboidratos sobre o metabolismo de lipídios, adiposidade corporal e sua associação com atividade física e com o risco de doença cardiovascular. Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabologia, São Paulo. Vol. 51. Núm. 3. p. 389-400. 2007.

Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte (SBME). Diretriz da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte. Modificações Dietéticas, Reposição Hídrica, Suplementos Alimentares e Drogas: Comprovação de Ação ergogênica e

Potenciais Riscos para à Saúde. Revista Brasileira de Medicina do Esporte, São Paulo. Vol. 15. Núm. 3. p.2-12. 2009.
SOUSA, M. M. S.; NAVARRO, F. A suplementação de carboidratos e a fadiga em praticantes de atividade de endurance.
Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo. Vol. 4. Núm. 24. p. 462-474. 2010.

Palavras-chave: Academia de ginástica; Carboidratos; Treinamento resistido

SUPLEMENTOS ALIMENTARES NA PERFORMANCE E HIPERTROFIA MUSCULAR: CONDUTAS BASEADAS EM EVIDÊNCIAS

GUILHERME GUIMARÃES MELGAÇO DA SILVA; FELIPE DE SOUZA CARDOSO

¹ FABA - FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO

felipe.souza.cardoso@hotmail.com

Introdução

A preocupação com a manutenção da saúde e busca pelo “corpo ideal” têm estimulado a prática de exercícios físicos e uso indiscriminado de suplementos alimentares, para aumento da performance e hipertrofia muscular, sem orientação pautada na ciência. A prática pode aumentar os riscos à saúde, sem resultados significativos, e promover gastos financeiros desnecessários.

Objetivos

Avaliar a qualidade das evidências sobre os principais suplementos alimentares, utilizados para melhorar a performance física e a hipertrofia muscular.

Metodologia

Revisão sistemática, a partir das bases de dados pubmed e scielo. Artigos iniciais (61), em inglês, foram analisados e incluídos ou não na revisão. Os critérios de inclusão: ensaios clínicos randomizados, a partir do ano 2006, com mínimo de uma semana de duração das intervenções, avaliando resultados sobre, principalmente, a performance e hipertrofia muscular de voluntários, gênero masculino, desde a adolescência até a fase adulta. Contemplados, também, somente estudos com suplementos isolados (whey protein, creatina, arginina, aminoácidos de cadeia ramificada e waxy maize) ou com mínimo de compostos misturados. Os artigos foram analisados, segundo a qualidade das suas revistas, pela Comissão de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, e seus resultados obtidos segundo a ferramenta para avaliação qualitativa de ensaios clínicos randomizados "Consolidated Standards of Reporting Trials (2010)".

Resultados

Os artigos envolveram o gênero masculino, com exceção das evidências que trabalharam com arginina e aminoácidos de cadeia ramificada. Indicaram efeitos significativos da suplementação isolada e, quando misturados a outros componentes, estes foram, no geral, maltodextrina, glutamina e taurina, valorizando a importância do sinergismo entre nutrientes. No geral, os estudos não aplicam inquérito alimentar, para ser inserido nessa discussão. A faixa etária geral variou entre 18 e 50 anos e a duração, para alguns dos trabalhos, foi uma limitação, em função do reduzido número de dias na intervenção (7). Outras evidências indicaram tempo de até 36 semanas, com resultados significativos. O grupo whey protein (1,8 g/kg/dia) indicou aumento da força muscular, potência, massa corporal, comparado ao grupo placebo. Creatina (5–20 g/dia) com efeitos significativos, principalmente, para as menores doses, sobre a potência média e força máxima. Os suplementos de arginina, contemplados no estudo, não indicaram resultados favoráveis às alterações bioquímicas propostas e não se correlacionaram à melhora da performance, assim como à resistência e à força muscular, considerando treinados e não treinados. A suplementação de aminoácidos de cadeia ramificada variou entre 14 e 28 g, sendo que dois dos estudos indicaram redução do dano muscular, mas um não obteve resultados significativos sobre melhora da composição corporal e performance. Após os critérios de inclusão, aplicados nas evidências, o suplemento waxy maize não indicou perfil mínimo exigido e, portanto, não contemplado na revisão. Isso evidencia que outros estudos precisam ser publicados sobre o tema, para melhor qualidade das informações e possíveis aplicações clínicas.

Conclusão

As evidências, correlacionando nutrição, performance e hipertrofia, indicam valorização de condutas mais individualizadas e menos generalistas, para garantia de maior eficácia e segurança dos resultados clínicos.

Referências

ARAZLI, H.; HASIMI, M.; HOSEINI, K. The effects of whey protein supplementation on performance and hormonal adaptations following resistance training in novice men. **Baltic Journal of Health and Physical Activity**. v. 3. n. 2. p. 87-95, 2011.

ARETA, J.L.; BURKE, L.M.; ROSS, M.L.; CAMERA, D.M.; WEST, D.W.; BROAD, E.M.; JEACOCKE N.A.; MOORE D.R.;

STELLINGWERFF T.; PHILLIPS S.M.; HAWLEY J.A.; COFFEY, V.G. Timing and distribution of protein ingestion during prolonged recovery from resistance exercise alters myofibrillar protein synthesis. **The Journal of Physiology**. v. 591. n. 9. p. 2319-31, 2013.

SCOTT, C.F.; VICKI, H.; GORDON, J.B. Oral l-arginine before resistance exercise blunts growth hormone in strength trained males. **International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism**. v. 24. n. 2. p. 236-44, 2014.

SPILLANE, M.; EMERSOM, C.; WILLOUGHBY, D.S. The effects of 8 weeks of heavy resistance training and branched-chain amino acid supplementation on body composition and muscle performance. **Nutrition and Health**. v. 21. n. 4. p. 263-73, 2012.

ZUNIGA, J. M.; HOUSH, T.J.; CAMIC, C.L.; HENDRIX, C.R.; MIEIKE, M.; JHONSON, G.O. The effects of creatine monohydrate loading on anaerobic performance and one-repetition maximum strength. **The Journal of Strength & Conditioning Research**. v. 26. n. 6. p. 1651-6, 2012.

Palavras-chave: whey protein; creatina; arginina; BCAA; waxy maize

TAXA DE SUDORESE E CONDIÇÕES HÍDRICAS EM CORREDORES

ANDREA LUIZA TAUMATURGO METZGER; MARIANA LINDENBERG ALVARENGA; VANDERLEI CARLOS SEVERIANO

¹ FMU - Faculdades Metropolitanas Unidas, ² IBE - Instituto Branca Esportes
deaeprn@yahoo.com.br

Introdução

Atualmente o número de indivíduos que estão buscando a prática de algum tipo de atividade vem se tornando cada vez mais expressivo, dentre os quais, observa-se o desenvolvimento de atividades físicas ao ar livre, como as caminhadas e as corridas. Na última década ocorreu um crescimento na prática da corrida de rua, originado por interesses diversos, como: promoção à saúde, estética, integração social, fuga do estresse e busca de atividades prazerosas ou competitivas. Ao praticar exercícios físicos, as pessoas submetem-se a diversas condições ambientais de temperatura, umidade, exposição ao sol e ao vento. Dependendo da taxa metabólica, condições ambientais e roupas usadas, o exercício pode induzir uma elevação significativa na temperatura corporal. Esta elevação produz respostas direcionadas à perda de calor corporal, como maior fluxo sanguíneo cutâneo e secreção aumentada de suor. A combinação de temperatura do ambiente elevada com o aumento da temperatura corporal pode interferir nos suprimentos de água e de eletrólitos do organismo e o controle da temperatura, o que na melhor das hipóteses prejudicaria a capacidade de endurance e, na pior, teria consequências fatais. A partir da perda de 1% de peso corporal decorrente da desidratação, inicia-se o aumento da temperatura corporal em até 0,4°C para cada percentual subsequente. Em torno de 3% de perda de peso corporal, há redução importante do desempenho; com 4 a 6% pode ocorrer fadiga térmica; a partir de 6% existe risco de choque térmico, coma e morte

Objetivos

Avaliar a taxa de sudorese e condições hídricas em praticantes de corrida.

Metodologia

Este estudo foi uma pesquisa de campo descritiva com 19 atletas amadores praticantes de corrida de ambos os sexos com idade entre 24 e 65 anos. São alunos de uma Assessoria de Corrida de São Paulo-SP. Os participantes tiveram seu peso inicial, final, volume de água ingerido e de urina aferidos para determinar a porcentagem de perda de peso e a taxa de sudorese. Além disso, também foi avaliada densidade da urina com o auxílio de fitas reagentes. Para a participação na pesquisa, foi solicitada, a todos os participantes, a leitura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido bem como a assinatura do mesmo.

Resultados

Finalizaram o estudo 18 atletas com idade média de $44,89 \pm 11,07$ anos. A média perda de peso dos participantes foi de $0,7 \pm 1,1$ kg e percentualmente foi de $1 \pm 1,5\%$. Já a taxa de sudorese média dos participantes foi $15,1 \pm 12,1$ mL/min. A densidade urinária média foi de $1,02 \pm 0,01$.

Conclusão

A análise da densidade urinária mostrou-se dentro do valor compatível com hidratação na grande maioria dos participantes. Tanto a média da perda de peso quanto a da taxa de sudorese dos participantes do presente estudo apresentaram um valor adequado ao que é preconizado na literatura. Entretanto, foi observada uma ampla faixa de variação em ambos. Fato que pode ser explicado, devido a fatores como: intensidade do exercício, da duração, aptidão física, calor, aclimatação, altitude e outros aspectos ambientais. Ainda com relação à perda de peso, houve participante que apresentou nível desidratação compatível com redução importante do desempenho, risco de choque térmico, coma e até morte. Portanto, faz-se necessário uma orientação sobre a importância da hidratação adequada e quais as consequências malélicas que tal fato pode gerar ao desempenho esportivo e saúde de uma maneira geral para esse grupo de corredores amadores, bem como orientação individual.

Referências

AMERICAN COLLEGE OF SPORTS MEDICINE POSITION. Exercise and fluid replacement. Med Sci Sports Exerc, v.39. n.2, p.377-90. 2007.

CASA, D.J.; ARMSTRONG, LE; MONTAIN, S.J.; RICH, B.S.E.; STONE, J.A. National Athletic Trainers' Association

Position Statement: Fluid Replacement for Athletes. Journal of Athletic Training, v.3, n. 2, p.212-224. 2000.

DIETITIANS OF CANADA, THE ACADEMY OF NUTRITION AND DIETETICS AND THE AMERICAN COLLEGE OF SPORTS MEDICINE. Nutrition and Athletic Performance. Disponível em: . Acesso em 13 setembro 2017.

FERREIRA, F.G.; SECCATO, A.S.; LIMA, A.S.; COELHO, R; SEGHEO, W. Taxa de sudorese, consumo de líquido e nível de hidratação de tenistas amadores em etapa do Campeonato Brasileiro. Revista Brasileira de Prescrição e Fisiologia do Exercício, São Paulo. V.9, n.51, p.11-16, Jan./Fev. 2015.

PEREIRA, A.A.S.; QUEIROZ, A.; CARVALHO, A.; NELLI, C.M.; BABISKI, J.A.D.; KATAYAMA, M.M.; ALVARENGA, M.L.; Taxa de sudorese em atletas de judô.Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, v. 11. n. 61. p.16-23. Jan./Fev. 2017

Palavras-chave: corrida; desidratação; hidratação; sudorese; suor

TAXA METABÓLICA BASAL DE JOGADORES DE BASQUETEBOL EM CADEIRAS DE RODAS

AINÁ INNOCENCIO DA SILVA GOMES; BEATRIZ GONÇALVES RIBEIRO; ELIANE DE ABREU SOARES

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² FABA - Faculdade Bezerra de Araújo, ³ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
a_isgomes@hotmail.com

Introdução

O basquetebol em cadeira de rodas é um exercício físico intermitente que apresenta grande demanda energética. Como a prioridade nutricional para desportistas é atender as necessidades energéticas para a manutenção da massa livre de gordura e do desempenho físico; a recomendação dietética é baseada nessas necessidades diárias. Estas são determinadas como múltiplos da taxa metabólica basal obtida por equações de predição desenvolvidas para indivíduos não deficientes. Porém, em relação aos jogadores de basquetebol em cadeiras de rodas, as peculiaridades das deficiências também podem alterar a necessidade energética total e a taxa metabólica basal.

Objetivos

Mensurar a taxa metabólica basal de jogadores de basquetebol em cadeiras de rodas e comparar com a de deficientes sedentários e a de indivíduos sem deficiência.

Metodologia

O estudo, caracterizado como transversal, foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho da Universidade Federal do Rio de Janeiro (CEP/HUCFF 165-07). A composição corporal foi determinada pelo método de absorciometria radiológica de dupla energia. A taxa metabólica basal foi mensurada pela calorimetria indireta, segundo protocolo validado por Wahrlich et al. (2006) e comparada com os valores obtidos na avaliação de deficientes sedentários e de indivíduos sem deficiência. As características físicas, de composição corporal e metabólicas, foram descritas por mediana e os percentis 25 e 75. Para a comparação de variáveis numéricas entre os grupos foi utilizado o teste Kruskal Wallis, seguido pelo teste de Mann Whitney com correção de Bonferroni para a identificação das diferenças. O coeficiente de correlação linear de Spearman foi utilizado para verificar a correlação entre a taxa metabólica basal e as outras variáveis. O nível de significância considerado foi de 5%.

Resultados

O grupo de atletas (n= 16, mediana da idade = 34,50), apresentou a mediana do tempo de lesão de 21,00 anos (P25= 14,00 – P75= 34,00 anos), enquanto que no grupo de deficientes sedentários ((n=10) foi de 36 anos. No grupo sem deficiência (n= 15) a mediana de idade foi de 39 anos. O percentual de gordura foi significativamente menor no grupo sem deficiência, e a massa livre de gordura foi significativamente maior. A mediana da taxa metabólica basal foi significativamente maior no grupo sem deficiência, quando comparada aos deficientes, mesmo quando ajustada para a gordura corporal. A diferença não permaneceu apenas quando a taxa foi ajustada para a massa livre de gordura. O coeficiente de correlação de Spearman demonstrou que nem o tempo de deficiência nem mesmo as variáveis antropométricas e de composição corporal, diferentemente do que se esperava, apresentaram correlação com o metabolismo basal, em nenhum dos grupos.

Conclusão

No presente estudo, o percentual de gordura, a taxa metabólica basal e esta ajustada para a gordura corporal foram significativamente menores nos deficientes físicos, quando comparados com o grupo sem deficiência. Ao ser ajustada para a massa livre de gordura, perdeu-se a significância estatística. Não foi encontrada correlação entre a taxa metabólica basal e a duração da lesão, bem como com a idade, as variáveis antropométricas e com a composição corporal. Logo, nessa população, a atividade física parece não ter sido capaz de influenciar de forma positiva a composição corporal e, por conseguinte, a taxa metabólica basal.

Referências

THOMAS DT, ERDMAN KA, BURKE LM. American College of Sports Medicine Joint Position Statement. Nutrition and Athletic Performance. Med Sci Sports Exerc, v. 48, p.543-568, 2016.
FAO/WHO/UNU. Energy and protein requirements. Geneva: World Health Organization, 1985. [WHO - Technical Report Series, 724].

BARGIERI JV, QUADROS AAJ, PEREIRA RDB, OLIVEIRA AJB, LAZARETTI-CASTRO M, SILVA AC. Basal metabolic rate and body composition in patients with post-polio syndrome. *Ann Nutr Metab*, v. 53, p. 199-204, 2008.

WAHRLICH V, ANJOS LA, GOING SB, LOHMAN TG. Validation of the VO2000 calorimeter for measuring resting metabolic rate. *Clin Nutr*, v. 25, p. 687- 692, 2006.

WEIR JP. New methods for calculating metabolic rate with special reference to protein metabolism. *J Physiol*, v. 109, p. 1-9, 1949.

Palavras-chave: Paradesporto; Metabolismo Basal; Deficiência física; Gasto energético basal; Basquete adaptado

USO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS ENTRE JOGADORES DE FUTEBOL AMERICANO DE BELÉM DO PARÁ.

JÉSSICA DA SILVA FERNANDES; ANA PAULA NORONHA CORDEIRO; LETÍCIA BARBOZA GOMES; TAYANA PATRÍCIA ALEIXO SEPEDA; RODRIGO CONCEIÇÃO MENDES; LIGIANE MARQUES LOUREIRO

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ³ PUC-RIO - Pontifícia Universidade Católica, Rio de Janeiro (PUC/RIO)
leticiaabarbozanutricao@gmail.com

Introdução

Há diversos relatos sobre a utilização de suplementos no meio atlético, seja para promover ganho de massa muscular ou fornecer energia. Esses suplementos encontram-se no mercado na forma de pílulas, pós e bebidas e podem ser vendidos livremente, sendo encontrados a venda pela internet, em grandes distribuidoras e farmácias. O seu uso indiscriminado, sem orientação de profissional capacitado pode afetar o desempenho durante o exercício e prejudicar a saúde.

Objetivos

Avaliar a frequência do consumo de suplementos nutricionais e conhecer fatores associados ao seu uso.

Metodologia

Estudo aprovado pelo CEP-ICS/UFPA (parecer nº 549.706), do tipo observacional analítico, transversal, com amostragem por conveniência, composta por 24 atletas de futebol americano do sexo masculino, faixa etária de 18 a 43 anos. Os dados foram coletados por meio de um questionário de múltipla escolha padronizado sobre questões do consumo de suplementos nutricionais integrante do projeto intitulado "Programa de Nutrição Esportiva". Para a análise dos dados foi utilizado estatística descritiva. As variáveis contínuas foram expressas em médias e desvio padrão, com o auxílio do software Excel Microsoft Office versão 2013.

Resultados

A frequência do uso de suplementos nutricionais pelos atletas de futebol americano foi de 83,3%. Os suplementos ricos em proteína são os mais utilizados (65%), seguido por aminoácidos ramificados (55%), ricos em carboidratos (35%) e hipercalóricos (30%). Os hipercalóricos, a creatina e os suplementos ricos em proteínas tiveram maior consumo regular (\geq cinco vezes por semana) entre os atletas. Em relação ao tempo de uso de suplementos, o período menor de um ano foi o mais relatado (51%), seguido do período entre 1 a 2 anos (40%). A fonte de indicação de suplementos mais comum foi realizada por iniciativa própria (45%) seguida pelo profissional de Educação Física (35%). Entretanto, 30% das fontes de indicação foi realizada por profissionais habilitados, ou seja, Nutricionistas e Médicos. As justificativas mais frequentes foram ganho de massa muscular (71,4%) e melhorar a performance (71,4%), seguido pela justificativa de repor nutrientes e energia (57,1%). Foi observado que 60% dos atletas tiveram o efeito esperado do consumo e 30% responderam não ter obtido ou não sabiam ou ainda estavam esperando o efeito. Em relação ao gasto mensal na compra de suplementos, a maioria dos atletas (42,8%) gastavam entre R\$ 100,00 e R\$ 200,00 por mês.

Conclusão

Foi observado que o consumo de suplementos esportivos, com diferentes finalidades era comum entre os atletas, contudo lamentavelmente a maioria sem qualquer orientação de profissional capacitado. A venda facilitada de muitos desses produtos, somada a falta de entendimento da importância de um acompanhamento profissional para uso dos mesmos, pode levar a um maior risco para problemas de saúde e comprometimento no desempenho esportivo.

Referências

BURKE, L. et al. Supplements and sports foods. In: BURKE, L.; DEAKIN, V. Clinical sports nutrition. 3. ed. Austrália: McGrawHill, 2006. p. 485-579.

COSTILL, D. L. Nutrição: a base para o desempenho humano. In: McARDLE, W. D. CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION – CDC. Prevalence of physical activity including lifestyle activities among adults. Morb Mortal Wkly Rep, United States, 2000-2001. v. 52, n. 32, p. 764-769, 2003. Disponível em: . Acesso em: 13 Jun 2016.

HIRSCHBRUCH, M. D; LAJOLO, F. M; PEREIRA, R. F. Consumo de suplementos por alunos de academias de ginástica em São Paulo. Rev. Nutr., Campinas, v. 16, n. 3, p. 265-272, Jul./set. 2003.

SHORT, S.H. Health quackery: role as professionals. J Am Diet Assoc 1994;94:607-11.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE MEDICINA DO ESPORTE (SBME). Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos à saúde. Diretriz da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte. Revista Brasileira de Medicina do Esporte, São Paulo. Vol. 15. Núm. 3. p.1-12. Mar/Abril de 2009.

Palavras-chave: Suplementos; Futebol Americano; Atletas

A ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA.

GIULIANA MARQUES BARBOSA

¹ UNB - Universidade de Brasília

giuliananutunb@gmail.com

Introdução

O autismo, também conhecido como Transtorno do Espectro Autista (TEA), é definido como uma síndrome comportamental caracterizada por dificultar principalmente a linguagem, a interação social e a cognição da criança. Atualmente, a prevalência mundial é estimada em torno de 70 casos para cada 10.000 habitantes e no Brasil os índices de acometimento por autismo são de 27,2 casos para cada 10.000 habitantes. Com relação à alimentação, a literatura tem mostrado que há três aspectos marcantes registrados: recusa, seletividade e indisciplina. Estas características limitam a variedade de alimentos que pode levar as crianças a certas carências nutricionais, além de uma inadequada e desregular alimentação. Há hoje, alguns estudos sobre alimentação do autista desenvolvidos, porém ainda não há consenso entre os pesquisadores, por isso sugere-se a necessidade de maiores e novas investigações sobre os fatores que influenciam a eficácia de qualquer intervenção alimentar com essas crianças.

Objetivos

Investigar a alimentação e nutrição de crianças autistas de um projeto terapêutico no Distrito Federal.

Metodologia

Estudo do tipo exploratório quantitativo e qualitativo, realizado em 4 etapas: 1) Construção do Questionário; 2) Técnica de juizes para aprimoramento do questionário; 3) Aplicação do questionário com pais de crianças do espectro autista; 4) Análise dos dados. O questionário foi construído baseando-se em estudos que investigam práticas alimentares em indivíduos do espectro autista. Foi aplicado com cada responsável de um total de 25 crianças, participantes regulares do projeto de musicoterapia em Brasília. Os pais receberam um termo de consentimento livre e esclarecido e receberam o questionário que posteriormente foi tabulado e analisado via excel.

Resultados

A análise dos dados mostrou que 40% dos pais inferem realizar terapia nutricional com seus filhos. Destes 40%, 48% das crianças são submetidas a uma dieta sem glúten, 28% sem lactose, 32% sem leite e derivados, 36% a uma dieta sem açúcar, e 4% sem soja, sendo que somente 32% não restringe nada da dieta dos filhos. Analisou-se também o profissional que estaria prescrevendo estas dietas e foi obtido que das 17 dietas praticadas 10 foram prescritas por médicos e apenas 6 por indicação de um nutricionista. Também 6 crianças fazem uso de probióticos, sendo 5 por indicação médica. Observou-se também que 56% das crianças possuem compulsão e 52% manifestam aversão por algum tipo de alimento. Por fim, 100% dos pais que restringem algum alimento do filho relatam observar resultados positivos quanto à função intestinal, agitação, perda de peso e melhora na aceitação alimentar. Também houve um alerta aos alimentos consumidos que acabam causando agitação nas crianças, os mais frequentes foram: café, chocolate e refrigerante.

Conclusão

Ao analisar os resultados é de clara percepção que os pais estão constantemente em busca de métodos que prometam a melhora no desenvolvimento de seus filhos, o que indica que o tema necessita de estudos concretos e maior atenção. Concluiu-se que grande parte das crianças são submetidas a restrições alimentares mesmo sem comprovações científicas, sendo que essas orientações decorrem predominantemente de médicos, bem como o uso de probióticos e suplementos. Motivo este que assinala a necessidade de aprofundamento por parte do nutricionista sobre a relação comportamental das crianças com autismo com a alimentação.

Referências

AUTISM SPECTRUM DISORDER (ASD), 2015. Disponível em: . Acessado em: 18 de setembro de 2017.

BANDINI, G. L. Changes in Food Selectivity in Children with Autism Spectrum Disorder. J Autism Dev Disord 47: 439–446. Novembro de 2016. Disponível em: . Acessado em: 18 de setembro de 2017.

BUIE, T., The Relationship of Autism and Gluten. Clinical Therapeutics, vol 35 n. 5, Boston, Massachusetts, Abril 2013.

Disponível em:< <http://www-periodicos-capes-gov-br.ez54.periodicos.capes.gov.br/>>. Acessado em: 18 de setembro de 2017.

CARVALHO, J. A. de et al. NUTRIÇÃO E AUTISMO: CONSIDERAÇÕES SOBRE A ALIMENTAÇÃO DO AUTISTA. Revista Científica do Itpac, Araguaína, v. 5, n. 1, 1 jan. 2012. Disponível em: . Acesso em: 12 dezembro de 2016.

CERMAK, S. A. et al. FOOD SELECTIVITY AND SENSORY SENSITIVITY IN CHILDREN WITH AUTISM SPECTRUM DISORDERS. Journal of the American Dietetic Association, 2010, Vol. 110(2), pp.238-246. Disponível em:< <http://www-periodicos-capes-gov-br.ez54.periodicos.capes.gov.br/>>. Acesso em: 12 de setembro de 2017.

EVANGELIOU, A. et al. Application of a Ketogenic Diet in Children With Autistic Behavior: Pilot Study. Journal of Child Neurology, vol 18: 2, page(s): 113-118. Crete, Greece. Dezembro de 2002. Disponível em: . Acessado em: 26 de outubro de 2017.

HYMAN, L S. The Gluten-Free/Casein-Free Diet: A Double-Blind Challenge Trial in Children with Autism. J Autism Dev Disord 46: 205–220. Setembro de 2015. Disponível em: . Acessado em: 18 de setembro de 2017.

NAPOLI, E. et al. Potencial therapeutic use of the ketogenic diet in autism spectrum disorders. Medical Investigations of Neurodevelopmental Disorder, University of California Davis, Davis, CA, USA. Junho de 2014. Disponível em: . Acessado em: 26 de outubro de 2017.

PINTO, R. N. M. et al. Autismo infantil: impacto do diagnóstico e repercussões nas relações familiares. Rev. Gaúcha Enferm., Porto Alegre, v. 37, n. 3, 2016. Disponível em: . Acessado em 14 de Dezembro de 2016.

Palavras-chave: Alimentação ; Autismo; Dieta

A ATUAÇÃO DO ESTADO NO TERRITÓRIO INDÍGENA E A PROMOÇÃO DA SOBERANIA ALIMENTAR

RICHELLY DE NAZARÉ LIMA DA COSTA; LUIS MAURO SANTOS SILVA

¹ UNIFESSPA - Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, ² UFPA - Universidade Federal do Pará
richelly.costa@funai.gov.br

Introdução

“O Estado obtém um certo poder próprio, é ele que toma as decisões quanto aos problemas, a legislação e ao curso do desenvolvimento econômico e social” (CANOY, 1988, p.51). As discussões contemporâneas sobre soberania alimentar de povos indígenas recebe grande influência de debates históricos sobre território, cultura e identidade. Por outro lado, recentes e inovadoras políticas de Assistência Técnica e Social e Extensão Rural realizadas na Amazônia, provocaram debates intensos sobre o papel do Estado sobre territórios indígenas. Esses debates abriram um diálogo direto com a necessidade de promoção da soberania alimentar, e, conseqüentemente da segurança alimentar e nutricional deste público, considerando sua relação com território numa perspectiva social, econômica e cultural, não se restringindo aos limites geográficos. Recentemente, o jornal titulado “Folha de São Paulo” publicou uma matéria com o então Ministro da Justiça, destacando a seguinte fala “Terra não enche barriga”. Na oportunidade vários membros promotores da política indigenista apresentaram fala questionando o posicionamento do Ministro, visto que apresentava a temática sobre territorialidade indígena em um prisma genérico, com claro viés econômico, desconsiderando as complexas dinâmicas territoriais.

Objetivos

Discutir a atuação do Estado frente aos diálogos territoriais de povos indígenas, e suas conseqüências na promoção da soberania alimentar e (in) segurança alimentar e nutricional.

Metodologia

Realizou-se levantamento bibliográfico e documental sobre a temática, em especial, o pronunciamento do ministro, veiculado na Folha de São Paulo, no ano de 2017.

Resultados

Os debates territoriais no Brasil padecem sobre a grande influência da lógica capitalista, por conseguinte, a atuação do Estado reflete-se a partir do poder econômico (WOOD, 2011). Nesse sentido, a atuação do poder público, acaba por desconsiderar, as especificidades étnicas, na promoção da soberania alimentar de povos indígenas. Conseqüentemente, as execuções de políticas públicas que trabalham a segurança alimentar e nutricional desses povos desconsidera direitos garantidos, pois o fiel mandatário é a complexa rede de controle e poder centralizada no grande capital. A fala do Ministro da Justiça materializa a relativização das tratativas sobre soberania alimentar, contribuindo para a presença de adversidades, especialmente a insegurança alimentar e nutricional.

Conclusão

Quando o Estado delimita a perspectiva territorial como espaço geográfico, sem considerar as relações dos povos indígenas com a terra como fonte de alimento, saúde, vestimenta, educação, cultura e habitação o mesmo acaba decretando a manutenção de uma marginalidade as políticas de combate a insegurança alimentar, enfraquecendo as lutas sobre soberania alimentar. Limitar a problemática da insegurança alimentar indígena somente a políticas de oferta de alimentos constrói uma postura parcial sobre a execução do Estado nas políticas de segurança alimentar.

Referências

- BRAGON, Ranier e MATTOSO, Camila. Ministro da Justiça critica índios e diz que ‘terra não enche barriga’. Folha de S. Paulo, São Paulo, 10/03/17. Disponível em: acessado em 10/03/2017.
- CANOY, Martin. Estado e teoria política (cap. 1). S. Paulo, Papyrus, 1988.
- ONU. Organizações das Nações Unidas. Comentário Geral No. 12: O direito Humano à Alimentação Adequada (art. 11). 1999.
- WOOD, Ellen M. A separação entre o “econômico” e o “político” no capitalismo. In Democracia contra o capitalismo (pp. 27-49). São Paulo, Boitempo, 2011.

Palavras-chave: políticas públicas; povos indígenas; segurança alimentar

A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL: REFLEXÕES DE UMA EXPERIÊNCIA EM RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL

MARIANA FERREIRA DE MENEZES SAUCEDA; KARINA SANCHES MACHADO D'ALMEIDA

¹ UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa

saucedamariana@gmail.com

Introdução

Os Centros de Atenção Psicossocial são espaços que proporcionam o cuidado em saúde mental. Para isso o serviço conta com uma diversidade de saberes oriundos de profissionais de diversas áreas, que devem somar seu conhecimento e experiências para que haja respostas efetivas para os problemas encontrados cotidianamente (KANTORSKI et al., 2008). Dada a importância da interdisciplinaridade para o cuidado na atenção psicossocial, o papel do nutricionista dentro da saúde mental é atuar de forma generalista, promovendo espaços que envolvam a discussão e as práticas de educação nutricional, atividades dinâmicas e lúdicas, promovendo melhorias no processo terapêutico dos usuários (POULAIN & PROENÇA, 2003).

Objetivos

Apresentar um relato das experiências como nutricionista residente nas atividades vivenciadas em um Centro de Atenção Psicossocial e a importância da atuação do nutricionista dentro de uma equipe multiprofissional.

Metodologia

Trata-se de um relato de vivência/experiência das atividades realizadas em um Centro de Atenção Psicossocial da Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul, entre os meses de abril e setembro de 2017, durante a participação no Programa de Residência Integrada e Multiprofissional em Saúde Mental Coletiva da Universidade Federal do Pampa.

Resultados

Durante a vivência, foi possível observar a importância do papel do nutricionista dentro das atividades multiprofissionais em grupo, que objetivaram o resgate de individualidades e potencialidades do sujeito. É importante ressaltar que o profissional nutricionista não está contemplado na portaria que regulamenta o funcionamento dos Centros de Atenção Psicossocial. A incorporação do nutricionista residente no serviço seguiu as seguintes linhas: promoção de atividades de educação nutricional, acompanhamento das refeições, atendimento individual e participação das atividades terapêuticas desenvolvidas pela equipe multiprofissional de residentes. O atendimento individual foi tido como o mais difícil devido às particularidades de cada sujeito, tornando a avaliação nutricional completa um desafio. Dentre as atividades desenvolvidas no âmbito da educação nutricional, a realização de oficinas de culinária e grupos de discussões com temas envolvendo educação e saúde se mostraram estratégias efetivas na promoção da saúde mental, incentivando e promovendo a autonomia e o protagonismo dos envolvidos. Nas atividades terapêuticas multiprofissionais, foi possível perceber o estímulo da formação de vínculos dos usuários com os profissionais e também a satisfação dos usuários em resgatar o prazer na realização de atividades de cuidado do corpo e da mente.

Conclusão

O profissional nutricionista possui um papel muito importante dentro dos Centros de Atenção Psicossocial e sua atuação deve sempre ser realizada de forma efetiva, incentivando a educação nutricional de acordo com as particularidades dos usuários e regida pela promoção do cuidado à saúde de forma multiprofissional.

Referências

POULAIN, J.P.; PROENÇA, R. P.C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Rev. nutr. Campinas. v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003.

KANTORSKI, L.P. et al. O trabalho do enfermeiro nos centros de atenção psicossocial. Trab. Educ. Saúde, v. 6 n. 1, p. 87-105, 2008.

Palavras-chave: nutrição; saúde mental; vivência

A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS E AS CARACTERÍSTICAS DOS PONTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS PRESENTES NA ESTAÇÃO DE METRÔ MAIS MOVIMENTADA DA CIDADE DE SÃO PAULO

JESSICA VAZ FRANCO; IARA DA ROCHA LOUZADA; MARIANA TARRICONE GARCIA; CLÁUDIA MARIA BÓGUS

¹ FSP/USP - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

jessicavazfranco@usp.br

Introdução

Nos últimos anos ocorreram mudanças significativas na alimentação da população brasileira, como a substituição de alimentos *in natura*/tradicionais pelos ultraprocessados e o aumento da realização de refeições fora do domicílio (IBGE, 2010; WHO, 2003). Fatores estes que podem contribuir para o desencadeamento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (WHO, 2003) e desafiar a plena realização do Direito Humano à Alimentação Adequada no país (Valente, 2003).

Objetivos

Este estudo teve como objetivo identificar a comercialização de alimentos *in natura* ou minimamente processados e as características gerais dos pontos comerciais de alimentos presentes em uma estação de metrô com o maior fluxo de passageiros da cidade de São Paulo.

Metodologia

No primeiro semestre de 2017, foi realizada análise descritiva do ambiente alimentar da estação Sé – a mais movimentada do metrô da cidade de São Paulo e que compreende as linhas 1-Azul e 3-Vermelha (Companhia do Metropolitano de São Paulo, 2017) – em relação à frequência dos tipos de pontos comerciais de alimentos e da disponibilidade dos alimentos *in natura* ou minimamente processados oferecidos, além das características gerais destes locais, a destacar: a localização, o horário de funcionamento, forma de pagamento e informações disponíveis aos clientes.

Resultados

Foram identificados 14 pontos comerciais de alimentos na estação – cinco bombonieres, três lanchonetes e seis *vending machines*. Além de água mineral – que era comercializada em oito destes pontos comerciais (57%) – e hortaliças cruas – como parte de preparação de sanduíches em uma lanchonete (7%) –, não foram encontrados outros alimentos *in natura* ou minimamente processados. Quanto à localização dos pontos comerciais de alimentos, apenas um (7%) estava situado antes da catraca, os demais (75%) estavam presentes em um espaço onde o acesso se dava após o pagamento da tarifa do transporte e também na interligação entre as duas linhas. Em média, o horário de funcionamento acontecia diariamente das 7h00 às 22h00; exceto quatro deles que não abriam aos domingos. No que diz respeito à forma de pagamento, preferencialmente acontecia em dinheiro (100% dos pontos comerciais) seguido de cartão de débito (64% dos pontos comerciais), cartão de crédito (57% dos pontos comerciais) e vale refeição (7% dos pontos comerciais). As informações fornecidas aos clientes eram os preços dos alimentos – presentes em todos os pontos comerciais de alimentos – e os cardápios em duas lanchonetes (14%). As informações nutricionais dos alimentos não foram localizadas, o que era esperado em bombonieres e *vending machines* devido às características e pela não comercialização de preparações, mas que poderiam ter sido encontradas nas lanchonetes. Além disso, 71% dos estabelecimentos encontrados apresentavam propagandas em forma de imagens ilustrativas dos fornecedores de alimentos e bebidas industrializadas.

Conclusão

Assim, foi possível observar que o principal trajeto que os usuários da rede de metrô da cidade de São Paulo percorrem, compõe um ambiente alimentar desfavorável para a adesão de práticas alimentares mais saudáveis. A busca por estratégias para aumentar a disponibilidade e consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados pela população é imprescindível, porém também é um grande desafio. Os resultados encontrados podem contribuir para problematizar esta questão, demonstrando o quão são necessárias a formulação de intervenções e de políticas públicas nos equipamentos públicos de transportes.

Referências

WHO. World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva: World Health

Organization; 2003. (WHO Technical Report Series, 916).

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). POF 2008-2009: Avaliação Nutricional da Disponibilidade Domiciliar de Alimentos no Brasil. Rio de Janeiro; 2010.

Valente FLS. Fome, desnutrição e cidadania: inclusão social e direitos humanos. Saude e sociedade, São Paulo, v. 12, n. 1, p. 51-60, Junho 2003.

Companhia do Metropolitano de São Paulo [internet]. Indicadores, 2017 [acesso em 01 nov 2017]. Disponível em: https://transparencia.metrosp.com.br/sites/default/files/Indicadores_3.pdf

Palavras-chave: Abastecimento de alimentos; Promoção da Saúde; Segurança Alimentar e Nutricional

A DIFICULDADE DE INTERPRETAR RÓTULOS DE PRODUTOS PROCESSADOS

CAMILA SÃO BERNARDO ARAÚJO; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN; RENATA ALVES MONTEIRO

¹ UNB - Universidade de Brasília
camilasba.araujo@gmail.com

Introdução

Nas últimas décadas, foi observada rápida transição demográfica, epidemiológica e nutricional no Brasil, com grandes alterações no padrão de saúde e consumo alimentar da população brasileira. Algumas dessas mudanças envolvem a substituição de alimentos in natura e preparações culinárias por produtos industrializados prontos para consumo. Assim, pode-se observar o aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias da população, com as doenças crônicas entre as principais causas de morte entre adultos (BRASIL, 2014). A rotulagem nutricional dos produtos industrializados fornece informações para que o próprio consumidor possa realizar a comparação entre produtos alimentícios similares, a partir das informações presentes na embalagem e, assim, propiciar a oportunidade de escolha pelos alimentos mais saudáveis (MONTEIRO, 2005).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi verificar a utilização e o entendimento dos rótulos de produtos industrializados pelos consumidores, no momento da compra, em supermercados de Brasília, DF.

Metodologia

Foi realizado estudo qualitativo por meio de entrevistas individuais com 30 consumidores em 5 supermercados do Distrito Federal. Foram selecionadas 5 Regiões Administrativas com diferente nível socioeconômico. Todos os entrevistados assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Nas entrevistas, foram coletados dados sociodemográficos para caracterizar o perfil da população, além de questionamentos que investigaram a percepção e o conhecimento dos entrevistados quanto a importância, entendimento e utilização das informações dos rótulos de alimentos processados. Os discursos foram transcritos e analisados no software de análise de dados textuais ALCESTE.

Resultados

Dos consumidores entrevistados, 60% pertenciam ao sexo feminino e apresentavam média de idade de 39,2 anos (DP= 12,6 anos). A faixa de renda familiar dos entrevistados era de 1 a 3 salários mínimos (50%). A maioria das pessoas possuía escolaridade até o ensino médio (50%), enquanto somente 30% possuía ensino superior. Não houve analfabetos entre os entrevistados. A análise das entrevistas no ALCESTE dividiu os discursos em 2 grandes eixos: utilização das informações dos rótulos e entendimento das informações nutricionais. Destaca-se que a centralidade do uso e do entendimento da rotulagem nutricional ressaltada pelos entrevistados, está no prazo de validade e na conservação dos alimentos, mais do que associado ao valor nutricional em si. Isso evidencia a dificuldade de compreensão das informações nutricionais que constam nas embalagens, demonstrando uma contradição quanto à finalidade da rotulagem de alimentos – já que as informações presentes no rótulo deveriam descrever as características do produto com o intuito de informar o consumidor sobre o produto que ele pretende adquirir, mas que acaba por distanciá-lo, não cumprindo seu objetivo pelo fato de não conter uma informação clara e acessível à população.

Conclusão

O estudo mostrou grande dificuldade na utilização e no entendimento das informações dos rótulos de produtos industrializados por parte dessa amostra de consumidores de Brasília, DF. Sugere-se que, para superar as dificuldades de entendimento e o desinteresse dos consumidores é fundamental o investimento em educação nutricional, além de melhoria nos atuais formatos de rotulagem. Assim, a população poderá realizar escolhas alimentares mais bem informadas e a rotulagem poderá funcionar como uma ferramenta efetiva em escolhas mais saudáveis.

Referências

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

MONTEIRO, R.A.; COUTINHO, J.G.; RECINE, E., Consulta aos rótulos de alimentos e bebidas por frequentadores de supermercados em Brasília, Brasil, Revista Panamericana de Salud Publica, v.18, n. 3, p. 172-77, 2005.

Palavras-chave: ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS; COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR; ROTULAGEM NUTRICIONAL

A ESCOLA COMO LÓCUS PRIVILEGIADO PARA AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIAS COM PRÉ-ESCOLARES

LARISSA PINHEIRO COSTA; LARISSA GRACE NOGUEIRA SERAFIM DE MELO; REBEKKA FERNANDES DANTAS; MARIANA SILVA BEZERRA; ANDRÉ MATHEUS COSTA DUARTE

¹ UFRN/FACISA - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi
duarteandree@gmail.com

Introdução

A Educação Alimentar e Nutricional está interligada a um processo de formação que sirva de apoio para as tomadas de decisão posteriores, assim, auxiliando o direito de se tornar autônomo das suas próprias escolhas (SANTOS, 2005). A formação dos hábitos alimentares se inicia na infância, com isso, é imprescindível que se tenha a introdução de conceitos sobre a alimentação no período escolar. Tendo em vista, que os comportamentos referentes à alimentação estão sendo adquiridos nesta etapa e os erros alimentares podem ocorrer; como o consumo demorado de doces e gorduras e o baixo consumo de hortaliças, legumes e frutas. Então, para um melhor entendimento de fatores internos e externos do aluno, essa fase é o melhor momento para intervenções de educação alimentar e nutricional, visando à garantia do crescimento e desenvolvimento normal da criança, aliado a construção de processos educativos que sejam eficazes na mudança do padrão alimentar dessas, repercutindo até a vida adulta (VALLE; EUCLYDES, 2007, NUNES; BRENDA, 2010).

Objetivos

O trabalho apresenta um relato de uma experiência de Educação Alimentar e Nutricional com pré-escolares a partir de metodologias dialógicas em uma creche da rede municipal de Santa Cruz - RN.

Metodologia

Trata-se de um relato de experiências de ações de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvido em uma creche da rede municipal do município de Santa Cruz/RN durante o ano de 2017, e contou com a participação de 23 pré-escolares, de ambos os sexos, da faixa etária de 4 a 5 anos de idade. Em cada encontro empregou-se uma metodologia dialógica a partir de atividades lúdicas, que duraram aproximadamente 40 minutos em cada dinâmica, em um período de dois dias e os temas abordados foram os grupos alimentares e os alimentos saudáveis. Utilizaram-se cartazes, vídeos, jogos e atividades de recorte e colagem.

Resultados

Os pré-escolares mostraram que conheciam bem os grupos alimentares, principalmente, dos cereais, frutas e carnes e ovos. No entanto houve confusões na identificação dos gêneros do grupo das leguminosas. Pode-se observar que os alunos apresentavam grande interesse em expressar suas opiniões, gostos, hábitos, preferências e experiências alimentares, interagindo com as todas as atividades. Apesar do curto tempo de realização das atividades observa-se que, ainda assim, essas possuem resultados positivos no que tange a alimentação escolar.

Conclusão

Enfim, acredita-se que a riqueza das práticas educativas implementadas pode promover a formação, e consequentemente a adoção de hábitos de alimentação saudáveis para as crianças da fase pré-escolar participantes deste estudo.

Referências

SANTOS, L. A. S. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.18, n.5, p. 681–92, set./out. 2005.

VALLE, J. M. N.; EUCLYDES, M. P. A formação dos hábitos alimentares na infância: uma revisão de alguns aspectos abordados na literatura nos últimos dez anos. **Revista Atenção Primária em Saúde**. Juiz de Fora, v.10, n. 1, p. 56–65. jan./jun. 2007.

NUNES, E.; BRENDA, J. **Manual para uma alimentação saudável em jardins de infância**. Lisboa: Direção Geral de Saúde, 2010. p. 61.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Creches; Hábitos alimentares saudáveis

A ESFERA LABORAL E O COMPORTAMENTO ALIMENTAR DOS COMENSAIS ASSISTIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR EM CARUARU-PE

JOANA ROCHA DA SILVA SANTOS; ANA BOLENA LUNA SIQUEIRA

¹ UES - Universidade Estácio de Sá, ² UFPE - Universidade Federal de Pernambuco Vitória de Santo Antão, ³

UNIFAVIP DEVRVY - Universidade Vale do Ipojuca

nutrijoana@hotmail.com

Introdução

As formas da alimentação refletem na história cultural e social de cada pessoa, isto é, refere-se aos procedimentos desde a escolha, preparação até o consumo do alimento. No entanto, o comportamento alimentar não busca somente a satisfação das carências fisiológicas, mas também pelas carências psicológicas, ou seja, o comportamento alimentar está diretamente ligado aos aspectos biológicos, patológicos, região, religião, socioeconômico, influência da mídia, praticidade e afetivos. Boa parte dos indivíduos passa maior parte do tempo no ambiente de trabalho, e o consumo dos alimentos reflete muito com o tempo disponível para a alimentação, seja pela praticidade ou pela disponibilidade. O Programa de Alimentação do Trabalhador tende intervir na melhoria do hábito alimentar, para melhorar a situação nutricional dos trabalhadores e assim contribuir com a promoção da saúde e fornecer uma alimentação saudável e segura.

Objetivos

Analisar o comportamento alimentar dos comensais no ambiente trabalho

Metodologia

Participaram da pesquisa 89 funcionários, a qual foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Plataforma Brasil sob o número: 61935416. Realizou-se aplicação de questionário adaptado, contendo perguntas socioeconômicas, preferência e hábitos alimentares e, os fatores ambientais relacionados ao comportamento alimentar, bem como avaliação antropométrica, utilizando balança e estadiômetro portáteis, por meio do Índice de Massa Corporal e os riscos de doença cardiovascular por meio da Circunferência da Cintura

Resultados

Os homens eram maioria (76%) com faixa etária entre 30 e 39 anos (52%) e, entre as mulheres 50% estão na faixa etária entre 20 a 29 anos. Verificou-se que a maioria de ambos os sexos possuíam 2º grau completo (60%), com ensino superior apenas 15% dos homens e 5% das mulheres concluíram. Houve um maior percentual de eutrofia em 70% do sexo feminino e 45% do sexo masculino, sobrepeso em 25% das mulheres e 37% dos homens, obesidade em 5%, das mulheres e 11% dos homens e, poucos casos de baixo peso. Boa parte dos colaboradores se apresentaram sem risco cardiovasculares, porém 25% das mulheres e 13% dos homens apresentaram risco elevado e, 15% e 8% risco muito elevado respectivamente. Sobre a influência do turno de trabalho no horário da alimentação apenas 30% relatou sentir diferença. Quanto aos fatores de influência, a maioria sentia equilíbrio e qualidade nas suas refeições (82%), calma e tranquilidade (94%), disponibilidade de tempo (96%) e quanto a interferência 91% relataram não haver relação. Todos admitiram que uma alimentação saudável influencia no bom desempenho no trabalho. Nas preferências e hábitos alimentares 89% consomem com frequência arroz, feijão e diferentes carnes (76%), frutas e verduras (82%) e, 60% consomem com pouca frequência gorduras e frituras, 68% não adicionam açúcar, 39% adicionam sal na refeição

Conclusão

A maioria estava com o peso normal, sem riscos cardiovasculares e não demonstraram haver problemas relacionando fatores e influência do trabalho com comportamento. As preferências alimentares tiveram como base na maior parte em arroz, feijão e carnes, bem como frutas e verduras, mas uma alarmante adição de sal e o consumo mediano de gorduras e frituras, podendo auxiliar no desenvolvimento de doenças futuras. As empresas possuem grande papel no auxílio para bons hábitos alimentares dos funcionários, e a presença do profissional nutricionista poderá promover ações de educação alimentar e incentivo à alimentação saudável

Referências

BRASIL. Resolução CFN nº 380 de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelecer parâmetros numéricos de referência, por área de atuação e dá outras providências. Conselho Federal dos Nutricionistas 2005; 28.

BRASIL. World Health Organization. Obesity: Preventing and Managing the Global Epidemic. Report. Geneva; 1997.

GARCIA RWD. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Rev. Nutr. 2003; 16(4): 483-492

SANTOS GD, RIBEIRO SML. Aspectos afetivos relacionados ao comportamento alimentar dos idosos frequentadores de um Centro de Convivência. Rev. Bras. Geriatr. Gerontol. 2011; 14(2):319-328.

STARBURG VJ, REDIN C. O contexto da alimentação institucional na saúde do trabalhador brasileiro. Reget. 2014; 18: 127-136.

Palavras-chave: Preferência Alimentar; Consumo Alimentar; Avaliação do Estado Nutricional; Hábitos Alimentares

A EXPERIÊNCIA EM VIVENCIAR A ABORDAGEM INTERDISCIPLINAR PARA PORTADORES DE DIABETES MELLITUS ACOMPANHADOS NA ATENÇÃO BÁSICA

ANA CAROLINA LOPES FERREIRA; LUIZ HENRIQUE MOTA ORIVES; GRACIELA PAULI CARDOSO; FLAVIA CARVALHO DE OLIVEIRA REIS; JOSE FERNANDES PONTES

¹ SES-DF - Secretaria de Saúde do Distrito Federal

acarolinalopes@gmail.com

Introdução

A partir da vivência no grupo de diabéticos na atenção básica, a equipe decidiu inovar no atendimento, tendo em vista a dificuldade deste paciente em entender o que acontece no próprio organismo e quais são as medidas de saúde que ajudam no autocontrole da doença. Segundo Batista, o manejo do paciente diabético deve ser feito dentro de um sistema hierarquizado de saúde, sendo sua base o nível primário. Dessa forma com um grupo pequeno pudemos trabalhar intensamente vários aspectos do tratamento do diabetes.

Objetivos

Avaliar após 3 meses se as ações educativas numa abordagem multiprofissional seriam evidenciadas em exames laboratoriais, neuropatia do pé diabético e medidas antropométricas.

Metodologia

Os selecionados participam do grupo de diabéticos de uma Unidade Básica de Saúde e após a assinatura do TLCE, os profissionais, nutricionista, enfermeiro e assistente social avaliaram: exames laboratoriais, estado nutricional, avaliação dos pés e perfil social. Os encontros eram semanais, em cada um eram abordados temas como: medicação, atividade física, alimentação, auto-cuidado. Na outra semana os participantes deveriam falar com as próprias palavras o que foi entendido do encontro anterior, o que havia sido feito de diferente do habitual e se a conduta sugerida pelo profissional era de fácil aplicação. Questionários foram aplicados a cada 30 dias e exames de sangue a cada 90 dias. Os participantes foram orientados a verificar glicemia de jejum e pós-prandial, 2x/semana para usuários de medicação via oral e 3x/dia para usuários de insulina, se alimentar adequadamente e praticar atividade física por 30 minutos, 3x/semana.

Resultados

Ao final do trabalho constatamos 50% não praticavam atividade física. Do total 33% mantiveram a hemoglobina glicada acima de 7%. A glicemia de jejum aumentou em 50% dos pacientes, em 33% houve redução e 17% mantiveram os mesmos valores. Dos participantes, 50% apresentavam sobrepeso e 50% obesidade, ao final 16% saíram da classificação de obesidade tipo 1 para sobrepeso. Em 83% dos participantes houve redução de peso (média de redução = 1,5kg). Circunferência média era de 98 cm (média de redução = 4,5cm) e 100% das pessoas acompanhadas perderam medida da circunferência abdominal. A neuropatia do pé diabético estava ausente em 66% dos pacientes.

Conclusão

Verificou-se no final um maior conhecimento da doença, entretanto, não foram evidenciadas diferenças significativas no estilo de vida dos participantes em discordância com artigos publicados sobre educação em diabetes. Relacionado a composição corporal, pode-se entender que estar acima do peso e ter a circunferência abdominal acima dos parâmetros, mostrou-se fator de risco para o surgimento do diabetes. A abordagem sobre a importância da atividade física não foi eficaz, os participantes que não faziam exercícios, continuaram sem praticar após os 3 meses. Com relação à alimentação e o cuidado com os pés, foram pontos de mais fácil assimilação e aceitação. Entre os participantes as mudanças eram almejadas, mas esbarraram em aspectos sociais.

Referências

1-TORRES, HC. et al. O processo de elaboração de cartilhas para orientação do autocuidado no programa educativo em diabetes. Rev Brasileira de Enfer. Brasília; 62(2): 312-6, 2009. 2- LEITE, SAO. et al. Pontos básicos de educação ao paciente com diabetes mellitus tipo 1. Arq Bras Endocrinol Met; 52(12); 2008. 3-ALVES, VS; NUNES, MO. Educação em saúde na atenção médica ao paciente co hipertensão arterial no Programa saúde da família. Interface-Comunic, Saúde, Educ.v9, n18, p131-47; 2006. 4- OTERO, LM. et al. Conhecimento do paciente diabético acerca de sua doença, antes e depois da implementação de um programa de educação em diabetes. Rev Latino Amer de Enfer; 16(2); 2008. 5-BATISTA, MCR. et al. Avaliação dos resultados da atenção multiprofissional sobre o controle glicêmico, perfil lipídico e

estado nutricional de diabéticos atendidos em nível primário. Rev Nutr. Campinas. 18(2):219-228; 2005.

Palavras-chave: Diabetes mellitus; Educação em saúde; Interdisciplinar; Alimentação

A IMAGEM CORPORAL E A PREOCUPAÇÃO COM GANHO DE PESO DE GESTANTES ADOLESCENTES NO MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA-MA

MARLUCE ALVES COUTINHO; HELLEN DE PAULA FERREIRA AGUIAR; LEILA RUTE OLIVEIRA GURGEL DO AMARAL; LUCIANA CRISTINA DO NASCIMENTO COSTA DUQUE ESTRADA; AMANDA THAÍS VIANA OLIVEIRA; KATIA DANIELLE ARAUJO LOURENÇO VIANA

¹ UFT - Universidade Federal do Tocantins , ² IESMA - Instituto de Ensino Superior do Sul do Maranhão , ³

HUUFMA/EBSERH - Hospital Universitário da UFMA, ⁴ UFMA - Universidade Federal do Maranhão

marlucecoutinho@hotmail.com

Introdução

A imagem corporal consiste na concepção interna e subjetiva sobre o corpo, não se limita à aparência física, mas envolve as atitudes, as crenças, os sentimentos e a auto-percepção corporal. A gestação é um período delicado de mudanças corporais, principalmente ponderais, que pode gerar um quadro de insatisfação corporal, evoluindo para um transtorno alimentar. Para adolescentes que aprenderam que a sua auto-estima depende da sua forma física, o ganho de peso associado à gestação pode se tornar um problema ainda mais complicado.

Objetivos

O objetivo deste trabalho é avaliar a preocupação com ganho de peso e a satisfação da imagem corporal das gestantes adolescentes assistidas no Programa de Saúde do Adolescente (PROSAD) no município de Açailândia - MA,

Metodologia

Estudo do tipo transversal, quantitativo descritivo. De um total de 40 gestantes cadastradas e atendidas nos meses de agosto e setembro de 2015 pelo PROSAD, participaram desta pesquisa 32 gestantes. Após os esclarecimentos sobre a pesquisa as adolescentes assinaram o TA e os responsáveis o TCLE, respeitando os princípios da ética em pesquisa com seres humanos. Para coleta de dados utilizou-se o Questionário Body Shape Questionnaire (BSQ), avaliação antropométrica usando protocolos da Organização Mundial da Saúde (2006-2007) e foi aplicado algumas questões específicas sobre preocupações com ganho de peso.

Resultados

Das gestantes adolescentes entrevistadas, 31% encontravam-se com baixo peso, 50% com estado nutricional adequado para idade gestacional e 19% estavam com sobrepeso. Através da pontuação do BSQ observou-se que 94% estavam satisfeitas com sua imagem corporal e 6% apresentaram insatisfação leve. Contudo com relação à preocupação com o peso, 40,6% afirmaram não se preocuparem nem um pouco com o ganho de peso, 31,2% relataram se preocupar de forma média e 28,2% se preocupam e pensam sobre peso extremamente.

Conclusão

Foi possível verificar que as gestantes apresentaram uma boa imagem corporal, com uma baixa frequência de insatisfação, porém, ao observar preocupação com o peso notou-se que a maioria se mostraram preocupadas, chegando a pensar de forma extremamente frequente sobre o ganho de peso, tal preocupação pode levar a práticas inadequadas como a restrição alimentar, levando ao aparecimento estado nutricional inadequado para uma gestação saudável e manutenção da saúde da adolescente. Dessa forma é de fundamental importância que as equipes de saúde, durante o pré-natal de gestantes adolescentes, procurem mensurar a satisfação com a imagem corporal, bem como a preocupação com o peso, de forma a prevenir um ganho de peso insuficiente, visto que o mesmo está relacionado a um maior risco de retardo de crescimento intra-uterino e mortalidade perinatal.

Referências

- ABREU, V. J. S.; M. S. S. VITALE. Gravidez na adolescência. Em: M.S.S. Vitale e E. H. G. R. Medeiros (Coords.), Adolescência: uma abordagem ambulatorial. Manole. Barueri, 2008.
- DUNKER KLL; et al. Transtornos alimentares e gestação – Uma revisão. *Jornal Brasileiro de Psiquiatria*, 2009.
- FREITAS, A. R., et al. Insatisfação da imagem corporal, práticas alimentares e de emagrecimento em adolescentes do sexo feminino. *Revista Brasileira de Nutrição Clínica*, 2009.
- GRADIM, C. V. C. et al. O perfil das grávidas adolescentes em uma unidade de saúde da família de Minas Gerais. *Revista de Atenção Primária à Saúde*, v.13, n.1, 2010.
- MEIRELES, Juliana Fernandes Filgueiras et al. Insatisfação corporal em gestante: uma revisão integrativa da literatura.

Ciência e Saúde Coletiva, 2015.

PASSANHA, Adriana et al. Insatisfação com a imagem corporal no período pré-gestacional e fatores associados. Revista Psicologia e Saúde, 2013.

SCHOMER, E. Z.; KACHANI, A. T. Imagem Corporal. In: Cordás TA, Kachani AT. Nutrição em psiquiatria. Porto Alegre : Artmed., 2010.

STENZEL L. M. A influência da imagem corporal no desenvolvimento e na manutenção dos transtornos alimentares. In: Nunes MA, Appolinario J. C., Galvão A. L., Coutinho W. Transtornos alimentares e obesidade. Porto Alegre: Artmed; 2006.

VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2008.

Palavras-chave: Imagem Corporal; Ganho ponderal ; Gravidez ; Adolescência ; Transtornos Alimentares

A IMPORTÂNCIA DO GRUPO DE CONVIVÊNCIA NA TERCEIRA IDADE

MARIA EFIGÊNIA SOARES DE CARVALHO; FABIANA DA SILVA SANTOS; DAIANA DO NASCIMENTO QUEIROZ DE AGUIAR; FABIANA FREITAS

¹ FABA - FACULDADE BEZERRA DE ARAUJO

soares.efigenia@oi.com.br

Introdução

A partir de suas aposentadorias, os idosos acabam sendo excluídos dos ambientes de relações interpessoais, perdem ou diminuem seus vínculos de amizade. O envelhecimento para ser bem-sucedido precisa ter capacidade funcional física e cognitiva e engajamento ativo com a vida, contudo essa exclusão acaba trazendo danos para saúde do idoso, podendo levar ao agravamento de doenças já existentes e desencadear outras como a depressão, uma enfermidade mental que compromete a qualidade de vida, podendo levar a desnutrição. O grupo de convivência ajuda esses idosos se sentirem mais valorizados e úteis, sendo incluído novamente a sociedade.

Objetivos

Articular a socialização de idosos a partir de 60 anos, com ações que promovam o bem-estar social, físico e mental. Realizar dinâmicas que os coloquem em movimento com alongamentos, danças, atividades motoras e psicológicas. Incentivar ao diálogo e troca de experiências, trabalhando com equipe multidisciplinar para atender as necessidades específicas de cada idoso.

Metodologia

O projeto foi iniciado com acadêmicos da graduação em Nutrição inseridos em atividades de saúde coletiva com abordagem na interação, comunicação e vivência na atividade. Os encontros semanais têm a importância do resgate do vínculo social e principalmente familiar, são realizados na instituição com duração aproximadamente de três horas, com apoio de treze acadêmicos e um profissional de Nutrição e enfermagem, com acompanhamento nutricional, aferição de pressão arterial, controle de glicemia e atividades em grupos. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

O projeto teve início com a participação de quatro idosos, sendo duas mulheres e dois homens. Durante os encontros, as atividades realizadas geraram retorno de grande importância para os acadêmicos. Os idosos se demonstraram participativos em todas as atividades propostas, com alegria e espontaneidade. O número de idosos aumentou gradativamente ao decorrer das reuniões. No presente momento contamos com a colaboração de quinze idosos cadastrados no projeto de convivência da terceira idade. Contudo a vida cotidiana dos idosos não se resume apenas no grupo de convivência, mas na boa relação com os que o cercam.

Conclusão

A avaliação do Projeto do grupo de convivência da terceira idade tem se mostrado positiva, porquanto esta atividade possibilitou a criação de um campo para a prática da interação de acadêmicos com a terceira idade, desenvolvendo a prática da abordagem em grupo, além de conhecimento prático. Os grupos de terceira idade se faz importante para a fixação de idosos na sociedade com o apoio do convívio familiar, promovendo a proximidade de diferentes faixas etárias, favorecendo um ambiente propício para a inclusão social.

Referências

DALMOLIN, Indiara Sartori, et al. A IMPORTÂNCIA DOS GRUPOS DE CONVIVÊNCIA COMO INSTRUMENTO PARA A INSERÇÃO SOCIAL DE IDOSOS. Disponível em: ebooks.pucrs.br/edipucrs/Ebooks/Web/978-85-397-0173-5/Sumario/6.1.14.pdf. Acesso em: 30 de setembro 2017

FLORINDO, Stella; et al. Depressão no Idoso: Diagnóstico, Tratamento e Benefícios da Atividade Física. Disponível em: <https://www.nescon.medicina.ufmg.br/biblioteca/imagem/2544.pd>. Acesso em 30 de setembro 2017

LIMA, Francimar Mendes. Centro de convivência: A vida na terceira idade. Disponível em: www.dad.uem.br/monosemad/trabalhos acesso em 30 de setembro 2017

Palavras-chave: Idoso; Envelhecimento; Socialização

A IMPORTÂNCIA DO TRABALHO CONJUNTO ENTRE ATENÇÃO BÁSICA E CENTROS DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL

DAIANE TAÍS SCHWANTES; DEIZE CASSIANA SEIFERT

¹ GHC - Grupo Hospitalar Conceição

daiane_503@yahoo.com.br

Introdução

O cuidado integral em saúde se configura como uma perspectiva ampliada de olhar para o usuário a partir de suas múltiplas demandas. Nesse sentido, a Rede de Atenção Psicossocial (RAPS), instituída pela Portaria 3088 de 2011, propõe que pessoas com algum tipo de sofrimento mental e em uso de álcool e outras drogas, além de suas famílias, possam ter acesso a uma rede de atenção psicossocial com vários componentes, com vistas a garantir o cuidado qualificado em saúde. Um dos componentes dessa rede é o Centro de Atenção Psicossocial, que pode funcionar como uma porta de entrada para o serviço, e tem como proposta o desenvolvimento de atividades por uma equipe multiprofissional (BRASIL, 2013).

Objetivos

Propor reflexões sobre a importância e necessidade da interlocução entre Atenção Básica e Centro de Atenção Psicossocial no cuidado integral e longitudinal.

Metodologia

Relato de experiência através da reflexão crítica sobre a temática, a partir da inserção de duas profissionais da Atenção Básica em um Centro de Apoio Psicossocial, durante estágio curricular desenvolvido em um programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família e Comunidade.

Resultados

Foi possível observar que há uma predominância de olhares sobre as questões psicossociais dos usuários, em detrimento do olhar sobre a saúde integral, e um escasso contato entre os pontos da rede quando se trata de dialogar sobre as diversas práticas de cuidado. Ainda, a maioria dos usuários são hipermedicados e possuem diversas comorbidades – diabetes, hipertensão, obesidade. Os usuários são cuidados isoladamente em cada ponto e passam a ser divididos enquanto usuários de Centro de Atenção Psicossocial e de Atenção Básica, o mesmo ocorrendo quando um usuário da Atenção Básica é encaminhado para Atenção Especializada. Desta forma, o que se verifica é um “passar adiante” dos casos, que uma vez que não consigam ser resolvidos em um ponto de atenção, é encaminhado a outro, juntamente com a responsabilidade sobre o usuário.

Conclusão

Desta forma, verifica-se a necessidade da mobilização dos profissionais dos diversos pontos de atenção à saúde, bem como a revisão das políticas públicas. O cuidado sobre os usuários deve ocorrer de forma conjunta, isto é, o mesmo deve conseguir circular em todos os pontos de atenção e o caminho percorrido deve ser compartilhado entre os profissionais, de forma que o serviço seja resolutivo ao usuário. Além disso, importante fator a ser destacado é a necessidade de desmistificação da saúde mental, ainda pouco abordada entre os profissionais da Atenção Básica, que muitas vezes relatam o desconhecimento em relação à forma de abordagem dos sujeitos com transtornos mentais ou em uso de álcool e outras drogas, bem como seus familiares. Ainda, destaca-se a importância do Centro de Atenção Psicossocial enquanto campo de estágio do Programa de Saúde da Família e Comunidade da Residência Multiprofissional em Saúde, uma vez que este possibilita uma melhor percepção sobre os sujeitos e suas necessidades.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde mental / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

Palavras-chave: Atenção Primária; Integralidade; Saúde Mental

A IMPORTÂNCIA E O ACESSO AO ATENDIMENTO NUTRICIONAL NA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE SOB A PERCEPÇÃO DE PROFISSIONAIS E USUÁRIOS DE UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DE ARACAJU, SE

DANIELE DOS SANTOS OLIVEIRA; BÁRBARA LÚCIA FONSECA CHAGAS; ADRIANA CORREIA DOS SANTOS; ANDHRESSA FAGUNDES; SILVIA MARIA VOCI

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe
adriana_soriso@hotmail.com

Introdução

A Atenção Básica consiste num conjunto de ações de saúde, na esfera individual ou coletiva, incluindo promoção e proteção da saúde, prevenção de agravos, diagnóstico, tratamento, reabilitação e manutenção da saúde, localizadas no primeiro nível de atenção no sistema de saúde. Sendo assim, conhecer a percepção dos profissionais e usuários é de fundamental importância, pois através da opinião do indivíduo é possível avaliar a satisfação do mesmo e criar estratégias para melhoria do serviço público.

Objetivos

Analisar, a partir da percepção de profissionais e usuários do serviço de saúde, as ações de alimentação e nutrição e as demandas de atendimento nutricional em Unidades Básicas de Saúde (UBS) de Aracaju, Sergipe, bem como as dificuldades de acesso a tais serviços.

Metodologia

Foi realizado um estudo de corte transversal de caráter qualitativo. Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) foram entrevistados 15 profissionais e 23 usuários de duas unidades de saúde de Aracaju-SE utilizando-se um roteiro semi-estruturado específico pré-testado e com gravação de áudio. Para a análise das informações foi utilizada a técnica do Discurso do Sujeito Coletivo, de Lefèvre e Lefèvre (2000) e para a análise dos discursos foi utilizado o software Quali Quanti Soft @ - SPI. O estudo foi submetido à avaliação e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe, sob CAAE nº 64007616700005546.

Resultados

Os resultados obtidos mostraram que profissionais e usuários têm conhecimento da importância do nutricionista nas UBS. No entanto, profissionais apontaram problemas de gestão (80%) como a maior dificuldade para ampliar a atenção nutricional. Já para os usuários, as principais dificuldades para acessar esse serviço foram a burocracia (55%) e a falta de nutricionista (23%). Apesar de as unidades pesquisadas contarem com a presença de nutricionista, 20% dos profissionais entrevistados responderam negativamente, mostrando a desarticulação e falta de conhecimento dos demais profissionais a respeito dos serviços disponíveis na sua própria unidade de trabalho.

Conclusão

De acordo com a percepção dos entrevistados, a presença de um nutricionista é de suma importância para a melhoria da qualidade de vida da comunidade, para a troca de informações e agregação de seu conhecimento aos demais profissionais na unidade, uma vez que a grande maioria dos participantes do estudo reconheceu sua incapacidade para lidar com o tema de alimentação e nutrição. No entanto, sua presença na equipe do Núcleo de Apoio à Saúde da Família parece ser pouco divulgada. As principais dificuldades para profissionais e usuários em relação ao acesso a este serviço foram problemas com gestão e a burocracia, respectivamente.

Referências

BORELLI, M. et al. A inserção do nutricionista na Atenção Básica: uma proposta para o matriciamento da atenção nutricional. *Ciência & Saúde Coletiva*, 2015.

GEUS, L. M. M.; MACIEL, C. S.; BURDA, I. C. A.; DAROS, S. J.; BATISTEL, S.; MARTINS, T. C. A.; FERREIRA, V. A.; DITTERICH, F. G. A importância na inserção do nutricionista na Estratégia Saúde da Família. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 797-804, 2011.

GOMES, D. R.; MARTINS, P. C.; NERES, W. C. O nutricionista e a atenção básica: importância de sua atuação no núcleo de apoio à saúde da família. *Revista Baiana de Saúde Pública*, v. 37, n.3, p. 553-70, 2013.

LEFEVRE, F.; LEFEVRE, A. M. C. Discurso do Sujeito Coletivo: Representações Sociais e Intervenções Comunicativas, 2014, 6 f. TCC (Graduação) - Curso de Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (usp), São Paulo, 2014.

PIMENTEL, V. R. M.; SOUSA, M. F.; HAMANN, E. M.; MENDONÇA, A. V. M. Alimentação e nutrição na Estratégia Saúde da Família em cinco municípios brasileiros. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 19, n. 1, p. 49-57, 2014.

Palavras-chave: Atenção nutricional; Sistema Único de Saúde; Atenção Primária à Saúde; Percepção

A INFLUÊNCIA DA INSEGURANÇA ALIMENTAR SOBRE A DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS DE UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA.

BÁRBARA REGES FEITOSA; ANDRESSA KÉTLLEN ARAÚJO DE OLIVEIRA; MARLUS HENRIQUE QUEIROZ PEREIRA; MARIA LUIZA AMORIM SENA PEREIRA; ANNE CRISTINA DOS SANTOS OLIVEIRA; DÉBORA DOS SANTOS PEREIRA

¹ UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia
bfeitosa71@gmail.com

Introdução

Um dos distúrbios nutricionais mais relevantes observados nos idosos é a desnutrição protéico-calórica, que está associada ao aumento da mortalidade, da susceptibilidade às infecções e quedas, bem como à redução da qualidade de vida. Estudos tem apontado em diversas faixas etárias que a desnutrição é uma repercussão importante de alguns estados de Insegurança Alimentar, principalmente os mais graves, quando ocorre uma diminuição tanto na qualidade como na quantidade dos alimentos e nutrientes ingeridos.

Objetivos

Conhecer a correlação entre a situação de Insegurança Alimentar e a desnutrição em idosos.

Metodologia

Estudo transversal, com coleta de dados primários, realizado com idosos cadastrados em duas Unidades de Saúde da Família, no município de Barreiras/Bahia. A coleta de dados sucedeu no período de fevereiro a setembro de 2017 com os seguintes instrumentos de coleta: Mini-Avaliação Nutricional, que classifica o idoso em risco para desnutrição, desnutrição ou estado nutricional satisfatório; e a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, que avalia o idoso no cenário de Segurança ou Insegurança (leve, moderada e grave). A análise dos dados foi realizada com o auxílio de programa estatístico e as variáveis foram expressas através de análise descritiva dos dados, com a distribuição da frequência, bem como através do teste de Correlação de Pearson. Além disso, o trabalho foi analisado e aprovado Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer: 1.447.361).

Resultados

Na USF foram entrevistados 95 idosos, com idade média de 71 anos, sendo a maioria do sexo feminino (66,3%). Mais da metade (58,9%) dos idosos estavam em Insegurança Alimentar, sendo que a maior prevalência foi em leve com 35,7%, seguido da moderada (12,6%) e da grave (10,5%). O estado nutricional segundo a Mini Avaliação Nutricional demonstrou que a maior prevalência foi de idosos bem nutridos (64,2%), seguido do risco de desnutrição (32,6%) e por último alguns idosos em desnutrição (3,2%). A análise da correlação entre o estado nutricional e a Insegurança Alimentar mostrou uma correlação negativa e fraca ($r = -0,217$; $p < 0,035$). A tendência aponta que quanto menor o grau de Insegurança Alimentar, menor incidência de desnutrição ou risco para desnutrição. Ou seja, possivelmente uma situação de Segurança Alimentar ou Insegurança leve oferecerá menos risco a um estado de desnutrição do que situações moderada e grave.

Conclusão

Com o presente estudo, foi possível notar que mais da metade dos idosos entrevistados se encontravam em Insegurança Alimentar e que essa condição apresenta correlação com a desnutrição ou risco de desnutrição, sendo estatisticamente significativa. Esse cenário indica que quanto maior o grau de Insegurança Alimentar, maior a chance do idoso de desenvolver a desnutrição.

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. **Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA: análise psicométrica de uma dimensão da Segurança Alimentar e Nutricional**. Secretaria de Avaliação e Gestão da informação. Brasília, DF, 2014.

GUIGOZ, Y.; VELLAS, B. J.; GARRY, P. J. Mini Nutritional Assessment: a practical assessment tool for grading the nutritional state of elderly patients. **Facts Reserch in Gerontology**, v.4, n.2, p.15- 59, 1994.

Palavras-chave: Distúrbios nutricionais; Idoso; Insegurança Alimentar

A INFLUÊNCIA DA PROPAGANDA E DO MARKETING NUTRICIONAL NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES.

REGINA MARCIA SOARES CAVALCANTE; MARICELIA RABELO CAVALCANTE; FRANCINAYARA SOARES DA SILVA; LUCIANA LEAL LOPES BARROS

¹ UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

reginalunna@hotmail.com

Introdução

Dentre as necessidades fundamentais dos seres humanos, no que se refere à importância a alimentação fica atrás apenas da respiração e da ingestão de água. Por estarem entre as primeiras necessidades, os alimentos em si, passaram a representar algo de grande potencial para o mercado, uma vez que as indústrias do setor alimentar investem muito mais no desenvolvimento de novos produtos bem como na publicidade destes. Por isso que a publicidade é uma técnica cada vez mais usada para poder transmitir uma imagem, adquirir uma maior proximidade com o cliente e aumentar a venda dos produtos. Com a globalização e o desenvolvimento das indústrias do setor alimentar, o que se percebeu foi que as empresas que trabalham com esse ramo passaram a cada vez mais impor no mercado uma necessidade de obter vantagem por meio de uma relação que era estabelecida entre os seus produtos e os seus futuros consumidores

Objetivos

Avaliar a influência da propaganda e do marketing nos processos de escolhas alimentares dos adolescentes das escolas do município de Picos /Piauí/Brasil.

Metodologia

Estudo observacional do tipo transversal, com amostragem por conveniência, realizado nas escolas públicas do município de Picos/Piauí/Brasil, nos meses de abril e maio de 2015. Participaram do estudo 151 escolares adolescentes devidamente matriculados no 4º ao 8º ano do ensino fundamental, com idade entre 10 a 14 anos, de ambos os gêneros. Foram escolhidas aleatoriamente 4 escolas de um universo de 20 existentes no município. Os participantes assinaram o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido e seus responsáveis o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram coletados em questionário semiestruturado e analisados por meio do programa SPSS versão 20 . As variáveis quantitativas foram expressas através de média e desvio padrão e as variáveis categóricas foram descritas por meio de frequências absolutas e relativas

Resultados

Dos pesquisados, 57,6% eram do gênero feminino, e 42,4% do gênero masculino. A média de idade para meninas foi de $11,2 \pm 1,3$ anos e para os meninos de $10,8 \pm 1,2$. Em relação ao tempo de acesso aos aparelhos eletrônicos com tempo de 0 a 1 hora/dia, observou-se que 52,3% dos entrevistados acessavam o computador e 45,7% o celular, e a televisão 32,5%. Em contrapartida o tempo de maior acesso que é de 4 a 5 horas/dia, mostrou que a televisão possuía o maior percentual com 33,1% em relação ao celular e o computador com valores respectivos de 23,8% e 16,6%. No tocante a veículos de informações da propaganda preferidos, a televisão mais uma vez se destaca com 47,7%. Quanto ao que era considerado na hora da compra dos alimentos, primeiro se o mesmo era mais saudável 55%, o preço com 19,20% e com valores bem próximos seguem os produtos que apresentam rótulos com imagens atraentes e as promoções com 11,92% e 10,60% respectivamente e por ultimo fica a praticidade do produto com 3,31%. Em relação à forma como a propaganda atraía sua atenção 52,3% referiram que as propagandas que mais lhe chamavam atenção eram as com atividades familiares, seguindo as que traziam imagens com esportes com valores de 22,5%, as com que continham imagens de jovens com 18, 5%, finalizando as com automóveis com 6,6%.

Conclusão

Os meios de comunicação podem exercer importante influência nas escolhas dos alimentos pelos adolescentes bem como na formação dos seus hábitos alimentares, sendo a televisão o principal veículo de marketing e propaganda a desempenhar esta influência.

Referências

ALMEIDA, S. S.; NASCIMENTO, P. C. B. D.; QUAIOTI, T. C. B. Quantidade e qualidade de produtos alimentícios anunciados na televisão brasileira. Revista Saúde Pública, São Paulo, v.36, n.3, p.353-355, 2002

HENRIQUES, P.; SALLY, E. O.; BURLANDY, L.; BEILER, R. M. Regulamentação da propaganda de alimentos infantis como estratégia para a promoção da saúde. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v.17, n.2, p.481-490, fevereiro de 2012.

MILANI, M.O.; GARLET, L.; ROMERO, G.G.; MATTOS, K.M. Influência da mídia nos hábitos alimentares de crianças: uma revisão da literatura. *Revista de Epidemiologia e Controle de Infecção*, v. 5, n. 3 – 2015.

MOURA, N. C. Influência da mídia no comportamento alimentar de crianças e adolescentes. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, v.17, n.1, p.113-122, 2010.

Palavras-chave: Influência da mídia; Alimentação; Adolescência

A INFLUÊNCIA DE DIFERENTES CONDIÇÕES CLÍNICAS GESTACIONAIS SOBRE A VARIAÇÃO DE PESO MATERNO DO PERÍODO PRÉ-GESTACIONAL ATÉ OS SEIS MESES PÓS-PARTO

BIANCA DA ROSA CAZAROTTO; CHARLES FRANCISCO FERREIRA; THIAGO BELTRAM MARCELINO; JULIANA ROMBALDI BERNARDI; MARCELO ZUBARAN GOLDANI; CLÉCIO HOMRICH DA SILVA

¹ UFRGS - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

bianca.cazarotto@gmail.com

Introdução

Diante da epidemia mundial de obesidade, é necessária maior atenção às mulheres em idade fértil. Cerca de 25% das mulheres adultas no Brasil estão classificadas como obesas (IBGE, 2015). As complicações maternas decorrentes de peso excessivo incluem o aumento da taxa de cesarianas, de distúrbios hipertensivos, de *diabetes mellitus*, de retenção de peso e de adiposidade abdominal e risco aumentado para doenças cardiovasculares (GAILLARD, 2015; MCCLURE, 2013).

Objetivos

Avaliar a variação do peso materno pré-gestacional até seis meses após o parto conforme diferentes condições clínicas gestacionais com ambientes intrauterinos adversos.

Metodologia

Estudo observacional longitudinal realizado em três hospitais públicos de Porto Alegre e aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre e Grupo Hospitalar Conceição (11-0097 e 11-027). O recrutamento ocorreu entre 24-48 horas após o parto com a autorização via Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelas puérperas. Após a seleção da amostra, elas foram divididas em quatro grupos: tabagistas, diabéticas, hipertensas e controle, todas residentes em Porto Alegre. Foram excluídas mulheres soropositivas para síndrome da imunodeficiência humana, recém-nascidos gemelares, prematuros, com doenças congênitas ou que necessitaram de internação hospitalar. Regressões lineares múltiplas foram realizadas com a variação de peso materno (em quilogramas) como variável dependente e variáveis com características maternas (etnia, idade, renda familiar, estado civil, percepção de estresse, sintomas depressivos, escolaridade, índice de massa corporal), gestacionais e obstétricas (planejamento, prática de lactação, tipo de parto, orientação nutricional, ingestão calórica, atividade física), além dos grupos de ambientes intrauterinos como variáveis independentes, controladas para a variação de peso materno. Um método de redução foi aplicado ao nível de significância de 5% para produzir um modelo inclusivo e reduzido. Todas as variáveis foram inseridas e aquelas com menor associação ao desfecho foram excluídas. Todas as interações bidirecionais foram testadas.

Resultados

Foram analisadas 124 puérperas, com idade média de 29 anos (Intervalo de Confiança - IC=24,0-34,0). A mediana do peso pré-gestacional foi de 64,5Kg (IC=56,5-78,0) e índice de massa corporal pré-gestacional 25,3Kg/m² (IC=21,7-28,8). O tipo de parto vaginal e mães que receberam orientação nutricional durante a gestação apresentaram correlação positiva com o ganho de peso materno 6 meses após o parto. O grupo de mulheres com doença hipertensiva apresentou associação estatisticamente significativa com maior índice de massa corporal pré-gestacional.

Conclusão

O estado de hipertensão e o índice de massa corporal pré-gestacional classificado como sobrepeso, apresentaram correlação positiva com o ganho de peso materno 6 meses após o parto.

Referências

- GAILLARD, R. Maternal obesity during pregnancy and cardiovascular development and disease in the offspring. *Eur J Epidemiol*, v. 30, n. 11, p. 1141-52, Nov 2015. ISSN 1573-7284.
- IBGE. Pesquisa Nacional de Saúde 2013: Ciclos de vida - Brasil e grandes regiões. RENDIMENTO, C. D. T. E. Rio de Janeiro 2015.
- MCCLURE, C. K. et al. Associations between gestational weight gain and BMI, abdominal adiposity, and traditional measures of cardiometabolic risk in mothers 8 y postpartum. *Am J Clin Nutr*, v. 98, n. 5, p. 1218-25, Nov 2013. ISSN

1938-3207.

Palavras-chave: HIPERTENSÃO ARTERIAL; ÍNDICE DE MASSA CORPORAL; PERÍODO PÓS-PARTO; PESO CORPORAL

A INFLUÊNCIA DO MARKETING NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR INFANTIL E A ESCOLA COMO EXECUTORA DA LEGISLAÇÃO NA PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS, MUNICÍPIO DE NOVA ODESSA - SP, 2015.

PAULA CRISTINA DA SILVA; ÉRICA FOGAÇA MIRAVETTI; MARCELA CRISTOFOLETTI SARTO; JOSEANE ALMEIDA SANTOS NOBRE; GLENYS MABEL CABALLERO CORDOBA

¹ FAM - Faculdade de Americana, ² SMENO - Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura de Nova Odessa
pcspaulinha2@yahoo.com.br

Introdução

O marketing infantil refere-se ao marketing de produtos e serviços voltados ao público infantil. Apesar de quase sempre a criança depender dos pais para financiar suas compras, dependendo de sua faixa etária, ela pode assumir diferentes papéis de compra: apenas consumidora, influenciadora, da compra ou até ser considerada decisória, mesmo que o recurso venha dos pais (COSTA, 2011). É durante a infância que a criança começa a ligar a imagem da marca às suas preferências e começa a desenvolver a lealdade à marca, nessa fase o meio social em que a criança está inserida e as primeiras experiências de consumo, são determinantes para o futuro adulto e para o seu comportamento enquanto consumidor (CHECHELAKY, 2014). Na perspectiva da Educação Alimentar e Nutricional, a escola propicia o processo por meio do fornecimento da alimentação, pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Em 2006, foi publicada a Portaria Interministerial nº 1.010, cujo principal objetivo foi o de instituir diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de Educação Infantil, Fundamental e Ensino Médio, a fim de favorecer a adoção de hábitos saudáveis no ambiente escolar. Para este fim, foi indicada a necessidade de incorporação do tema "alimentação saudável" no projeto pedagógico da escola, permeando todas as áreas de estudo e propiciando experiências no cotidiano (BRASIL, 2006). É papel das escolas, atribuído pelo PNAE, dar exemplo do que deve ser uma alimentação saudável. Orienta-se aos dirigentes escolares a avaliação dos alimentos que são oferecidos na merenda escolar, evitando assim a incoerência entre informações e conhecimentos em alimentação saudável oferecidos na sala de aula e as práticas alimentares realizadas no ambiente escolar (CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 2004).

Objetivos

Determinar a influência do marketing infantil no comportamento alimentar de escolares, e verificar a percepção de diretores (as) das escolas participantes quanto a execução e efetivação da Portaria Interministerial nº 1010.

Metodologia

Estudo transversal com características qualitativas e quantitativas, realizado com 503 escolares entre 8 a 12 anos, de escolas da rede pública no município de Nova Odessa – SP. O projeto foi aprovado pela Secretaria de Educação do município de Nova Odessa – SP, e somente participaram pré-escolares cujos responsáveis assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). O questionário utilizado relacionava a influência da mídia, das marcas e logotipos de produtos alimentícios na alimentação dos escolares e o questionário da percepção e execução da efetivação da legislação pelos diretores (as).

Resultados

A amostra foi de maioria feminina com 54,8%, a maioria dos pais das crianças 64% costuma atender aos pedidos de compra dos filhos, os alimentos mais solicitados para compra pelos escolares foram de baixo valor nutritivo, o logotipo mais reconhecido pelos escolares com 90,2% foi o Mc Donald's ®, A frequência alimentar mostrou que o consumo de alimentos ricos em açúcares e gorduras foi bem considerável e que alimentos como frutas, hortaliças e vegetais são pouco consumidos. As diretrizes da legislação Portaria interministerial nº 1.010 é pouco aplicada no ambiente escolar.

Conclusão

Conclui-se que o marketing alimentar infantil tem influência no comportamento alimentar de crianças, favorecendo o consumo de alimentos com baixo valor nutritivo, e a maioria das escolas não executam a legislação.

Referências

ALMEIDA, S. S.; NASCIMENTO, P. C. B.; QUAIOTI, T. C. CB. Quantidade e qualidade de produtos alimentícios anunciados na televisão brasileira. Rev Saúde Pública. v 36 n 353-355, 2012.

AQUINO, C. R.; PHILIPPI, T. S. Consumo infantil de alimentos industrializados e renda familiar na cidade de São Paulo. *Rev Saúde Pública*, v. 36 65-60, 2002.

BORGES, M. M.; PAULA, S. C. Comportamento do Consumidor Infantil: Influências no Processo de Decisão de Compra dos Adultos. Guaratinguetá, 2008. 79p.

BRASIL., Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Intitui as diretrizes para a promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006b. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 9 maio 2006.

BRUCE, A. S., et al. Brain Responses to Food Logos in Obese and Healthy Weight Children. *The Journal of Ped.* v 162, n 759-764, 2013.

CHECHELAKY, N.A.W; CORREA, D.M. O consumismo infantil e suas consequências. *Caderno Intersaberes*, vol. 3, n.4, p.53-69, 2014.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CNSAN). Alimentação e Educação Nutricional nas Escolas e Creches. 2004.

COSTA, E. Q.; RIBEIRO, V.M.B.; RIBEIRO, E.C.O. Programa de alimentação escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. *Rev. Nutr, Campinas*, v.14, n 3, p.225-9, 2011.

GAMBARDELLA AMD, FRUTUOSO MFP, FRANCHI C. Prática alimentar de adolescentes. *Rev. Nutrição Campinas*. 12(1): 55-63, 2009.

HASTINGS, G. et al. Review of the Research on the Effects of Food Promotion to Children. Glasgow: Centre for Social Marketing; 2013.

MIOTTO, A. C, OLIVEIRA, A. F. A influência da mídia nos hábitos alimentares de crianças de baixa renda do Projeto Nutrir. *Rev Paul Ped.* v.24 n 115-12, 2006.

MORÉ, A. D. Propaganda e publicidade de alimentos no Brasil [dissertação de mestrado]. Piracicaba: Universidade de São Paulo; 2012.

NETO, V. R. A. MELO, S. N. Fatores de influência no comportamento de compra de alimentos por crianças. *Ver. Saúde Soc.* São Paulo, v.22, n.2, p.441-455, 2013.

PIEDRAS, R, E. Vulnerabilidade ou resistência? Um panorama da questão do consumo infantil de alimentos permeado pelo marketing e a mídia. PPGCOM–ESPM, Comunicação, Mídia e Consumo, 2013.

RIBEIRO, C, L, A. Marketing e publicidade-influência no consumo alimentar de crianças. Faculdade Ciências da Saúde. Universidade Fernando Pessoa. Porto, 2013.

SANTOS, A.M. Obesidade infantil e mídia: as ofertas da televisão alimentando a doença. *Revista Digital Comunicação & Saúde - v.1*, 2013.

Palavras-chave: Marketing infantil; Comportamento alimentar; Influência; Hábitos alimentares

A INFLUÊNCIA DO NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA NO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS EM ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL AMBULATORIAL

MARIANA NOBREGA DE OLIVEIRA; BETTINA GERKEN BRASIL; LUIZA ANTONIAZZI GOUVEIA; SILVIA SABONGI FERRAZ AYROSA; FERNANDO MAGRI SANTOS; LARISSA DA ROCHA

¹ UNIP - Universidade Paulista
professora@bettinagerken.com

Introdução

Sabe-se que a prática de atividade física está diretamente relacionada ao estado nutricional de qualquer indivíduo e em sua qualidade de vida, principalmente em idosos. A atividade física, além de manter a integridade física nessa população, pode ajudar no controle das doenças comuns nessa fase, como diabetes mellitus, hipertensão, dislipidemias e obesidade. Além disso, a prática de atividade física previne a perda da massa muscular esquelética, um importante problema do envelhecimento. A prática de atividade física, juntamente com hábito alimentar saudável pode promover envelhecimento sadio nos indivíduos.

Objetivos

Avaliar associação entre o nível de atividade física e estado nutricional e Doenças Crônicas Não Transmissíveis em idosos em atendimento ambulatorial.

Metodologia

Este projeto é um estudo prospectivo, transversal e descritivo, com dados secundários, realizados por meio de coleta em registro de prontuário. Faz parte de um projeto multidisciplinar sobre Saúde do Idoso desenvolvido em clínicas escola de nutrição no município de São Paulo. Foram coletados dados dos acompanhamentos ambulatoriais de 49 pacientes durante o ano de 2016. Destes idosos, 29 apresentaram prontuários com todos os dados necessários para o trabalho, como hipótese diagnóstica, avaliação nutricional, classificação do estado nutricional pelo IMC adaptado para idade, nível de atividade física avaliado pelo IPAQ curto (International Physical Activity Questionnaire), pressão arterial, colesterol e glicemia. O projeto "Saúde do Idoso" foi aprovado sob o CAAE 60581616.7.0000.5512. Todos os idosos assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para participar do projeto.

Resultados

A partir das análises de qui quadrado, as variáveis de estado nutricional e nível de atividade física apresentaram associação positiva ($\chi^2=17,11$) e estatisticamente significativa ($p=0,0289$). Foram avaliados 29 idosos, sendo que a maioria dos idosos se encontram na faixa etária dos 60 aos 75 anos de idade, sendo o sexo feminino com a maior representatividade (79,3%), a maioria destes idosos encontra-se com nível de atividade física classificado como ativo (55,2%) e 44,8% tem seu estado nutricional classificado como excesso de peso e a doença mais presente é a hipertensão arterial sistêmica (69%).

Conclusão

Com o presente estudo foi possível identificar que pacientes com maior IMC apresentaram maior o nível de atividade física. Isso pode ser explicado considerando que os idosos com o IMC elevado estão no acompanhamento ambulatorial em busca de uma melhora no seu quadro geral de saúde, o que inclui a perda de peso e a melhora no seu estado nutricional.

Referências

CAVALCANTI, C. L.; GONÇALVES, M. R.; ASCIUTTI, L. S. R.; CAVALCANTI, A. L.; Prevalência de doenças crônicas e estado nutricional em um grupo de idosos brasileiros. Rev. salud pública. Novembro 2009.

MATSUDO, S. M., MATSUDO, V. K. R., NETO, T. L. B. Impacto do Envelhecimento nas Variáveis Antropométricas Neuromotoras e Metabólicas da Aptidão Física. Revista Brasileira de Ciência e Movimento 2000; 8 (4):21-32.

MATSUDO, S. M.M; Envelhecimento, atividade física e saúde. BIS, Bol. Inst. Saúde (Impr.) n.47 São Paulo abr. 2009

VITOLLO, M. R.; Nutrição: da Gestação ao Envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro, 2015.

Palavras-chave: saúde do idoso; avaliação nutricional; nível de atividade física; estado nutricional

A INGESTÃO DE FRUTOSE POR RATOS WISTAR ADULTOS PROGRAMADOS POR DIETA HIPERLIPÍDICA PERINATAL DESEQUILIBRA O BALANÇO OXIDATIVO E IMPACTA SOBRE O METABOLISMO ENERGÉTICO

ALINE FONSECA PEREIRA DE SOUZA; ROSIANE APARECIDA MIRANDA; LORRAINE SOARES DE OLIVEIRA; JULIANA WOYAMES; LUANA LOPES DE SOUZA; CARMEN CABANELAS PAZOS-MOURA

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro
alinefpsouza@gmail.com

Introdução

A dieta materna pode influenciar o metabolismo da prole programando para um fenótipo obesogênico e favorecer o desenvolvimento de doenças crônicas na vida adulta destes. Ademais, a ingestão de frutose tem sido relacionada à maior incidência de obesidade e danos hepáticos e seu consumo poderia contribuir para desfechos metabólicos desfavoráveis agravando os efeitos da dieta materna.

Objetivos

Avaliar os efeitos da frutose sobre o metabolismo energético e oxidativo hepático de prole de ratos adultos cujas mães receberam dieta hiperlipídica (DH) ou dieta padrão comercial normolipídica (DP) no período perinatal.

Metodologia

Ratos Wistar fêmeas receberam dieta padrão (9%) (DPm) ou hiperlipídica (29%) (DHm) por 8 semanas previamente ao acasalamento, durante a gestação e lactação. Após o desmame, as proles receberam DP e entre 120 e 150 dias de idade, receberam água ou água com frutose (15%). As análises foram realizadas com os ratos machos de ambas as proles totalizando 46 animais divididos em 4 grupos experimentais DPm/água, DPm/frutose, DHm/água e DHm/frutose. Foram utilizados Two-Way ANOVA e pós-teste de Tukey nas análises estatísticas, sendo considerado significativo quando $p < 0,05$. Este estudo foi aprovado previamente pelo Comitê de Ética no Uso de Animais (CEUA) processo: 01200.001568/2013-87 em 13/01/2016.

Resultados

A prole adulta DHm apresentou maior peso corporal (3.5%), gordura mesentérica (21%), hiperglicemia (6.1%), hepatomegalia (6%) e hiperleptinemia (40.3%) em relação a prole DPm, independente da oferta de frutose. A ingestão de Frutose aumentou os triglicerídeos séricos e a massa hepática nas proles DPm (2.2x/1.2x) e DHm (1.7x/1.8x) em comparação com os animais das respectivas proles que ingeriram apenas água. Ademais, gerou alterações no teste de tolerância oral à glicose, pico hiperglicêmico após 15 minutos da administração de glicose e hiperinsulinemia sérica nas proles DPm/frutose (1,21x/1,27x) e DHm/frutose (1,27x/1,29x) em relação aos respectivos grupos DPm/água e DHm/água. Contudo, a prole DHm/frutose apresentou elevação de HOMA- β superior à prole DPm/frutose (1,3x/1,08x) sugerindo piora na capacidade funcional das células beta pancreáticas na prole cujas mães receberam DH. Avaliamos marcadores lipogênicos chaves no fígado destes animais, a prole DPm/frutose apresentou aumento das enzimas ácido graxo sintase (2x) e da acetyl-coA carboxilase total e fosforilada (3x/2,8x) em comparação a prole DPm/água; a prole DHm/frutose apresentou aumento da enzima ácido graxo sintase (1,3x) e desequilíbrio na razão acetyl-coA carboxilase total (elevação de 2x) e fosforilada (redução de 0,5x) em relação a DHm/água, resultando em disfunção na inibição desta enzima e maior lipogênese na prole DHm. Ademais, a frutose foi capaz de reduzir a atividade enzimática da glutathione peroxidase hepática apenas na prole DHm (21%). A frutose aumentou a carbonilação de proteínas (3.8x) e os tióis totais (1.2x) em ambas as proles, aumentando o estresse oxidativo em ambos os grupos e agravando esse desequilíbrio no grupo DHm por maior inibição da atividade antioxidante.

Conclusão

A dieta hiperlipídica materna perinatal altera os efeitos da ingestão de frutose sobre o metabolismo energético intensificando seu efeito negativo na defesa antioxidante hepática e favorecendo maior lipogênese e alterações na homeostase glicêmica. Esses dados destacam o impacto da dieta materna no padrão de resposta metabólica da prole na vida adulta.

Referências

AALTONEN, Jonna et al. Impact of maternal diet during pregnancy and breastfeeding on infant metabolic programming: a prospective randomized controlled study. *European journal of clinical nutrition*, v. 65, n. 1, p. 10, 2011.

ASHINO, Nicole G. et al. Maternal high-fat feeding through pregnancy and lactation predisposes mouse offspring to molecular insulin resistance and fatty liver. *The Journal of nutritional biochemistry*, v. 23, n. 4, p. 341-348, 2012.

BARKER, David JP. The origins of the developmental origins theory. *Journal of internal medicine*, v. 261, n. 5, p. 412-417, 2007.

FRANCO, Juliana. G. et al. Maternal high-fat diet induces obesity and adrenal and thyroid dysfunction in male rat offspring at weaning. *The Journal of physiology*, v. 590, n. 21, p. 5503-5518, 2012.

OLIVEIRA, Lorraine S. et al. Perinatal maternal high-fat diet promotes alterations in hepatic lipid metabolism and resistance to the hypolipidemic effect of fish oil in adolescent rat offspring. *Molecular nutrition & food research*, v. 60, n. 11, p. 2493-2504, 2016.

Palavras-chave: dieta hiperlipídica; estresse oxidativo; frutose; metabolismo energético; programação metabólica

A INTERSETORIALIDADE NA PERSPECTIVA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: AGRICULTURA FAMILIAR EM FOCO EM MUNICÍPIOS GOIANOS

TAINÁ AMÉLIA SANTANA MARCHEWICZ; IVALDO DE SOUSA MOREIRA; FERNANDA CABRAL FIDÉLIS PEREIRA; RICARDO DE SIQUEIRA CAMARGO; KARINE ANUSCA MARTINS; CAMILA PATRÍCIA DE SOUZA ARAÚJO

¹ CECANE UFG - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal de Goiás
marchewicz.taina@gmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar configura-se como instrumento estratégico de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, de grande abrangência e relevância referenciada internacionalmente. O instrumento que orienta e normatiza as atividades vinculadas ao Programa estão previstas na Lei 11.947 (BRASIL, 2009). Esta lei destaca em suas diretrizes o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivo para a aquisição de gêneros alimentícios produzidos em âmbito local, com destaque no Artigo 14 que recomenda que, no mínimo, 30% dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação deverá ser utilizado na aquisição de alimentos provenientes de agricultores familiares e suas organizações. A intersectorialidade é considerada como a integração de diversos setores para a consecução das ações públicas, considerando as especificidades de cada área e indo além de cada setor, buscando superar a fragmentação das práticas nas políticas sociais e dessa forma proporcionando eficiência para atingir os objetivos e resultados (BELLINI et al, 2014).

Objetivos

Descrever a experiência vivenciada no desenvolvimento da ação intitulada “Monitoramento e Assessoria ao Estado e aos Municípios Goianos”, realizada em 26 municípios, com foco na agricultura familiar.

Metodologia

As atividades de visita *in loco* para monitoramento e assessoria foram realizadas entre 24 de abril e 29 de setembro de 2017 pelos monitores/agentes do PNAE. Foram coordenadas pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal de Goiás e visaram o aprimoramento do Programa. Foi realizada a aplicação de questionários a todos os atores sociais, visita às escolas, encontro de formação e elaboração de plano de ação para cada um dos municípios, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética de Pesquisa da Universidade Federal de Goiás sob protocolo CAAE: 70168917.7.0000.5083, de 22/06/2017.

Resultados

Os resultados evidenciaram uma grande dificuldade em cumprir o que estabelece a Resolução CD/FNDE nº 26 (BRASIL, 2013). Do total dos municípios visitados, apenas seis (23,08%) municípios alcançam o percentual de 30% na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar. De um modo geral, nos demais, há dificuldades na comercialização de produtos para a alimentação escolar. A maioria dos entraves se dá pela ausência de mapeamento da produção dos agricultores familiares, ausência do Serviço de Inspeção Municipal, distanciamento dos gestores públicos, instrumentos de comunicação e de divulgação inadequados, desconhecimento por parte dos agricultores familiares locais, instrumentos de articulação insuficiente entre os atores sociais envolvidos no Programa e excesso de burocratização aplicada à compra de alimentos da agricultura familiar.

Conclusão

Naqueles municípios que alcançaram o percentual recomendado de comercialização da agricultura familiar ao Programa, percebeu-se que a intersectorialidade entre os atores sociais possibilitou melhor diálogo entre a secretaria de educação, setor de compras, nutricionistas e agricultores familiares. Além disso, tem possibilitado a descentralização das tomadas de decisões e, conseqüentemente, tende a contribuir para uma eficiente execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar nos municípios.

Referências

BELLINI, M. I. B.; FALER, Camilia S.; SCHERER, Patricia T.; DE JESUS, Tiana B.; ASERGO, Livia R.; VIEIRA, Ana L. de M. Políticas públicas e intersectorialidade em debate. In: SIPINF - Seminário Internacional sobre Políticas Públicas, Intersectorialidade e Família: desafios éticos no ensino, na pesquisa e na formação profissional, 2014, Porto Alegre. Anais do I SIPINF - Seminário Internacional sobre Políticas Públicas, Intersectorialidade e Família: desafios éticos no

ensino, na pesquisa e na formação profissional. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2014. v.1.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Disponível em: . Acesso em: 02 out 2017.

Palavras-chave: Agricultura familiar; Alimentação escolar; Intersetorialidade

A PRESENÇA DA INSEGURANÇA ALIMENTAR EM UMA OCUPAÇÃO PRÓ-MORADIA

KENIA MÁXIMO DOS SANTOS; ELLEN HELENA COELHO; SABRINA DANIELA LOPES VIANA

¹ UNASP - Centro Universitário Adventista de São Paulo

sabrinadv@gmail.com

Introdução

A Segurança Alimentar e Nutricional é definida como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. O Direito Humano à Alimentação Adequada refere-se ao direito de estar livre da fome e da má nutrição e o acesso a uma alimentação adequada e saudável.

Objetivos

Verificar as características socioeconômicas, o estado nutricional e o nível de segurança alimentar de famílias residentes em uma ocupação pró moradia.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa descritiva exploratória, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do UNASP sob o parecer no 1.729.121 e realizada com 40 famílias moradoras de uma ocupação localizada na zona sul de São Paulo- SP. A pesquisa consistiu em avaliação nutricional dos moradores e em entrevistas com os responsáveis pela família. Para a avaliação do estado nutricional utilizou-se o método antropométrico preconizado pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do Ministério da Saúde. A entrevista foi baseada em dois instrumentos: o questionário de Critério de Classificação Econômica Brasil da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa do Brasil (ABEP) e a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Resultados

Os dados coletados demonstraram que a idade dos moradores da ocupação avaliados variou entre 2 e 59 anos, sendo a idade média de 25,2 (+15,8). Dos chefes de família, apenas 17,5% tinham o ensino médio completo. A média de moradores na casa foi de quatro pessoas e verificou-se que 47,5% das famílias se enquadravam na classe D e 32,5% na classe C2, 12,5% na classe E, e 7,5% na classe C1. Cerca de 12% dos domicílios não tinham banheiro e 10% não tinham geladeira. Mais da metade das famílias eram beneficiárias do Programa Bolsa Família e a média salarial, incluindo o benefício social, foi de R\$ 1.134,60 por família. Em relação ao estado nutricional, verificou-se que a prevalência dos desvios nutricionais entre crianças e adolescentes da ocupação estudada foi entre 11% e 13,4%. No entanto, 53% do público adulto apresentou algum desvio: baixo peso (11%) ou excesso de peso (42%). Cerca de 82,5% das famílias estavam em situação de insegurança alimentar, sendo 32,5% em insegurança alimentar moderada (redução quantitativa de alimentos entre os adultos), 25% em insegurança alimentar leve (preocupação ou incerteza quanto ao acesso aos alimentos) e 25% em insegurança alimentar grave (redução quantitativa de alimentos entre adultos e crianças e/ou privação de alimentos). Ao relacionar o nível de segurança alimentar com renda, classe social, escolaridade e número de moradores, as correlações (respectivamente, $r = -0,38$, $+0,33$, $+0,25$ e $-0,10$) foram fracas ou inexistentes.

Conclusão

Apesar das diferenças de classes, as características socioeconômicas entre as famílias são próximas, diferindo principalmente ao número de bens; os desvios nutricionais tiveram maior prevalência na população adulta, coincidindo com a fala dos responsáveis sobre a prioridade de alimentar as crianças quando os alimentos são limitados. Por fim, a pesquisa mostrou a presença de insegurança alimentar e nutricional na maior parte das famílias entrevistadas.

Referências

ABEP – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE EMPRESAS DE PESQUISA. Critério de Classificação Econômica Brasil. Disponível em: . Acesso em 18 ago. 2016.

BRASIL. A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil. Brasília: CONSEA. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e

Nutricional – SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em: . Acesso em 14 jun. 2016

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. PNAD - Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios. Rio de Janeiro: IBGE, 2013. Disponível em: . Acesso em 18 ago 2016.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Estado Nutricional; Direito Humano à Alimentação Adequada

A PREVALÊNCIA DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO EM PACIENTES ATENDIDOS EM UM CENTRO DE NUTRIÇÃO SOCIAL

JULIANA MOTA DE SOUZA; JAQUELINE GIRNOS SONATI

¹ UNITAU - Universidade de Taubaté, ² CNPQ - Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
jujumotasouza@gmail.com

Introdução

O Aleitamento Materno Exclusivo é definido como sendo aquele em que a criança recebe somente leite materno, direto da mama ou ordenhado, ou leite humano de outra fonte, sem outros líquidos ou sólidos, com exceção de gotas ou xaropes contendo vitaminas, sais de reidratação oral, suplementos minerais ou medicamentos. A Organização Mundial da Saúde, após avaliar os benefícios do Aleitamento Materno Exclusivo recomenda, o mesmo até os 6 meses de idade. O leite materno é capaz de suprir as necessidades nutricionais da criança nos primeiros seis meses, contém todos os nutrientes essenciais para o seu crescimento e o desenvolvimento. Um dos benefícios do leite materno é a prevenção do posterior desenvolvimento de obesidade, através do desenvolvimento da auto-regulação da ingestão energética e programação metabólica e da herança genética dos pais e/ou o ambiente familiar. Mesmo com tantas evidências sobre a superioridade do leite materno, a prevalência de Aleitamento Materno Exclusivo no Brasil tem sido inadequada, com menores percentuais na região Norte, Sul e Sudeste e média de 54,11 dias.

Objetivos

Avaliar a prevalência de Aleitamento Materno Exclusivo durante o período recomendado e a sua duração média em pacientes atendidos no Centro de Educação Alimentar e Terapia Nutricional, da Universidade de Taubaté – Taubaté/SP.

Metodologia

Este trabalho é de caráter transversal, retrospectivo, descritivo e de abordagem quantitativa. Foi realizado no Centro de Educação Alimentar e Terapia Nutricional, da Universidade de Taubaté, Taubaté/SP. Os dados foram coletados a partir dos prontuários de pacientes com idade entre 5 a 10 anos, ano de nascimento igual ou superior a 2001, que já passaram por atendimento nutricional no período de 2007 a setembro de 2017, sendo utilizadas as informações obtidas na primeira consulta. Os dados foram computados e tratados por meio de análise estatística em Excel. (Aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa: 68735417.5.0000.5501).

Resultados

Foram obtidos os dados de 214 sujeitos. Dentre estes, 12,62% não receberam Aleitamento Materno Exclusivo; 44,86% receberam por menos de 6 meses, 8,88% receberam por 7 meses ou mais e apenas 33,64% das crianças receberam durante 6 meses. A média de duração de Aleitamento Materno Exclusivo foi de 4,05 meses, enquanto a mediana foi de 5 meses.

Conclusão

Com base nos dados obtidos foi possível concluir que a minoria da amostra recebeu Aleitamento Materno Exclusivo durante o período recomendado, e que a mediana e a média de duração encontram-se, também, abaixo do recomendado, porém acima da média brasileira.

Referências

- DEWEY, K. G. Is breastfeeding protective against child obesity? *Journal of Human Lactation*. Volume 19, p. 9 - 18 2003.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal. 1ª Edição. Brasília – DF. 2009.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Saúde da Criança: Nutrição Infantil. Aleitamento Materno e Alimentação Complementar. Caderno de Atenção Básica, nº 23. Brasília, DF. 2009.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. The Optimal Duration Of Exclusive Breastfeeding. Report Of An Expert Consultation. Geneva, Suíça. 2001.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Necessidades Nutricionais; Obesidade

A ROTINA ALIMENTAR PELA CHAMADA NUTRICIONAL DE IDOSOS NUM MUNICÍPIO DO EXTREMO SUL CATARINENSE.

PAULA ROSANE VIEIRA GUIMARÃES; MARAIZA SABINO SPILERE; RITA SUSELAINE VIEIRA RIBEIRO; FABIANE MACIEL FABRIS; SINARA MARIA CRIPPA MILANEZ; ANA PAULA AGUIAR MILANEZ

¹ UNESC - Universidade do Extremo Sul Catarinense, ² SMS - CRICIÚMA - Secretaria Municipal de Saúde - Criciúma, ³ SMS - COCAL - Secretaria Municipal de Saúde de Cocal do Sul
paulag@unesc.net

Introdução

No Brasil o Ministério da Saúde, através do estatuto do idoso, assegura os direitos da pessoa idosa definindo a idade de classificação para idoso aquela pessoa com 60 anos ou mais. O Guia Alimentar para a População Brasileira, (2014) afirma que os padrões de alimentação estão mudando, e as principais mudanças estão relacionadas a substituição de alimentos in natura ou minimamente processados de origem vegetal (arroz, feijão, mandioca, batata, legumes e verduras) e as preparações culinárias que usam como base esses alimentos por produtos industrializados prontos para consumo. Essa situação já está sendo muito comum no Brasil e traz entre outras consequências o desequilíbrio na oferta de nutrientes e a ingestão excessiva de calorias. Um envelhecimento saudável está diretamente relacionado com a manutenção de um estado nutricional adequado e uma alimentação equilibrada.

Objetivos

Este estudo teve como objetivo avaliar a rotina de refeições pelos marcadores de consumo alimentar do SISVAN em idosos participantes da Chamada Nutricional.

Metodologia

Projeto aprovado no CEP da Unesc sob parecer nº: 1.022.556/2015. Na sequência foi organizada capacitação para os acadêmicos voluntários vinculados ao curso de nutrição da UNESC. Estudo transversal de abordagem quantitativa, descritivo, não probabilístico e censitário com coleta de dados primários. A coleta de dados ocorreu nas 6 ESFs no dia D da vacinação contra Influenza e em 4 grupos de idosos. Os instrumentos para coleta de dados foram o questionário de marcadores de consumo alimentar do SISVAN-2015 e um questionário elaborado pelos pesquisadores. O banco de dados e análises foram realizados através do programa estatístico SPSS versão 22.0.

Resultados

Dos 122 idosos entrevistados 50,8% eram do sexo feminino, 95% usuários do SUS, 21,3% relataram ter sofrido alguma queda no ano anterior e destes 50% tiveram alguma fratura como consequência. Dentre as idosas 64,5% realizaram o exame de mamografia no ano anterior a entrevista. O hábito de realizar as refeições mexendo no celular e/ou no computador ou assistindo televisão foi relatado por 35,2% dos idosos. No levantamento sobre o número de refeições 31,1% realizam cinco refeições ao dia. Quanto ao consumo de feijão 55,7% relataram consumo no dia anterior, 84,4% consumo de frutas e 82% consumo de verduras. Os alimentos ultraprocessados variaram entre os alimentos citados de 21,3% no consumo de Macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados a 41% no consumo de bebidas adoçadas como refrigerantes e sucos de caixinha.

Conclusão

Observou-se o consumo de diversos alimentos ultraprocessados sem considerar a influência que o ambiente e a rotina das refeições têm sobre sua saúde. Percebeu-se a necessidade de orientação quanto a regra de ouro do Guia alimentar no consumo de alimentos in natura e/ou minimamente processados e a atitude de evitar alimentos ultraprocessados. Acredita-se que o estudo será útil na elaboração de ações de prevenção e promoção da alimentação adequada e saudável neste município ou em qualquer outra região que exista o interesse no cuidado com a saúde. O uso dos marcadores de consumo alimentar se mostrou como instrumento estratégico para o planejamento de ações e educação alimentar e nutricional, em especial dos idosos, melhorando seu estilo de vida, visto ser uma população que cresce a cada ano.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica. Brasília, DF.,2015. Disponível em: . Acesso em: 01jun. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, DF., 2014. Disponível em: . Acesso em: 31 maio 2016.

CARVALHO, Ana Paula Lambrecht de; ZANARDO, Vivian Polachini Skzypek. Consumo de água e outros líquidos em adultos e idosos residentes no município de Erechim – Rio Grande do Sul. Rev. Perspectiva, Erechim, v. 34, n. 125, p.117-126, mar. 2010. Disponível em: . Acesso em: 21 maio 2016.

CAVALCANTI, Christiane Leite et al. Prevalência de doenças crônicas e estado nutricional em um grupo de idosos brasileiros. Rev. Salud Pública, João Pessoa, v. 11, n. 6, p.865-877, dez. 2009. Disponível em: . Acesso em: 13 fev. 2016.

CELICH, Kátia Lilian Sedrez et al. Fatores que predispõem às quedas em idosos. Rev. Brasileira de Ciências do Envelhecimento Humano - Rbceh, Passo Fundo, v. 7, n. 3, p.419-426, set./dez. 2010. Disponível em: . Acesso em: 11 mar. 2016.

Palavras-chave: Nutrição; Ultraprocessados; Idosos; Chamada Nutricional

A TRAJETÓRIA HISTÓRICA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E SUA RELAÇÃO COM OS MODELOS DE DESENVOLVIMENTO E CONCEPÇÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

VANESSA SCHOTTZ RODRIGUES; CLAUDIA JOB SCHMITT

¹ UFRJ MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro - Campus Macaé, ² CPDA - UFRRJ - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
vanessaschottz32@gmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado o mais antigo programa federal de alimentação e nutrição no Brasil. Em 2016, o programa atendeu quarenta e três milhões de escolares por dia, tendo sido aplicados recursos federais da ordem de três bilhões e meio de reais. O PNAE cumpriu distintas funções nas agendas de governo em função dos diferentes modelos de desenvolvimento em curso e das concepções de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

Objetivos

Analisar a trajetória histórica do PNAE, buscando identificar as principais controvérsias e os momentos em que houve mudanças importantes em seu desenho institucional.

Metodologia

A revisão bibliográfica envolveu a leitura e sistematização de artigos em periódicos, livros, dissertações e teses e. Também foram efetuadas pesquisa e análise documental (documentos oficiais do governo federal, relatórios e outros documentos públicos sobre o programa, além do seu marco legal.

Resultados

As mudanças ocorridas no PNAE podem ser agrupadas em quatro momentos históricos: i) (1954 a 1971) - Em um contexto internacional de superssafras estadunidenses, as escolas públicas brasileiras foram vistas como um meio rápido de escoamento dos excedentes agrícolas. Foram distribuídos aos escolares alimentos até então, pouco usuais na cultura alimentar brasileira, como o leite em pó; ii) (1972 a 1993) conformação de um programa com recursos nacionais e gestão centralizada no governo federal. Um dos principais marcos foi a substituição do leite em pó por alimentos “formulados” (sopas e mingaus, que requeriam apenas a adição de água em seu preparo). A oferta desses “formulados” nas escolas foi alvo de inúmeras críticas por parte de nutricionistas que os consideravam de baixo valor nutricional e extremamente caros, além de serem produzidos por um número restrito de empresas nacionais de grande porte. iii) (1994 a 2002) - descentralização do programa com transferência de recursos e da gestão para os estados e municípios. Nesse período, a Coordenação do PNAE publicou algumas normativas que caminharam na contramão dos interesses da indústria de alimentos que pressionava pela manutenção da oferta de produtos “formulados”, ao definir que os recursos do programa deveriam ser destinados, prioritariamente, para a aquisição de alimentos básicos. iv) (A partir de 2003) - o PNAE passa a ocupar um espaço estratégico na agenda governamental de SAN institucionalizada, em 2006, na Lei Orgânica (LOSAN). O marco legal do PNAE, aprovado em 2009, incorporou algumas dimensões estratégicas para a promoção da SAN: o reconhecimento da alimentação escolar como direito humano; a ampliação do atendimento para o ensino médio e de jovens e adultos; a valorização da cultura alimentar e dos alimentos regionais e; a destinação de no mínimo 30% dos recursos para a aquisição direta de alimentos produzidos pela agricultura familiar e/ou suas organizações.

Conclusão

Ao longo da sua trajetória, o PNAE passou por mudanças em seus objetivos, desenho institucional e mecanismos de execução. As controvérsias relacionadas aos mecanismos de compra e à qualidade nutricional dos alimentos oferecidos aos escolares estiveram presentes em diferentes momentos da vida institucional do programa. A integração do PNAE a uma agenda governamental de SAN contribuiu para consolidar uma visão da alimentação escolar enquanto um direito humano capaz de estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis e de modelos de produção de alimentos mais justos e sustentáveis.

Referências

COIMBRA, M. Alimentação Escolar no Brasil: Política e Instituição. Relatório Técnico. Brasília, 1981.

CONSEA – CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Recomendações ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília: CONSEA (Comissão Permanente de Direito Humano à Alimentação Adequada), 2005. 23p. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/plenarias/recomendacoes/2005>

MALUF, R. Compras governamentais para a alimentação escolar e a promoção da agricultura familiar. Observatório de Políticas Públicas para a Agricultura. n.27. 2009.

PEIXINHO, A.M.L. Um resgate histórico do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Dissertação (Mestrado Profissional). São Paulo: Universidade Federal de São Paulo, 2011. 133 p

TURPIN, M. E. A alimentação escolar como fator de desenvolvimento local por meio do apoio aos agricultores familiares. Segurança Alimentar e Nutricional, 16(Supl. 2):20-42, 2009.

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

Palavras-chave: Programa Nacional de Alimentação Escolar; Segurança Alimentar e Nutricional; Direito Humano à Alimentação

A TRANSIÇÃO NUTRICIONAL E A INTERDISCIPLINARIDADE

CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS; OSCAR KENJI NIHEI

¹ UNIOESTE - Universidade Estadual do Oeste do Paraná Campus Foz do Iguaçu
clenisemcs@gmail.com

Introdução

A transição nutricional no Brasil, tem mostrado a convivência da redução da Desnutrição associada ao excesso de peso. Este monitoramento do perfil nutricional tem direcionado as políticas públicas e ações de promoção de saúde pelo governo Federal. As estratégias utilizadas para a redução da desnutrição fizeram efeito, porém a má-alimentação associada a hábitos incorretos de alimentação contribuíram para aumento da prevalência de obesidade. Hoje o cenário nutricional brasileiro, acompanha tendência de fenômeno mundial, conhecido como transição nutricional.

Objetivos

Neste trabalho objetivou-se realizar uma revisão bibliográfica narrativa sobre como a transição nutricional tem acontecido no país e procura demonstrar a importância das políticas públicas neste papel bem como a interdisciplinaridade pode atuar para a melhoria deste números.

Metodologia

Estudo descritivo qualitativo procurou buscar na literatura e em fontes científicas dados sobre desnutrição e obesidade disponível em pesquisas já realizadas e disponibilizadas pelo Ministério do Planejamento, desenvolvimento e gestão.

Resultados

A prevalência da desnutrição no Brasil de 1996 para 2006/07 foi reduzida em cerca de 50%. Dois terços dessa redução poderiam ser atribuídos à evolução dos seguintes fatores: aumento da escolaridade materna; crescimento do poder aquisitivo das famílias; expansão da assistência à saúde e à melhoria nas condições de saneamento. A Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008 – 2009, detectou que a desnutrição caiu e o peso das crianças brasileiras hoje ultrapassa o padrão internacional, ao mesmo tempo que, 1 em cada 3 crianças de 5 a 9 anos estão acima do peso recomendado pela Organização Mundial de Saúde. A altura inadequada para a idade que é um importante indicador de desnutrição infantil, caiu, em meninos, de 29,3% para 7,2%, de 1974-1975 a 2008-2009, e de 26,7% para 7,2% nas meninas. Por outro lado, segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares, houve aumento do excesso de peso na faixa de 10 a 19 anos de idade tanto para meninos como para meninas. Meninos e rapazes passaram de 3,7% (1974-1975) para 21,7% (2008-2009) e meninas e moças passaram de 7,6% para 19,4%, respectivamente. As ações de Saúde no modelo atual da Atenção Básica buscam sair da perspectiva medicalizante e centrar em prioridades de ações de promoção e prevenção de saúde tem hoje a interdisciplinaridade como premissa de atendimento a criança com caráter integrado e preventivo.

Conclusão

No Brasil, as mudanças no padrão de saúde motivadas principalmente por modificações no consumo de alimentos têm demonstrado que as transformações vão do aumento do excesso de peso em todas as camadas sociais da população até a redução da pobreza e estão ligadas as políticas de saúde. Além disso, a interdisciplinaridade tem exigido novos olhares para os programas e ações em saúde, na busca por decisões que abrangem várias áreas do conhecimento bem como ações conjuntas e não mais individualizadas.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde da Criança: acompanhamento do crescimento e desenvolvimento infantil. Brasília, 2002. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/crescimento_desenvolvimento.pdf. Acesso em 29/08/2017.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares. Aquisição alimentar per capita Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro, 2010.

Palavras-chave: Hábito alimentar; Obesidade; Promoção da saúde

A UTILIZAÇÃO DA ARTE ESTÊNCIL COMO FERRAMENTA PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA ENTRE JOVENS - UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

AMÁBELA DE AVELAR CORDEIRO; LUCIANA DRUMMOND PAZ VERONA; ELLIZ CELESTRINI MANGABEIRA;
THAIS SALEMA NOGUEIRA DE SOUZA

¹ UFRJ-CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² PESQUISADORA - Fundação Coppetec, ³
UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ⁴ NUTRICIONISTA - Nutricionista
amabelaavelar@gmail.com

Introdução

A Educação Alimentar e Nutricional com jovens constitui um desafio no contexto da promoção da saúde e da alimentação adequada. Em seu percurso histórico, tem na sua gênese o objetivo de produzir e disponibilizar informações para os sujeitos, os quais compreendemos hoje como atores. Sendo assim, as estratégias de educação em saúde devem valorizar o protagonismo dos jovens na produção de conhecimentos por meio de reflexões e ações conectadas às diversas realidades. Diante desse desafio, o movimento Comer Pra Quê?(CPQ) dedicou-se à criação de estratégias de educação e mobilização das juventudes em torno do tema da alimentação pela ótica do direito humano à alimentação adequada, envolvendo a participação ativa de jovens e representantes de instituições que atuam nas áreas da juventude, saúde, assistência social e alimentação e nutrição. Foram criados espaços virtuais de comunicação e produzidos materiais audiovisuais para provocar o debate e a problematização sobre dez temas mobilizadores, contribuindo para ampliar as consciências sobre eles.

Objetivos

Apresentar a experiência de utilização da arte estêncil para expressão da percepção de jovens sobre alimentação como ação política a partir de diálogos provocados pelos materiais do CPQ.

Metodologia

Foram desenvolvidas quatro atividades denominadas Encontros Criativos (EC) sobre os temas água; sustentabilidade do sistema alimentar; publicidade e propaganda de alimentos, em abril e maio de 2017, na cidade do Rio de Janeiro/RJ. A programação dos EC se desenvolvia com a apresentação da técnica estêncil (aplicação de forma gráfica a uma superfície), seguida de diálogos sobre um tema mobilizador com utilização dos materiais audiovisuais do CPQ e produção de estêncil sobre o tema em camisetas e/ou sacolas reutilizáveis. Os debates eram iniciados com perguntas relativas aos temas do CPQ, como por exemplo: “Você come propaganda?”. Cada atividade contou com três mediadores, sendo um deles responsável pelo registro das falas e impressões dos jovens em roteiro de observação e formulário de avaliação. Os participantes assinaram TCLE.

Resultados

Participaram dos EC 56 jovens, com idade variando entre 15 e 29 anos, que se demonstraram motivados ao diálogo e interessados pela possibilidade de se expressar e criar por meio da arte estêncil. O estêncil é versátil, tem baixo custo, e potencial de replicação em outros materiais. Um ponto de destaque observado foram as preferências de expressão predominantes em função da idade dos participantes: desenho com pouca ou nenhuma escrita (mais novos) e frase com pouco ou nenhum desenho (mais velhos). Da avaliação geral da atividade pelos participantes, destacam-se termos como: “*inspirador*”, “*criativo*”, “*divertido*”, “*diálogo*” e “*reflexão*”. *A necessidade de aprofundamento prévio sobre os temas mobilizadores do CPQ e sobre as perguntas norteadoras das reflexões referentes à cada um destes, é o ponto que merece atenção segundo percepção dos mediadores e do observador, como forma de estimular participação ativa dos jovens na discussão.*

Conclusão

As produções dos jovens durante os Encontros Criativos foram valorizadas, por um lado, em razão da utilidade das camisetas e bolsas como objeto de consumo, e por outro, pelo papel comunicacional identitário que a indumentária exerce na cultura juvenil, à medida que carregaram consigo peças de uso pessoal com potencial de fazer circular mensagens e gerar a reflexão sobre a alimentação na sociedade contemporânea.

Referências

Palavras-chave: *Educação Alimentar e Nutricional; Juventude; Arte; Protagonismo; Metodologias Ativas*

ABORDAGEM DO TEMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL POR EDUCADORES DE ESCOLAS PÚBLICAS DE SÃO CRISTÓVÃO - SE

ROSE CLÉSIA OLIVEIRA DOS SANTOS; ADRIANA CORREIA DOS SANTOS; SILVIA MARIA VOICI

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe

adriana_soriso@hotmail.com

Introdução

O conhecimento de professores de ensino fundamental e médio para o desenvolvimento de ações educativas sobre alimentação saudável aplicadas no âmbito escolar mostra-se uma ferramenta eficaz para medidas de promoção da saúde e prevenção de doenças, uma vez que é na infância que se constroem os primeiros hábitos alimentares que irão consequentemente refletir no estado nutricional futuro.

Objetivos

Identificar se e como atividades sobre o tema de alimentação saudável são desenvolvidas por educadores no âmbito escolar, bem como a opinião destes sobre o tema.

Metodologia

O estudo transversal, qualitativo, foi conduzido com 29 educadores de quatro escolas públicas de ensino fundamental do município de São Cristóvão, SE, selecionadas por conveniência. Os educadores foram pessoalmente entrevistados utilizando-se formulário com perguntas sobre a sua opinião acerca do tema da alimentação saudável e as principais dificuldades em trabalhá-lo. As questões subjetivas tiveram suas respostas categorizadas a posteriori, sendo analisadas descritivamente em Excel. O trabalho foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Sergipe, sob CAAE n.º 52721015.7.0000.5546.

Resultados

Pode-se observar que todos os entrevistados consideravam importante abordar temas de alimentação saudável em suas aulas; 97% destes manifestaram interesse de ter obtido em sua formação assuntos relacionados à alimentação e nutrição, com a finalidade de transmitir para os seus alunos, porém, apesar de 93 % dos docentes considerarem-se agentes transformadores neste sentido, apenas 41,4% disseram trabalhar o tema em suas aulas, sendo que 45% do total não se sentiam preparados para tanto. As principais barreiras apontadas por todos foram: a falta de capacitação e de material didático (69% e 52%, respectivamente); e falta de conhecimento; 76% utilizavam website como fontes de atualização no tema. Em relação à qualidade de alimentação oferecida na escola, 62% dos entrevistados consideraram a alimentação escolar pouco saudável e 31% afirmaram que os lanches ofertados eram péssimos /não saudáveis, gerando uma incongruência entre a teoria e a prática ofertada neste contexto.

Conclusão

Embora todos os educadores tenham considerado importante abordar temas de alimentação saudável em suas aulas, menos da metade o faziam e quando abordavam era com bastante dificuldade e de modo incipiente. A falta de conhecimento e de materiais didáticos mostrou-se como um dos principais limitantes para essa prática. Tal fato aponta para a necessidade de ações voltadas à formação dos educadores para que estes trabalhem o tema da alimentação saudável e desenvolvam seu papel potencialmente importante na formação de hábitos alimentares saudáveis nos escolares.

Referências

VALIM, L. L. S.; GOULART, R. M. M. Avaliação do Conhecimento e das Atividades Desenvolvidas por Professores de Escolas Públicas de dois Municípios de São Paulo em Relação à Promoção de Alimentação Saudável. São Caetano do Sul: Universidade Municipal de São Caetano do Sul, 2011. Relatório de Pesquisa. Disponível em:<http://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0ahUKEwjrr4bgv5PMAhVBg5AKHa5qDqYQFggcMAA&url=http%3A%2F%2Fwww.uscs.edu.br%2Fpesquisasacademicas%2Fimages%2Fdownload_inici_cientifica%2Fprof_ritagoular_e_leticial_eiko_sau_nut.pdf&usq=AFQjCNHk5GwenYihRB0IQwPizhInnS2bA&sig2=twcxnshsvGu3uVXT78Olow>

Acesso em: 15 mar 2016.

BRASIL. Pesquisa Nacional de Saúde: Percepção do Estado de Saúde, Estilo de Vida e Doenças Crônicas. Brasília: Ministério da Saúde/Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística(IBGE)/ Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2014. Disponível em: <ftp://ftp.ibge.gov.br/PNS/2013/pns2013.pdf>. Acesso em 16 abr. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução 466, de 12 de dezembro de 2012. Dispõe sobre diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2013/res0466_12_12_2012.html>. Acesso em: 11 abril. 2016.

CONTROLADORIA-GERAL DA UNIÃO. Gestão de Recursos Federais – Manual para Agentes Públicos. Disponível em: . Acesso em: 15 mar. 2016.

RETONDARIO. A., NADAL. J. Conhecimento de professores de uma escola estadual sobre o programa nacional de alimentação escolar e a formação de hábitos e práticas alimentares. Revista *nutrir*.vol,1.n,2. Ponta Grossa. 2015

Palavras-chave: educação pública; saúde escolar; educação alimentar e nutricional; prática pedagógica

ABORDAGENS PARA PREVENÇÃO DA OBESIDADE NOS ALUNOS DA EDUCAÇÃO INFANTIL DAS ESCOLAS DO SESC.

LILIAN GULLO DE ALMEIDA; INGRID PEREIRA DE OLIVEIRA; ANA LÚCIA VIEIRA; JANE MARQUES JUSTO;
CLAUDIA MARCIA RAMOS ROSENO; RENE DE CASTRO LOPO NETO

¹ SESC/DN - Serviço Social do Comércio – Departamento Nacional

lalmeida@sesc.com.br

Introdução

A prevalência da obesidade infantil e suas consequências é um dos maiores desafios de saúde para o século XXI. Em seu enfrentamento, são valorizadas estratégias intersetoriais de prevenção e controle da obesidade, objetivando a criação de condições ambientais e sociais facilitadoras de escolhas saudáveis. A escola é reconhecida como um ambiente privilegiado de atuação pelo seu potencial de promover a saúde das crianças e adolescentes, suas famílias e comunidades. Orientado pelo arcabouço teórico- metodológico da promoção da saúde, o Sesc vem estruturando, nas escolas de educação infantil em 15 Estados, uma abordagem que parte da avaliação do estado nutricional dos alunos e avança para a integração entre corpo docente e nutricionistas na compreensão da realidade sócio sanitária encontrada, visando a concepção e sistematização de atividades pedagógicas e nutricionais para a redução do índice de excesso de peso e para a promoção da alimentação saudável.

Objetivos

Sistematizar abordagens estratégicas de prevenção da obesidade infantil e promoção da alimentação saudável nos espaços escolares, visando reduzir o índice de excesso de peso infantil em alunos participantes do projeto de Avaliação do Perfil Nutricional dos Alunos das Escolas Sesc - AvanSesc, na faixa etária entre 3 e 6 anos.

Metodologia

A iniciativa envolve medidas estruturantes como a contratação de nutricionistas com dedicação exclusiva para cada escola e a formação continuada desses profissionais e das equipes docentes, para a compreensão integrada dos contextos sócio-sanitários e das propostas de ação sobre essa realidade. Quanto às atividades de caráter educativo são desenvolvidas oficinas culinárias, hortas pedagógicas e materiais de apoio didático-pedagógico para promoção de hábitos alimentares saudáveis. Além disso, são servidos às crianças cardápios saudáveis, cujas orientações de preparo fazem parte das ações desenvolvidas junto aos responsáveis. Esse conjunto de ações é coordenado pelos nutricionistas.

Resultados

Em 2017 o Projeto alcançou 18 escolas em 14 estados, atendendo 4167 alunos de 185 turmas. Foram contratados e capacitados consoante protocolo do projeto 18 nutricionistas (40 horas semanais). As escolas implantaram hortas e desenvolveram atividades lúdico-pedagógicas, além de oficinas com temas voltados à alimentação saudável. Os relatos dos responsáveis e corpo docente quanto à reeducação alimentar referem a prioridade de escolhas com melhor qualidade nutricional. Esse comportamento aponta para um impacto direto na composição corporal.

Conclusão

A Educação Infantil é o segmento de maior impacto do projeto, com a perspectiva de resultados mais expressivos, uma vez que é nesta fase que a criança alcança autonomia para participar de atividades em grupo e manifesta interesse pela integração com crianças de mesma idade. A educação alimentar e nutricional desenvolvida propicia a formação alimentar e a construção de hábitos saudáveis desde os primeiros anos de vida. Para o êxito da proposta é fundamental assegurar a integração entre nutricionistas e corpo docente. Visando a consolidação gradativa da iniciativa, é indispensável avançar na avaliação de efetividade e na difusão de seus resultados, não só para as decisões no âmbito institucional, mas considerando a abrangência e capilaridade do Sesc, também para contribuir com os esforços coletivos para a prevenção da obesidade infantil no país.

Referências

GUO, S.S.; CHUMLEA, W.C. Tracking of body mass index in children in relation to overweight in adulthood. The American Journal of Clinical Nutrition, Rockville, v. 70, n. 1, p. 145S-8S, July 1999.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF)**. Rio de

Janeiro, [2009?]. Disponível em: . Acesso em: 24 set. 2014.

MELLO, E. D.; LUFT, V.C.; MEYER, F. Obesidade infantil: como podemos ser eficazes? *Jornal de Pediatria*, Porto Alegre, RS, v. 80, n. 3, p. 173-182, maio/jun. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, DF, 2014. 158 p.

PELLICCIARI, I. R. C. Perfil clínico e laboratorial de pacientes pediátricos obesos atendidos no Programa MAIS (Modelo de Alimentação Infantil Saudável) e sua relação com a qualidade de vida. Disponível em:<www.unidas.org.br/biblioteca/premio/455>. Acesso em: 24 set. 2014.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Aluno; Escolas; Obesidade; Promoção da saúde

ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UNIDADES DE ENSINO MUNICIPAIS DA ZONA RURAL DE IGARASSU – PE

TACIANA FERNANDA DOS SANTOS FERNANDES; BÁRBARA LUIZA DIAS QUEIROZ GALVÃO; JANUSA IESA DE LUCENA ALVES VASCONCÉLOS

¹ FSM - Faculdade São Miguel
profajanusa@gmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) exerce influência no estado nutricional do público infantil e adolescente participantes do programa. Fatores como: Higiene, utensílios, temperatura, local adequado, preparações harmoniosas, e em boa quantidade, interferem na aceitação e estabelece o grau de qualidade da alimentação oferecida pelas unidades de ensino. O teste de aceitabilidade permite avaliação da preferência dos alimentos, como também evita o desperdício de recursos públicos na compra de alimentos rejeitados. (SCHERER et al., 2013), (BRASIL, 2010).

Objetivos

Analisar a aceitabilidade da alimentação escolar de unidades de ensino municipal da zona rural de Igarassu-PE.

Metodologia

Foram analisados os registros da Secretaria de Educação de 9 escolas. Informações quanto a aceitabilidade da alimentação escolar dos alunos da educação básica, do 3º ao 9º ano que foram coletados no primeiro semestre de 2016. A coleta foi realizada a partir de fontes secundárias. O método utilizado para avaliação da aceitabilidade foi o para conhecer os motivos da Adesão ou não à Alimentação escolar disponibilizado no Manual dos testes de aceitabilidade (BRASIL, 2010), que caracteriza como aceitável, percentuais \geq a 85%, que foram aplicados pela Nutricionista do município. As respostas de cada indivíduo foram analisadas isoladamente. A análise dos dados foi realizada por meio de estatística descritiva a partir da utilização do programa Epi Info - 6. O projeto foi avaliado pelo comitê de ética em pesquisa com seres humanos e aprovado conforme número CAAE: 66455517.9.0000.5532.

Resultados

Dos alunos que informaram comer a alimentação oferecida pela escola, 52,3% (n=68) informaram consumir 5 vezes por semana. Dentre os alunos que participaram desta pesquisa, 67,7% responderam que sim, estando esse resultado abaixo do recomendado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar de 85%. Os alimentos mais aceitos foram refeições compostas por tubérculos e proteínas, frutas, biscoitos e bolachas e refeições com cuscuz, o resultado positivo para essas refeições, pode ter sido motivado pela familiaridade do consumo desses alimentos em casa pelos alunos, principalmente por se tratar de localidades onde predomina o plantio, como também pode estar associado aos hábitos nordestinos. No que se feriu ao tamanho das filas, 42% dos alunos responderam que acha a distribuição demorada por ter filas grandes. 74,6% responderam achar o local onde é servida a refeição, confortável. Verificou-se uma pequena parte dos alunos entrevistados costumam realizar compras de alimentos na cantina. Esses alunos relataram ter como escolha na hora da compra: doces, salgadinhos, pipocas e picolé. Outros locais como barracas e mercados foram citados como ponto de compra. Entre os alimentos referidos na compra são os principais, salgadinhos, pipocas, doces e biscoitos. Entre os que relataram comprar alimentos em outros locais, o motivo citado em maior percentual foi " Quando não traz lanche de casa."

Conclusão

A aceitabilidade da alimentação escolar nas unidades escolares avaliadas foi baixa 67,7%. Os aspectos relacionados a utensílios, temperatura e local da refeição, tiveram bons percentuais de aprovação. A baixa ausência de cantinas, favorece a adesão da alimentação escolar, no entanto, diversos alunos relataram a compra de alimentos em outros locais, como também informaram levar de casa, o que mostra a necessidade de educação nutricional nas escolas

Referências

BRASIL, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Cartilha Nacional de alimentação escolar. Brasília, DF.2015. 88 p.

BRASIL, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE. Brasília, DF.2010. 56 p.

SCHERER K.W; TEO C.R.P.A. Adesão e Aceitabilidade da Alimentação Escolar no Município de São Carlos (SC). Universidade Comunitária da Região de Chapecó. Santa Catarina, 2013. Disponível em: <http://www.uniedu.sed.sc.gov.br>. Acesso em: 05 set. 2016.

Palavras-chave: Aceitabilidade; Alimentação escolar; Merenda escolar

ACURÁCIA DA AUTOPERCEÇÃO DO ESTADO DE SAÚDE NA PREDIÇÃO DE MORBIDADES NA POPULAÇÃO BRASILEIRA: PESQUISA NACIONAL DE SAÚDE

PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; ANA PAULA MURARO; NAIARA FERRAZ MOREIRA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA; ROSANGELA ALVES PEREIRA

¹ UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso, ² UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados, ³ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro
prmr84@gmail.com

Introdução

No Brasil, assim como em outros países, as doenças crônicas não transmissíveis predominam como as principais causas de morte (BRASIL, 2011; WHO, 2014). Nesse contexto, a autopercepção do estado de saúde tem sido considerada um importante indicador de saúde avaliado nos inquéritos populacionais, sendo uma medida subjetiva, que combina componentes físicos, emocionais e nível de satisfação com a vida (PERES et al., 2010). Essa medida pode ser obtida por meio de uma pergunta simplificada e tem apresentado bons níveis de predição de morbi-mortalidade (KONDO et al., 2009).

Objetivos

Avaliar a acurácia da autopercepção do estado de saúde na detecção de morbidades na população brasileira.

Metodologia

Estudo transversal, com dados da Pesquisa Nacional de Saúde, inquérito de base domiciliar, com representatividade nacional, realizado em 2013 no Brasil, incluindo indivíduos com ≥ 18 anos de idade (BRASIL, 2015). A autopercepção do estado de saúde foi obtida com a pergunta “Em geral, como o(a) sr(a) avalia a sua saúde?”, com cinco opções de resposta: muito boa, boa, regular, ruim e muito ruim, agrupadas em Boa (muito boa e boa) e Regular/Ruim (ruim e muito ruim). As medidas de peso e estatura foram utilizadas para calcular o índice de massa corporal, sendo a condição de peso classificada de acordo com a faixa etária e para as análises os resultados foram agrupados sem excesso de peso (baixo peso e peso adequado) e com excesso de peso (sobrepeso e obesidade). A hipertensão arterial sistêmica foi diagnosticada considerando a medida da pressão arterial sistólica ≥ 140 mmHg ou medida diastólica ≥ 90 mmHg, assim como o relato de uso de medicamentos para controlar a pressão arterial nos últimos 15 dias. A prevalência de Diabetes Mellitus e hipercolesterolemia autorreferidas foram obtidas por meio das perguntas “Algum médico já lhe deu o diagnóstico de diabetes?” e “Algum médico já lhe deu o diagnóstico de colesterol alto?”, respectivamente. Nas estimativas considerou-se a amostragem complexa e o efeito do desenho do estudo, desenvolvendo-se análise de sensibilidade e especificidade da pergunta simplificada utilizada na avaliação do estado de saúde para detecção dos casos de excesso de peso corporal, hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus e hipercolesterolemia. O inquérito foi aprovado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa para Seres Humanos, do Ministério da Saúde, sob o Parecer no 328.159, de 26 de junho de 2013.

Resultados

Foram avaliados 60202 indivíduos, sendo a maioria do sexo feminino (52,9%) e na faixa etária de 20 a 59 anos (77,1%). Com relação à autopercepção do estado de saúde, 66,1% (Intervalo de Confiança de 95% [IC95%]: 65,5; 66,8) relataram ter boa saúde, 28,0% (IC95%: 27,4; 28,7) ter um estado de saúde regular e 5,8% (IC95%: 5,5; 6,1) percebiam ter um estado de saúde ruim. A percepção de estado de saúde como ruim foi maior entre as mulheres comparadas aos homens (6,7 vs 4,8%, $p < 0,01$), foi positivamente associada ao aumento da idade ($p < 0,01$) e inversamente associada ao nível de escolaridade ($p < 0,01$). Para detecção de morbidades, a pergunta simplificada apresentou sensibilidade e especificidade de 50,4% e 71,6%, respectivamente, para hipertensão arterial sistêmica; 37,0% e 67,0% para excesso de peso corporal; 71,8% e 67,2% para Diabetes Mellitus; e 56,8% e 68,1% para hipercolesterolemia.

Conclusão

A autopercepção do estado de saúde apresentou boa acurácia na detecção de morbidades na população brasileira.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional de Saúde: 2013. **Ciclos de Vida**. Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2015.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde.

Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022. Brasília, 2011.

KONDO, N.; SEMBAJWE, G.; KAWACHI, I.; VAN DAM, R. M.; SUBRAMANIAN, S. V.; YAMAGATA, Z. Income inequality, mortality, and self-rated health: meta-analysis of multilevel studies. **BMJ**, v. 339, p. b4471, 2009.

PERES, M. A.; MASIERO, A. V.; LONGO, G. Z.; ROCHA, G. C.; MATOS, I. B.; NAJNIE, K.; OLIVEIRA, M. C.; ARRUDA, M. P.; PERES, K. G. Auto-avaliação de saúde em adultos no sul do Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 44, n. 5, p. 901-11, 2010.

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Global status report on noncommunicable diseases 2014.** Geneva: World Health Organization, 2014.

Palavras-chave: Autopercepção de saúde; Predição de morbidades; Acurácia; População brasileira

AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE CUIABÁ, MATO GROSSO: RELATO DE EXPERIÊNCIA

LIDIANY RAMOS SENA; JULIANA ROSA SALVADOR DA CUNHA; PALOMA CECÍLIA QUEIROZ FERREIRA; CAMILA DE ALMEIDA TEIXEIRA; SÍLVIA REGINA DE LIMA

¹ UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso

jurosalvador@gmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar possui como diretriz a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem (BRASIL, 2013). Os hábitos alimentares são formados principalmente na infância e tendem a se manter ao longo da vida, desta forma, a escola é um espaço privilegiado para a construção e a consolidação de práticas alimentares saudáveis em crianças, pois é um ambiente no qual atividades voltadas à educação em saúde podem apresentar grande repercussão (ZANCUL, 2008; YOKOTA et al., 2010). Dado o atual estágio de prevalência de excesso de peso em escolares, faz-se necessário desenvolver ações que priorizem orientações visando a incorporação de maior variedade de alimentos *in natura* na dieta habitual dos alunos.

Objetivos

Estimular os alunos da escola a pequenas mudanças para o consumo de alimentos saudáveis em suas refeições diárias e destacar a importância da higiene das mãos antes das refeições na prevenção de doenças transmitidas por microrganismos.

Metodologia

Foi realizada uma pesquisa de caráter exploratório com abordagem quali-quantitativa por meio de um roteiro semiestruturado de questões abertas, autorizada pela responsável pela escola, que assinou um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A escola visitada, cadastrada no Programa Nacional de Alimentação Escolar, possui 245 alunos, de 6 a 12 anos. A ação foi executada em três etapas: na primeira, realizou-se avaliação nutricional em 44 alunos do sexto ano, onde foram coletados peso (quilograma) e altura (metro), avaliados pelos indicadores Índice de Massa Corporal por idade e estatura por idade. Na segunda, foram realizadas ações educativas com todos os alunos da escola, separados em duas turmas por período (matutino e vespertino), por meio de: teatro interativo sobre os malefícios do consumo de alimentos ultraprocessados e os benefícios do consumo de frutas e hortaliças; dinâmica da caixa surpresa, onde 12 alunos de cada turma, com os olhos vendados, identificariam 12 alimentos *in natura* através do tato e olfato; dinâmica do glitter, que se disseminava entre as mãos dos alunos assim como as bactérias, para estimular a higienização das mãos. A terceira etapa foi a elaboração de um mural interativo para os responsáveis pelos alunos, incentivando o vínculo familiar durante as refeições e a preparação de refeições saudáveis.

Resultados

O sexto ano da escola possui 21 alunos do sexo masculino e 23 do sexo feminino. De acordo com o Índice de Massa Corporal por idade, 40,9% deles foram diagnosticados com excesso de peso, sendo 33% nos alunos de sexo masculino e 48% nos de sexo feminino. No índice estatura por idade, todos foram diagnosticados como eutróficos. Entre as dinâmicas realizadas, foi observado, na caixa surpresa, que mais da metade dos alunos participantes de cada turma não soube identificar os alimentos pelo tato e olfato, o que evidencia uma falta de contato com alimentos *in natura*. Foi observado grande deslumbre por parte dos alunos em relação à disseminação de bactérias pelas mãos.

Conclusão

Foi encontrada uma alta prevalência de excesso de peso entre os alunos avaliados e pouco conhecimento sobre alimentos saudáveis. O Programa Nacional de Alimentação Escolar deve receber maior atenção do governo municipal para a promoção de saúde e prevenção de doenças relacionadas à má alimentação, pois ações de educação alimentar e nutricional são bem aceitas pelos alunos e podem auxiliar no controle e redução de doenças.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. In: Diário Oficial da União. Brasília, 2013.

YOKOTA, R. T.C et. al. Projeto “a escola promovendo hábitos alimentares saudáveis”: comparação de duas estratégias de educação nutricional no Distrito Federal, Brasil. Revista de Nutrição, Campinas, v. 23, n. 1, p. 37-47, 2010.

ZANCUL, M. S. Orientação nutricional e alimentar dentro da escola: Formação de conceitos e mudanças de comportamento. 2008. Tese (Doutorado em Ciências Nutricionais) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade Estadual Paulista, Araraquara, 2008.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Escolares; Programa Nacional de Alimentação Escolar

AÇÃO EDUCATIVA COM PANCS E ESPECIARIAS PARA ALUNOS DE ESCOLAS PÚBLICAS MUNICIPAIS DO RIO DE JANEIRO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

VICTOR DE SOUSA RIBEIRO; RENATA SANTOS PEREIRA MACHADO; SILVANIA URTIGA DA COSTA; SONIA MARIA DO LIVRAMENTO BORBA

¹ UFRJ E UNISUAM - Universidade Federal do Rio de Janeiro e Centro Universitário Augusto Motta
viktorribeiro93@gmail.com

Introdução

As Plantas Alimentícias Não Convencionais, as chamadas PANCS, são frutos, frutas, flores, folhas, rizomas, sementes e outras estruturas ou partes das plantas que podem ser consumidos pelo homem in natura ou após algum tipo de preparo culinário, que muitas vezes são desconhecidos ou não utilizados como alimento usualmente. De modo geral, são plantas negligenciadas pelo comércio já que seus consumidores, em sua grande maioria, desconhecem quais espécies poderiam ser consumidas e como poderiam prepará-las), algumas embora já fossem conhecidas como hortaliças comestíveis ou não-convencionais, ervas ou plantas daninhas comestíveis.

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo demonstrar as funções e características sensoriais, olfativas e visuais das plantas alimentícias não convencionais para crianças de escolas municipais do Rio de Janeiro em atividade comemorativa do Dia da Árvore no Horto da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Metodologia

A metodologia utilizada foi exposição e demonstração das plantas, entre os alunos de uma escola pública no estado do Rio de Janeiro, mediante termo de consentimento livre e esclarecido. Passaram pelo circuito 100 alunos do ensino fundamental provenientes de cinco escolas. Os alunos passaram por um circuito com 3 etapas: na visual, havia PANCS no estande, e eles deveriam falar quais plantas encontradas sob a mesa eles conheciam, e receber orientação geral de todas; na etapa olfativa havia um jogo de análise sensorial de especiarias, tendo sido utilizados pequenos copos vedados com furos em cima somente para passar o odor de algumas especiarias, não sendo possível visualizar o conteúdo dentro, em uma tentativa das crianças ou adolescentes adivinharem qual dos temperos se encontravam dentro dos copos, ; e a etapa do conhecimento, onde explicávamos as formas de substituição das plantas na culinária, diferentes formas de preparações e seus benefícios. Todas as plantas utilizadas eram provenientes do Horto da UFRJ e foram cultivadas de forma orgânica sem o uso de agrotóxicos e com água de reuso da chuva. As espécies selecionadas para atividade foram *drymaria cordata* (cordão de sapo), *oxalys corymbosa* (azedinha ou trevo), *portulada oleracea* (beldroega), *pereskia aculeta miller* (ora-pro-nobis), *citrus reticulata* (folha de tangerina) e *theobroma sphaerocarpum* (folha e fruto de cacau). As especiarias usadas para análise sensorial foram cravo, canela, orégano, pimenta, manjerição, gengibre, salsa e coentro.

Resultados

O resultado dessa apresentação foi muito positivo, pois os alunos corresponderam as nossas expectativas: respondendo a todas as perguntas, participando ativamente das atividades propostas, sendo bastante interativos, e por fim saíram querendo ensinar aos seus pais as preparações possíveis das plantas. As crianças puderam ter uma experiência sensorial inovadora, conheceram como é por exemplo o cacau por dentro, seu aroma, muitos viram pela primeira vez de onde vem o chocolate. Se mostraram bastante interessados e surpresos com as PANCS e mesmo com as especiarias, muitas eram desconhecidas para eles.

Conclusão

Nesse processo de ensinamentos pudemos perceber a importância das plantas alimentares não convencionais, de uma forma que podemos substituir as de costume e ensinando as crianças que é possível substituir e ser saboroso também. Além de que o consumo das plantas, pode ser estratégia para manter a diversificação alimentar. E as crianças conseguiram diferenciar plantas alimentícias das que não devem ser consumidas ou tóxicas.

Referências

(ORG.), Marília Elisa Becker Kelen et al. PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCS): HORTALIÇAS ESPONTÂNEAS E NATIVAS. Porto Alegre: Ufrgs, 2015. 44 p.

Plantas alimentícias não convencionais (Pancs) colocam a biodiversidade na mesa. Disponível em: . Acesso em: 15 abr.

2016.

Plantas não convencionais (PANCs). Disponível em: . Acesso em: 14 abr. 2016.

61ª REUNIÃO ANUAL DA SBPC, 2009, Manaus. Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANCs): uma Riqueza Negligenciada. Manaus: Fiocruz, 2009. 4 p. Disponível em: . Acesso em: 14 Não é um mês valido! 2017.

ALEIXO, Ailin. PANCs: a importância das plantas alimentícias não convencionais. Disponível em: . Acesso em: 19 set. 2017.

ALEIXO, Ailin. PANCs: a importância das plantas alimentícias não convencionais. Disponível em: . Acesso em: 03 ago. 2016.

Palavras-chave: PANCS; plantas alimentícias não convencionais; especiarias; educação alimentar e nutricional.

ações de Alimentação e Nutrição em Escolas Públicas: A Realidade de Municípios Goianos

NÁGYLLA THAMYRIS BESSA DAS NEVES; GIOVANNA ANGELA LEONEL OLIVEIRA; THAIS DE PAULA MARQUES;
KARINE ANUSCA MARTINS; LUCILENE MARIA DE SOUSA

¹ FANUT UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, ² CECANE UFG - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal de Goiás
nagybessa@gmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma política pública universal que atua, dentre outras ações, por meio do fornecimento da alimentação saudável e adequada nas escolas e na realização das ações de educação alimentar e nutricional (BRASIL, 2009; 2013). A Educação Alimentar e Nutricional é um “campo de conhecimento de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional com vistas a promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis”(BRASIL, 2012). A efetivação da prática das ações de alimentação e nutrição nas escolas propicia a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, com vistas a garantir a Segurança Alimentar e o Direito Humano a Alimentação Adequada e Saudável.

Objetivos

Avaliar a realização de ações de alimentação e nutrição em municípios goianos.

Metodologia

Estudo transversal, parte do projeto matriz intitulado “Monitoramento e Assessoria aos municípios goiano” desenvolvido pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar, da Universidade Federal de Goiás. Duas duplas de monitores do Centro Colaborador constituída por um engenheiro agrônomo e um nutricionista realizaram visita in loco aos municípios goianos, selecionados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, no período de abril a setembro de 2017. Foram entrevistados os nutricionistas responsáveis técnicos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar por meio da aplicação de um questionário estruturado, a qual permitiu realizar o levantamento das ações educativas desenvolvidas com a comunidade escolar. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética de Pesquisa, da Universidade Federal de Goiás sob protocolo: 70168917.7.0000.5083, de 22/06/2017 e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Foram visitados 24 municípios, destes 8,33% (n=2) não possuíam nutricionistas responsáveis técnicos pelo Programa. E dos que tinham nutricionistas 20,83% (n=5) não realizavam atividades de educação alimentar e nutricional. Dos municípios que realizavam, foram elencadas as seguintes atividades: 64,7% (n=11) realizavam formação de pessoas envolvidas direta ou indiretamente com a alimentação escolar; 47,06% (n=8) realizavam articulação com outros setores, tais como saúde (Programa Saúde na Escola), Assistência Social, Agricultura; 52,94% (n=9) dinamizavam currículo das escolas, tendo por eixo temático a alimentação e nutrição; 23,53% (n=4) promoviam metodologias inovadoras para o trabalho pedagógico; 58,82% (n=10) promoviam hábitos alimentares regionais e culturais; 5,88% (n=1) estimulavam a utilização de produtos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade; 70,59% (n=12) utilizavam o alimento como ferramenta pedagógica nas atividades educativas e 41,19% (n=7) cultivavam horta escolar com caráter pedagógico para essa finalidade.

Conclusão

Os nutricionistas dos municípios do estado de Goiás monitorados em sua maioria não executam ações de educação alimentar e nutricional, conforme preconizado pelo marco legal do Programa. Tais ações devem ampliar sua abordagem para além da oferta do alimento e promover o empoderamento dos indivíduos em relação à sua saúde. Para assim, garantir a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

Referências

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, p. 23-30, 2012.
BRASIL. **Lei nº 11.497, de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. 17 jun. 2009; Seção 1.

BRASIL. **Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. 18 jun. 2013; Seção 1.

Palavras-chave: Educação alimentar; Saúde; Autonomia; Empoderamento

ACÇÕES DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM ESCOLARES DE SANTA CRUZ/RN E SUA CONTRIBUIÇÃO NA FORMAÇÃO DE DISCENTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

ALANNE SAYONARA SILVA; ALYNE MARIA TIBÚRCIO DA SILVA SANTOS; AMANDA CRISTINA BATISTA COSTA; FRANCIANE PEREIRA DA SILVA; JOAQUIM RODRIGUES DE ARAÚJO; MARIANA SILVA BEZERRA

¹ UFRN/FACISA - Universidade Federal do Rio Grande do Norte/Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi
franciane.ciane.fp@gmail.com

Introdução

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) tem como objetivo promover práticas alimentares adequadas e saudáveis, possuindo a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como ferramenta importante para a promoção dessa alimentação, através de ações baseadas em diferentes abordagens educacionais e pedagógicas (BRASIL, 2013).

Objetivos

Este trabalho se propõe a relatar as experiências vivenciadas em ações educativas por discentes do curso de Nutrição, cujo intuito era foi construir novas pensamentos percepções sobre alimentação adequada e saudável e motivar a adoção dessas práticas por escolares.

Metodologia

Trata-se de um relato de experiência de intervenções desenvolvidas com escolares de uma escola pública de Santa Cruz/RN, onde foram realizadas atividades de Educação Alimentar e Nutricional por alunos do curso de Nutrição durante as práticas no componente curricular. As atividades desenvolvidas foram antecipadamente planejadas em sala de aula e em reuniões em grupo, sempre discutindo aspectos como o público alvo e o contexto social e econômico no qual estavam inseridos. As ações educativas tinham foco central a promoção da alimentação saudável e adequada, e foram desenvolvidas com o auxílio de materiais e métodos dinâmicos e participativos como: dinâmicas em grupo, jogos, exposição de imagens contextualizadas ao tema, música palestras e roda de conversas, a partir de orientações prévias vistas nas aulas teóricas.

Resultados

Diante das atividades executadas no âmbito escolar, foi possível perceber que os hábitos alimentares das crianças são influenciados por diversos fatores, dentre eles o contexto sociopolítico e econômico no qual estão inseridos, além do importante papel da publicidade em alimentos. As ações implementadas proporcionaram para os participantes uma construção educacional enriquecedora sobre uma alimentação mais saudável e prazerosa. Além disso, foi possível promover o conhecimento e o desejo pela adoção de hábitos alimentares mais saudáveis por parte dos escolares. Ademais, esses trabalhos foram de suma importância não só para o público-alvo, como também contribuiu para o desenvolvimento de competências e habilidades para que os futuros profissionais nutricionistas possuam visão mais ampla e crítica a respeito do direito a uma alimentação adequada e saudável e as implicações no consumo desses alimentos.

Conclusão

Portanto, a Educação Alimentar e Nutricional é um instrumento de ensino/aprendizagem importante para adoção de hábitos alimentares mais adequados por indivíduos em qualquer fase da vida, especialmente na fase escolar, colaborando para um melhor estado nutricional na fase adulta. As experiências permitiram conhecer as peculiaridades e desafios de desenvolver trabalhos educacionais com esses indivíduos, e a importância de práticas desse tipo durante a graduação para formação de nutricionistas com condutas adequadas ao público-alvo.

Referências

Brasil. Ministério da saúde. Secretaria de atenção a saúde. Departamento de atenção básica. Política nacional de alimentação e nutrição . 1.ed, 1 reimpressão. Brasília: ministério da saúde, 2013.

Palavras-chave: Promoção da saúde ; Alimentação saudável; Educação em Saúde.

AÇÕES REALIZADAS PELO CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR DO RIO GRANDE DO SUL ENTRE 2007 E 2017

ANA LUIZA SANDER SCARPARO; GABRIELA RODRIGUES BRATKOWSKI; VIVIANI RUFFO DE OLIVEIRA;
VANUSKA LIMA DA SILVA; LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA

¹ CECANE UFRGS - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, ² UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul
anascarparo@gmail.com

Introdução

O Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, em parceria com Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, vem desenvolvendo ações de apoio técnico e operacional, a fim de contribuir para a efetivação e consolidação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional no ambiente escolar, além de melhorar a qualidade da gestão e do controle social do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PEIXINHO, 2013; BRASIL, 2009; 2013).

Objetivos

Este trabalho tem como objetivo relatar as ações realizadas pelo Centro Colaborador, entre 2007 e 2017.

Metodologia

O Centro vem desenvolvendo, desde 2007: cursos de formação e atualização para os atores do Programa Nacional de Alimentação do Escolar; assessoria aos Municípios sobre a execução do Programa e sobre o processo de compra e venda de produtos da agricultura familiar; ações de Educação Alimentar e Nutricional; e pesquisas relacionadas à alimentação escolar.

Resultados

Com relação às ações de formação e capacitação, de 2007 a 2016, foram realizados cursos para cerca de 4.022 atores sociais do Programa, dentre os quais podemos citar nutricionistas, gestores, manipuladores de alimentos, diretores, professores, conselheiros da alimentação escolar, agricultores familiares e suas representações, de todas as regiões do Rio Grande do Sul. Cerca de 80% dos municípios tiveram no mínimo um nutricionista responsável técnico pelo Programa participante das ações de formação. Em 2016, foi realizado o I Encontro Gaúcho de Alimentação Escolar que contou com a presença de 234 participantes. A Assessoria aos Municípios, na qual profissionais da equipe do Centro prestam apoio técnico e operacional in loco, realizou visita inicial em 266 municípios e visita de retorno em 100 municípios, contemplando 38% do total de municípios do Estado. Com relação à assessoria da agricultura familiar, foram visitados 248 municípios do Estado, com a participação de aproximadamente 5.299 atores do Programa. Em 2013 e 2014, foram realizados 14 Seminários Regionais em relação ao tema, abrangendo 312 municípios e aproximadamente 1.471 participantes. Os cursos e assessorias têm como propósito auxiliar os diferentes atores no aprimoramento da execução do Programa e de suas atribuições. Ainda foram desenvolvidas pesquisas relacionadas à alimentação escolar, destacando-se o diagnóstico da população escolar, aspectos higiênicos sanitários relacionados à produção de alimentos em escolas públicas, avaliação da composição de cardápios, atuação do nutricionista e questões relacionadas a legislações vigentes do Programa. Desde 2016, o Centro Colaborador vem realizando atividades de gerenciamento da Rede Brasileira de Alimentação Escolar com vistas ao aprimoramento e execução do Programa Nacional de Alimentação do Escolar.

Conclusão

Como resultado destas ações tem-se verificado maior qualificação do profissional nutricionista, aumento do número deste profissional contratado nos municípios, aumento do percentual de compra de produtos da agricultura familiar e atuação mais efetiva dos Conselhos de Alimentação Escolar. Esses dados reforçam a importância do Centro Colaborador, o qual tem se tornado referência nas questões relativas à alimentação escolar no Rio Grande do Sul.

Referências

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola os alunos da educação básica. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2009.

BRASIL. Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Dispõe sobre o

atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013.

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

Palavras-chave: alimentação escolar; assessoria técnica; formação de atores; pesquisa

ADAPTAÇÃO TRANSCULTURAL E VALIDAÇÃO DA THE EATING MOTIVATION SURVEY PARA O BRASIL

JÉSSICA MARIA MUNIZ MORAES; MARLE S ALVARENGA

¹ FSP-USP - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo
marlealvarenga@gmail.com

Introdução

Estamos inseridos em um contexto de múltiplas possibilidades do que comer ou não, no qual cada evento requer vários tipos de decisões que incluem se, o porquê, o que, onde, quando, com quem, em quanto tempo, como e o quanto comer¹. Entender porque as pessoas comem o que comem é fundamental para desenvolver recomendações nutricionais que sejam capazes de modificar padrões alimentares inadequados e disfuncionais. Este entendimento pode ser avaliado por meio de instrumentos – dentre os existentes a The Eating Motivation Survey (TEMS)² permite uma ampla identificação de fatores determinantes das motivações para comer e escolhas alimentares.

Objetivos

O objetivo deste trabalho é apresentar o processo de adaptação transcultural e validação da versão reduzida da TEMS para aplicabilidade em estudos na população brasileira.

Metodologia

O processo de adaptação^{3,4} envolveu as equivalências conceitual e de itens; equivalência semântica por 2 tradutores, 1 linguista, 22 experts (frequência de resposta de compreensão) e 23 bilíngues (com comparações de resposta pelo teste t pareado, Correlação de Pearson e Coeficiente de Correlação Intraclass); e a equivalência operacional que foi realizada com 32 indivíduos. Para validação da TEMS, correspondente às propriedades psicométricas do instrumento, foram realizadas a Análise Fatorial Confirmatória e o Cálculo de Consistência Interna pelo α de Cronbach com amostra total de 473 indivíduos. As análises foram conduzidas por meio do programa R versão 3.3.1 e também pelo software SPSS 21.0. Todos os indivíduos que participaram desta pesquisa, aprovada pelo Comitê de Ética da Faculdade de Saúde Pública (USP) son protocolo 1.885.824 e assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

As equivalências realizadas no processo de adaptação mostraram resultados satisfatórios, nas quais pode-se destacar as alterações de expressões realizadas para melhor adequação ao contexto brasileiro, diminuição da escala Likert de pontos em comparação à versão original e tempo médio de resposta de 10 minutos. A evidência de confiabilidade avaliada por meio do α de Cronbach total da escala foi de 0,859 que é um valor dentro da faixa considerada satisfatória de 0,7 a 0,9. E os índices da análise confirmatória também foram adequados: CFI (Comparative Fit Index) = 0,91; RMSEA (Root Mean Square Error of Approximation) = 0,045 e a SRMR (Standardized Root Mean Square Residual) = 0,061.

Conclusão

concluiu-se satisfatoriamente a adaptação transcultural e validação da TEMS que poderá ser um importante, útil e amplo instrumento para maior conhecimento das motivações alimentares dos brasileiros.

Referências

1. Wansink B, Sobal J. Mindless eating: The 200 daily food decisions we overlook. *Environ Behav* 2007; 39(1):106-123
2. Renner B, Sproesser G, Strohbach S, Schupp HT. Why we eat what we eat. *The Eating Motivation Survey (TEMS)*. *Appetite* 2012; 59(1):117-128
3. Herdman M, Fox-Rushby J, Badia X. A model of equivalence in the cultural adaptation of HRQoL instruments: the universalist approach. *Qual Life Res* 1998; 7:323-335.
4. Reichenheim ME, Moraes CL. Operacionalização de adaptação transcultural de instrumentos de aferição usados em epidemiologia. *Rev Saude Publica* 2007; 41(4): 665-673.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Motivação; comparação transcultural; questionários

ADEQUAÇÃO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO À LEGISLAÇÃO DOS GRANDES GERADORES DE RESÍDUOS

DAYANA FELIPE DOS SANTOS; ALEXANDRE LEITE DA SILVA; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS; ARIADNA M. RODRIGUES

¹ UNIEURO - INSTITUTO EURO AMERICANO DE EDUCACAO CIENCIA TECNOLOGIA
profissional.ale@gmail.com

Introdução

Grande parte da população brasileira faz suas refeições no ambiente de trabalho ou em locais próximos à ele. Além de repercutir diretamente na saúde de cada um, alimentar-se de forma correta tem sido a melhor maneira de prevenir diversos males. Com o crescimento dessa tendência, um contexto multifatorial muitas vezes negligenciado é a quantidade de lixo produzida em cada estabelecimento que fornece esses serviços e se todo esse resíduo é descartado de forma correta. Ao pensar que cada pessoa pode produzir até 1 kg de lixo por dia e esse valor ainda sofre grandes alterações variando conforme os hábitos de consumo alimentar.

Objetivos

Adequar um restaurante de auto serviço, localizado em Brasília – DF à nova legislação de estabelecimentos geradores de resíduos.

Metodologia

Foi utilizado a Resolução nº 14 da Agência Reguladora de Água, Energia e Saneamento Básico do Distrito Federal de 15 de Setembro de 2016; a Instrução Normativa nº 89 do Serviço de Limpeza Urbana do Distrito Federal de 23 de Setembro de 2016; a Lei Distrital nº 5.610 de 16 de Fevereiro de 2016 e o Decreto nº 37.568 de 24 de Agosto de 2016. Foi aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Resultados

Primeiramente foi solicitar propostas de empresas cadastradas no SLU, serviço de pintura dos contêineres e aquisição de sacos plásticos com as cores devidas. As lixeiras ganharam novas etiquetas, somado aos novos sacos de lixo para identificar e separar previamente todo o conteúdo produzido. Para finalizar, a equipe recebeu treinamento sobre o correto descarte do lixo, separação dos resíduos e suas diferenças, bem como uma apresentação da legislação proposta, destacando a sua relevância no cotidiano. Com o tema apresentado, foi evidenciado pelo Check List aplicado, que o restaurante não possuía nenhuma política mais clara de gestão ambiental e com o novo sistema implementado, foi possível fazer uma espécie de reciclagem, no tocante às boas práticas dentro de uma unidade de alimentação e atualizar com os colaboradores as adequações necessárias tanto nos aspectos higiênico-sanitário, quanto no descarte correto do lixo. E como garantia de mais uma economia para o restaurante por não ter sido necessária a compra de novas lixeiras, foi possível reverter o quadro deficitário do Check List que não atendia praticamente nenhum dos quesitos nele pedidos. E ainda foi possível contribuir com um treinamento de forma geral para as boas práticas dentro do ambiente da cozinha, garantindo maior fluidez nas preparações, menos perdas, menos prejuízo e uma nova conscientização sobre a necessidade de se descartar corretamente o lixo, e que somos diretamente responsáveis nesse aspecto.

Conclusão

Foi possível começar o sistema de coleta seletiva de sólidos e recicláveis, bem como o correto descarte de lixo orgânico, com um treinamento global oferecido a equipe de colaboradores no âmbito dessa consciência sobre os impactos do lixo.

Referências

ADASA. Resolução nº 14, de 15 de setembro de 2016. Disponível em: . Acesso em: 08 de setembro de 2017.

BRASÍLIA, Governo. Grandes Geradores de Lixo. 2016

COSTA, Silvério. Instrução Normativa nº 89, de 23 de setembro de 2016. Disponível em: . Acesso em: 08 de setembro de 2017.

DECRETO Nº 37568 de 24/08/2016. Disponível em: . Acesso em: 08 de setembro de 2017.

RODRIGUES, Daniela. Proposição de um plano de gerenciamento de resíduos sólidos para o centro integrado de operação e manutenção da CASAN (CIOM). 2015. 127f

VALLE, Joe. Lei nº 5.610, de 16 de fevereiro de 2016. Disponível em: . Acesso em: 08 de setembro de 2017.

Quantidade Total de caracteres :

2824

(As citações/referências não são somadas a quantidade total de caracteres). Trabalho de Conclusão de curso (Graduação em Engenharia Sanitária e Ambiental) – Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC.

Palavras-chave: Lixo; Resíduos; Recicláveis; Orgânico; Meio Ambiente

ADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE FIBRAS EM ADOLESCENTES BRASILEIROS: DADOS DO ESTUDO DE RISCOS CARDIOVASCULARES EM ADOLESCENTES

CAROLINA FERRAZ FIGUEIREDO MOREIRA; DENISE TAVARES GIANNINI; CLAUDIA DOS SANTOS COPPE; MARIA CRISTINA CAETANO KUSCHNIR; CECILIA LACROIX DE OLIVEIRA

¹ INU/UERJ - Instituto de Nutrição/Universidade Estadual do Rio de Janeiro, ² HUPE/UERJ - Hospital Universitário Pedro Ernesto/Universidade Estadual do Rio de Janeiro, ³ FCM/UERJ - Faculdade de Ciências Médicas/Universidade Estadual do Rio de Janeiro, ⁴ IG/UFRJ - Instituto de Ginecologia/Universidade Federal do Rio de Janeiro
carolinaffmoreira@gmail.com

Introdução

A prevalência de obesidade cresceu entre os adolescentes brasileiros nas últimas décadas, resultando em impacto negativo na qualidade de vida e em maiores prevalências de morbi-mortalidade. Nesta faixa etária, o baixo consumo de fibra alimentar é comum, em função da reduzida ingestão de frutas e de hortaliças. A fibra dietética pode ser utilizada na prevenção e no tratamento do excesso de peso.

Objetivos

Determinar a ingestão total de fibra alimentar de uma amostra representativa de adolescentes brasileiros e avaliar a adequação da mesma em relação às recomendações existentes.

Metodologia

Este trabalho faz parte do Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes, o qual foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (número 45/2008). Foram coletados os seguintes dados: sexo, idade, estágio de maturação sexual, nível sócio-econômico, tipo de escola e um recordatório de 24 horas. Para a classificação do estado nutricional, utilizou-se o Índice de Massa Corporal, segundo idade e sexo. O consumo total de fibra dietética foi expresso em gramas/dia e a porcentagem de adequação foi determinada de acordo com a Ingestão Dietética de Referência. Foi considerado um nível de significância de 5%. Foram utilizados dados de 36.956 adolescentes brasileiros, os quais assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A média nacional de consumo de fibra dietética total foi de 19,06 gramas/dia (Intervalo de Confiança: 18,20-19,92 gramas/dia). Somente 11,89% (Intervalo de Confiança: 9,91-14,22%) dos adolescentes atingiram a recomendação, sendo que a região Sul apresentou a adequação significativamente mais baixa ($p = 0,0212$). Das adolescentes, 15,06% (Intervalo de Confiança: 13,31-16,98%) alcançaram a Ingestão Dietética de Referência, porém apenas 8,71% do sexo masculino atingiu a recomendação (Intervalo de Confiança: 6,29-11,95%, $p < 0,0001$). Os adolescentes com sobrepeso foram os que apresentaram a adequação significativamente menor, com valor de 7,35% (Intervalo de Confiança: 5,99-8,99%, $p < 0,0001$). Dentre os estudantes de escola pública, 12,96% (Intervalo de Confiança: 10,59-15,77%) atingiram a recomendação, o que foi significativamente maior que para os participantes de escola privada ($p < 0,0001$).

Conclusão

Este estudo demonstrou uma inadequação importante do consumo de fibra alimentar total de uma amostra representativa de adolescentes brasileiros, principalmente aqueles com sobrepeso. Tal fato reforça a necessidade de políticas públicas nacionais e intersetoriais que objetivem o aumento da ingestão de fibras por adolescentes.

Referências

DE ONIS, Mercedes et al. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. Bulletin of the World Health Organization, Genebra: World Health Organization, v. 85, n. 9, p. 660-667, set., 2007.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009. Rio de Janeiro: IBGE (2010). [Internet]. Disponível em: . Acesso em: 08 out. 2016.

IOM – Institute of Medicine. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids (macronutrients). Washington: National Academy Press, 2005.

MORENO, Luis A. et al. Trends of dietary habits in adolescents. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 1379

Filadélfia: Taylor & Francis Group, v. 50, n. 2, p. 106-112, jan., 2010.

WANDERS, A. J. et al. Effects of dietary fibre on subjective appetite, energy intake and body weight: a systematic review of randomized controlled trials. *Obesity Reviews*, Londres: World Obesity Federation, v. 12, p. 724-739, set., 2011.

Palavras-chave: adolescentes brasileiros; consumo inadequado; excesso de peso; fibra alimentar

ADESÃO AO ACONSELHAMENTO NUTRICIONAL EM ESCOLARES

NATÁLIA RIBEIRO DO ROSÁRIO CAMPOS; CAROLINA FERNANDES RODRIGUES; FABRINNY DOS SANTOS PEREIRA GOMES; ANA BEATRIZ LUCENA CARVALHO

¹ UNIEURO - Centro Universitário Euro Americano

nataliaribeiro109@gmail.com

Introdução

A educação alimentar e nutricional (EAN) tem por finalidade contribuir para a promoção e a proteção da saúde, através de uma alimentação adequada e saudável, desempenhando seu crescimento e desenvolvimento humano conforme as políticas públicas em alimentação e nutrição (PNAN, 2012).

Objetivos

Avaliar as práticas alimentares, conhecimentos de nutrição e a adesão ao aconselhamento nutricional em escolares.

Metodologia

O estudo trata-se de um projeto de intervenção, envolvendo 30 crianças com idades entre cinco e dez anos de idade, de uma instituição não governamental que acolhe crianças carentes em situação de risco, localizado em uma região administrativa do Distrito Federal. O projeto de pesquisa foi aprovado pelos responsáveis pelo local, que assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido para menores e incapazes. Foi avaliado o nível de conhecimento do grupo por meio de uma atividade lúdica (semáforo dos alimentos) em que as crianças separaram os alimentos que consideraram saudáveis e não saudáveis de acordo com as cores, verde (alimentos que devem ser consumidos diariamente), amarelo (alimentos que devem ser consumidos com moderação) e o vermelho (alimentos que devem ser evitados), ao final foi realizada uma avaliação sobre o trabalho desenvolvido e os resultados obtidos em relação ao conhecimento para verificação da concretização do objetivo de aprendizagem. A intervenção contemplou aconselhamento nutricional (verbal, por escrito e outras atividades lúdicas), com sessões grupais para discussão sobre alimentação saudável e degustação, com dinâmicas e método participativo. Após a intervenção a atividade lúdica de avaliação foi realizada novamente, para analisar o nível de aprendizado sobre o assunto.

Resultados

Na primeira avaliação aplicada foi observado que cerca de 60% das crianças acertaram sobre o que consideraram alimentos saudáveis e não saudáveis. Após intervenção, ao analisar a adesão geral, por meio de uma nova avaliação, identificou-se que 100% das crianças acertaram a atividade, apresentando boa adesão ao aconselhamento nutricional, o grupo estava bastante entusiasmado e participou ativamente das atividades, permitindo a construção do conhecimento. Observou-se que quanto maior a participação nas atividades de intervenção, maior a mudança percebida nas práticas alimentares saudáveis e nos conhecimentos sobre o assunto.

Conclusão

Foi possível auxiliar na formação de hábitos alimentares saudáveis, pois estes se formam principalmente durante a infância e são requisitos básicos para a promoção de saúde ao longo da vida. A utilização de práticas educativas com uso de ferramentas lúdicas e material educativo adequado a faixa etária no estudo contribuíram para os resultados positivos verificados ao final da avaliação.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012a.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Vigilância alimentar e nutricional – SISVAN: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informações em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde. 2004.

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

ADESÃO À DIETA DASH PARA O CUIDADO NUTRICIONAL NO PERÍODO PÓS-PARTO, NO ÂMBITO DA ATENÇÃO BÁSICA

KARINA DOS SANTOS; PAULLA TAVARES PATRÍCIO; THÁISSA SANTANA VIEIRA DE LIMA; MIRIAN RIBEIRO BAIÃO; DENISE CAVALCANTE DE BARROS; CLÁUDIA SAUNDERS

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² FIOCRUZ - Fundação Oswaldo Cruz

karsantos@gmail.com

Introdução

A Dieta DASH (Dietary Approach to Stop Hypertension) tem sido preconizada por diversas organizações técnico-científicas nacionais e internacionais nos últimos anos, como padrão dietético saudável e benéfico para a perda/manutenção do peso corporal e controle metabólico, além da prevenção e controle da hipertensão arterial. A retenção de peso pós-parto (RPPP) excessiva, diferença entre o peso da mulher em determinado período após a gestação e o peso pré-gestacional, apresenta alta prevalência entre as brasileiras e é preditora de obesidade na idade reprodutiva. A Dieta DASH parece promissora para o Cuidado Nutricional nesse período.

Objetivos

Verificar a adesão à Dieta DASH para o Cuidado Nutricional no pós-parto.

Metodologia

Ensaio clínico não-controlado (quasi-experimental), realizado entre novembro de 2016 e setembro de 2017, em duas Unidades Básicas de Saúde de uma comunidade do Rio de Janeiro/RJ. Participaram do estudo 26 mulheres, no período de 6 a 9 meses pós-parto, que apresentavam RPPP. A Dieta DASH passou primeiramente por adaptação para o padrão alimentar brasileiro. Após, foi elaborado plano alimentar em formato qualitativo e ilustrado. A intervenção consistiu em 4 consultas mensais, com nutricionista, para aconselhamento com base no material elaborado. As mulheres foram orientadas a aumentar o consumo de alimentos de origem vegetal, como frutas, hortaliças, oleaginosas, sementes e leguminosas, substituir leite integral por desnatado, carnes vermelhas por brancas, limitar o consumo de doces/bebidas açucaradas e optar por cereais integrais. Em todas as consultas, foram aferidos o peso e o perímetro da cintura. A estatura foi verificada no primeiro encontro, a fim que o índice de massa corporal (IMC) pudesse ser acompanhado. O consumo alimentar foi avaliado por meio de questionário de frequência alimentar (QFA), ao final do estudo. A adesão à dieta foi calculada por meio de Score DASH, considerando o consumo de porções dos grupos alimentares propostos, em comparação com a recomendação de cada um. O Score DASH varia de 0 (menor adesão) a 8 (maior adesão). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola Nacional de Saúde Pública ENSP/FIOCRUZ (CAAE 0251.0.031.031-10) e está registrado na base Brasileira de Ensaio Clínicos (REBEC - RBR-4t46ry).

Resultados

Após a intervenção, foi observada alta frequência de mulheres com adequação ao consumo de laticínios (87,5%), sementes e leguminosas (91,7%), óleos e gorduras (70,8%), carnes (91,7%) e gordura saturada (75%), em relação ao plano alimentar proposto, com 45,8% delas apresentando pontuação igual ou superior a 6 no score DASH. Já o consumo esperado de frutas, hortaliças e grãos integrais foi alcançado por poucas mulheres, 50%, 33,3% e 16,7%, respectivamente. As medianas da RPPP, do perímetro da cintura e do IMC apresentaram diferenças de -1,80, -2,50 e -0,57, respectivamente, comparadas entre antes e após a intervenção ($p < 0,05$).

Conclusão

Foi possível observar boa adesão ao plano alimentar proposto, acompanhada de redução na RPPP e nos indicadores antropométricos de adiposidade corporal. Embora o modelo de estudo não permita avaliação de causalidade, a Dieta DASH parece uma boa alternativa para o Cuidado Nutricional no período pós-parto, não somente promovendo a redução da RPPP, mas também melhorando a qualidade do padrão alimentar.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA (ABESO). Diretrizes Brasileiras de Obesidade 2016. 4 ed. São Paulo, SP. 2016.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA (SBC). VII Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Arq Bras Cardiol, v. 107, n. 3, supl.3. 2016.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES (SBD). Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2015-2016. São Paulo: A.C. Farmacêutica, 2016.

SOLTANI, S. et al. The effect of dietary approaches to stop hypertension (DASH) diet on weight and body composition in adults: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled clinical trials. *Obes Rev.*, v. 17, n. 5, p. 442–454. 2016.

STANG, J.; HUFFMAN, L. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Obesity, Reproduction and Pregnancy outcomes. *J Acad Nutr Diet*, v.116, n.4, p.677-691. 2016.

Palavras-chave: Alimento Dieta e Nutrição; Atenção Básica; Nutrição em Saúde Pública

ADVOCACY PARA PROTEÇÃO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

MARIA CECILIA CURY CHADDAD; MARIA CECILIA CURY CHADDAD; FERNANDA MAINIER HACK; MARIANA CLAUDINO; PRISCILLA NEIVA TAVARES RIBEIRO

¹ PUC/SP - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, ² UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ³ IBMR - Instituto Brasileiro de Medicina e Reabilitação, ⁴ UNICEUB - Centro de Ensino Universitário de Brasília
cecilia.cury@uol.com.br

Introdução

A experiência do Põe no Rótulo, movimento da sociedade civil criado para buscar clareza sobre a presença de alergênicos nos rótulos, mostra a importância da participação social para a proteção do direito humano à alimentação adequada, que deve ser respeitado, promovido e protegido (BURITY et al, 2010), nos termos do artigo 6º da Constituição Federal e artigo 2º da Lei nº 11.346/06, e de tratados internacionais, como a Declaração Universal de Direitos Humanos e o Pacto dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais. A garantia do acesso à alimentação adequada requer atenção às necessidades dietéticas da população (UN COMMITTEE ON ECONOMIC, SOCIAL AND CULTURAL RIGHTS, 2009). Pessoas com alergia alimentar (6-8% das crianças e 2-3% dos adultos) precisam de rótulos com informações visíveis, legíveis e compreensíveis. Mas, até a aprovação da RDC 26/15 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a situação era de risco: 39,5% das reações relacionavam-se a erros na leitura de rótulos (BINSFELD et al, 2009).

Objetivos

Descrever experiência de mobilização social para a proteção do direito humano à alimentação adequada, permitindo a reprodutibilidade de ações de advocacy como esta para outras pautas de saúde pública.

Metodologia

Descrição da estratégia de advocacy para a reivindicação do Põe no Rótulo, que envolveu: (i) pesquisa jurídica e científica sobre o tema; (ii) interação com famílias com alergia alimentar; (iii) mapeamento de partes relacionadas para identificação da rede de apoio e de oposição e posterior articulação; (iv) criação de campanha em rede social solicitando a rotulagem destacada de alergênicos (uso de hashtags); (v) divulgação na imprensa; (vi) orientação sobre etapas do processo regulatório, para que a população o compreendesse e dele participasse; (vii) interação com organizações de pacientes de outros países; (viii) elaboração de manifestações técnicas e jurídicas; e (ix) ingresso em ações judiciais movidas pelo setor produtivo.

Resultados

Mobilização pelas redes sociais aliada à argumentação técnico-jurídica, embasada no direito humano à alimentação adequada, no direito à saúde (art. 196 da Constituição) e no direito à informação (art. 5º, XIV da Constituição e Lei 8.078/90), garantiu participação em número recorde em todas as fases do processo regulatório – e a aprovação da RDC 26/15, com a efetiva proteção do direito humano à alimentação adequada da população com alergia alimentar.

Conclusão

A aprovação da RDC 26/15 é um exemplo de mobilização social, resultante na proteção do direito humano à alimentação adequada, que pode ser adotada em outras pautas de saúde pública.

Referências

BINSFELD, B. L. et al. Conhecimento da rotulagem de produtos industrializados por familiares de pacientes com alergia a leite de vaca. Revista Paulista de Pediatria, São Paulo, v. 27, n. 3, p. 296-302, Set. 2009.

BURITY, V. et al. Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, DF: Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos- ABRANDH, 2010.

CHADDAD, M.C.C. Rotulagem de alimentos: o direito à informação, à proteção da saúde e à alimentação da população com alergia alimentar, Curitiba: Juruá, 2014. 268p.

UN COMMITTEE ON ECONOMIC, SOCIAL AND CULTURAL RIGHTS (CESCR), General Comment No. 12: The Right to Adequate Food (Art. 11 of the Covenant), 12 mai. 1999.

Palavras-chave: direito humano à alimentação adequada; rótulo; alergia alimentar; mobilização social; saúde pública

ALEITAMENTO MATERNO E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES, ATENDIDAS NO PROGRAMA DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO DA CASA DA CRIANÇA DO MUNICÍPIO DE ALENQUER - PARÁ

GLENDASOUSA DE CARVALHO SALVI; LUZIENE SANTOS DA SILVA

¹ SEMSA - Secretaria Municipal de Saúde de Alenquer-PA, ² UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará
glendanutricao1@hotmail.com

Introdução

O aleitamento materno é a mais sábia estratégia natural de vínculo, afeto, proteção e nutrição para a criança e constitui a mais sensível, econômica e eficaz intervenção para redução da morbimortalidade infantil (BRASIL, 2009). No entanto, no Brasil, a prevalência do aleitamento materno exclusivo em menores de seis meses é de 41% (BRASIL, 2008), sugerindo esforços em investimentos nas ações de saúde e nutrição na infância em todas as esferas de governo. No município de Alenquer, no estado do Pará, uma das ações que contemplam o incentivo ao aleitamento materno é o Programa de Aleitamento Materno Exclusivo - PROAME, realizado por profissional nutricionista que compõem a equipe da Estratégia Saúde da Família.

Objetivos

Analisar o índice de aleitamento materno exclusivo e diagnosticar o estado nutricional de crianças de 0 a 6 meses atendidas no PROAME - Programa de Aleitamento Materno Exclusivo, da Casa da Criança da Secretaria Municipal de Saúde do município de Alenquer.

Metodologia

O estudo tratou-se de um levantamento de dados dos atendimentos realizados no Programa de Aleitamento Materno Exclusivo – PROAME, da Casa da Criança. Foram analisados os dados do período de abril a agosto de 2017. O estado nutricional foi diagnosticado segundo o peso para a idade, referência: Organização Mundial de Saúde (OMS, 2003). O aleitamento materno exclusivo foi definido segundo a OMS: quando a criança recebe somente leite materno, direto da mama ou ordenhado, ou leite humano de outra fonte, sem outros líquidos ou sólidos, com exceção de gotas ou xaropes contendo vitaminas, sais de reidratação oral, suplementos minerais ou medicamentos.

Resultados

Foram analisadas 84 fichas de atendimento. Obteve-se dados de 43 crianças do sexo masculino e 41 do sexo feminino. Estratificou-se por idade, sendo 58 crianças de 0-2 meses, 23 crianças de 3 e 4 meses e 03 crianças de 5 e 6 meses. Identificou-se a adesão de 82 (97%) crianças em aleitamento materno exclusivo e apenas duas crianças se encontravam fazendo uso de outros líquidos. Segundo o Peso/Idade (P/I), 81 crianças apresentaram peso adequado para a idade, uma apresentou sobrepeso e duas estavam com baixo peso.

Conclusão

O estudo observou que o bom estado nutricional de 97 % das crianças atendidas é o reflexo positivo da adesão ao Programa de Aleitamento Materno Exclusivo - PROAME. Conclui-se que esses achados contribuem para o fortalecimento das ações de incentivo a amamentação exclusiva até os 6 meses e complementada até os 2 anos de idade ou mais, visando a saúde e nutrição da criança.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. II Pesquisa de prevalência de aleitamento materno nas capitais brasileiras e Distrito Federal. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar. Brasília: Ministério da Saúde, 2009.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Cartilha para a mãe trabalhadora que amamenta. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

Palavras-chave: Amamentação; Avaliação nutricional; Nutrição infantil; Saúde infantil

ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO EM CRIANÇAS COM ATÉ SEIS MESES NAS REGIÕES DO BRASIL

YSABELA DA SILVA DIAS; ELISA SILVA CORREIA; CLEIA GRAZIELE LIMA DO VALLE CARDOSO

¹ UNIP - UNIVERSIDADE PAULISTA, ² UFG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

ysabela.dias@hotmail.com

Introdução

A Organização Mundial da Saúde recomenda que nos primeiros seis meses de vida os lactentes devem ser alimentados exclusivamente com leite materno. O leite humano fornece energia e nutrientes necessários em quantidades ideais para o crescimento e desenvolvimento da criança nos primeiros seis meses de vida. O aleitamento materno exclusivo é importante para a mãe, família e, principalmente, para a criança. O leite humano possui fatores imunes que protegem o lactente de infecções, ajudam a prevenir a diarreia e é de fácil digestão, sendo raras as reações alérgicas às proteínas contidas no leite. Além disso, tem ação na função cognitiva da criança e aumenta o vínculo mãe e filho. Outro ponto importante são os benefícios para a saúde materna como o aumento do gasto energético, que auxilia na diminuição do peso pós-parto, proteção contra anemia e menor incidência de câncer de mama e ovário. A interrupção precoce do aleitamento materno exclusivo é um importante problema de saúde pública. Segundo a II Pesquisa de Prevalência do Aleitamento Materno realizada pelo Ministério da Saúde, a maioria das crianças brasileiras na fase de amamentação iniciam a introdução de alimentos logo nos primeiros dias de vida. O consumo de água, chás, e outros alimentos são frequentes e não são considerados pela mãe ou cuidadores como introdução de alimentos. Entretanto, esse ato pode acarretar consequências prejudiciais à maturação e ao crescimento da criança.

Objetivos

Descrever a prevalência do aleitamento materno exclusivo em crianças com até seis meses de idade, no conjunto das regiões brasileiras e seus estados, no ano de 2016.

Metodologia

Estudo transversal descritivo, com base em dados secundários, derivados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional do Ministério da Saúde. Utilizou-se dados do Brasil referentes ao ano de 2016 sobre aleitamento materno exclusivo em crianças menores de seis meses de idade estratificados por regiões e seus estados.

Resultados

Foram avaliados os dados de um total de 60527 crianças com até seis meses. Considerando o Brasil como um todo, a prevalência de crianças em aleitamento materno exclusivo foi de 51%, correspondente a um total de 30700 crianças. Essa prevalência variou entre 38% e 59% nas regiões, correspondendo a região com menor e a maior prevalência, as regiões nordeste e centro oeste, respectivamente. A região Sul apresentou prevalência semelhante a nacional, sendo 51%. Ao analisar os estados, os que mostraram maior prevalência foram o Distrito Federal e Mato Grosso do Sul, com 64%, e o menor foi Roraima, com 25%.

Conclusão

A prevalência de aleitamento materno exclusivo em crianças de até seis meses de idade no Brasil pode ser considerada baixa. A região Centro-Oeste se destacou por apresentar uma prevalência acima da média nacional e a região Nordeste apresentou a menor porcentagem diante do total avaliado. Nesse contexto, a elaboração de políticas de promoção de incentivo ao aleitamento materno exclusivo é crucial, especialmente para o público das regiões que obtiveram as menores prevalências.

Referências

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal. Brasil: 2009. Disponível em: Acessado em: 27 de out. 2017.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Relatório do consumo alimentar por período, fase do ciclo da vida. Brasil: 2016. Disponível em: . Acessado em: 29 de out. 2017.

Trahms, Cristine M.; McKean, K. N. Nutrição no Estágio Inicial da Infância. In: Mahan, L. K.; Escott Stump, S.; Raymond, J. L. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietética. Rio de Janeiro: Elsevier: 2012. 13ª ed. 375-388. 2012.

WORLD HEALTH ORGANIZATION – The optimal duration of exclusive breastfeeding – Report of an Expert Consultation – Geneva, Switzerland, March 2001. Disponível em: .Acessado em: 25 de out. 2017.

Palavras-chave: aleitamento materno; lactente; desenvolvimento infantil

ALEITAMENTO MATERNO, CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS, SOCIOECONÔMICAS, ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL E PARTO DE MÃES DE LACTENTES DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DE MACAÉ/RJ

ANAMARIA MALTEZ DE ALMEIDA; CAROLINE GOMES LATORRE; HUGO DEMÉSIO MAIA TORQUATO PAREDES;
JANE DE CARLOS SANTANA CAPELLI; ALICE BOUSKELA; CRISTINA DE ALBUQUERQUE CADINELLI

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro/Campus UFRJ-Macaé Professor Aloísio Teixeira, ² SEMUSA -
Secretaria Municipal de Saúde de Macaé
anamaria.malmeida@yahoo.com.br

Introdução

O leite materno é o alimento mais completo a ser oferecido ao lactente até os 6 meses, pois confere características nutricionais compatíveis com suas necessidades, sendo vital para o seu crescimento e desenvolvimento.

Objetivos

Investigar a situação do aleitamento materno em lactentes menores de seis meses usuários da Estratégia de Saúde da Família no bairro de Botafogo, Macaé-RJ.

Metodologia

Realizou-se um estudo epidemiológico, descritivo, de base primária, conduzido entre outubro de 2016 e março de 2017, com lactentes menores de 6 meses nascidos entre julho e dezembro de 2016, residentes na área de abrangência da Estratégia de Saúde da Família de Botafogo. A coleta de dados ocorreu por meio de entrevistas realizadas com mães ou cuidadores dos lactentes, na unidade ou em visitas domiciliares, com o auxílio do agente comunitário de saúde, por entrevistadores previamente treinados para a aplicação do questionário adaptado dos marcadores de consumo alimentar do Sisvan/Ministério da Saúde desenvolvido para o estudo. Os dados foram digitados e consolidados utilizando-se os softwares Excel for Windows® 2010 e SPSS/PC, versão 20.0. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Campos dos Goytacazes, sob CAAE nº 30378514.1.0000.5244.

Resultados

Foram entrevistadas 35 mães e seus respectivos lactentes menores de seis meses, representando 92,1% da população total (n=38). Detectaram-se proporções de 85,7% e 34,3% de Aleitamento Materno e Aleitamento Materno Exclusivo, respectivamente. A maioria (65,7%) das mães possui idade entre 20 e 29 anos, 54,3% são casadas ou vivem com companheiro, 80,0% desempregada, 65,7% tem mais de 8 anos de estudo, 62,9% tem 2 filhos ou mais e ½ recebe entre 1 e 3 salários mínimos. As médias±DP de consultas pré-natal e idade gestacional ao nascer foram de 8,17±2,47 e 38,97±2,31 semanas, respectivamente. Quanto as orientações sobre Aleitamento Materno no período pré-natal, 48,6% relataram ter recebido “bastante”. O tipo de parto mais prevalente foi o cesáreo (57,1%). Detectou-se que 85,7% dos recém-nascidos foram amamentados na primeira hora pós-parto e 54,3% das mães receberam apoio “sempre” do companheiro para amamentar. Dentre as práticas alimentares mais frequentes, destaca-se o consumo de água (51,4%), comida de sal (31,4%) e suco da fruta (22,9%). Uso de chupeta e mamadeira foi de 51,4% e 81,8%, respectivamente. O principal motivo para a interrupção do Aleitamento Materno Exclusivo foi “criança com fome/leite não sustenta”.

Conclusão

A prevalência do aleitamento materno é considerada boa e a do Aleitamento Materno Exclusivo razoável, segundo a Organização Mundial da Saúde (2008). Destaca-se a importância da atuação do profissional de saúde durante a assistência pré-natal, parto e pós-parto no que se refere a uma abordagem mais sensível, considerando os principais motivos para o desmame precoce nessa população, a saber, as crenças e mitos sobre a qualidade e quantidade do leite, a fim de garantir o sucesso do Aleitamento Materno e sua manutenção exclusiva durante os seis primeiros meses de vida do lactente.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 184 p.: il. – (Cadernos de Atenção Básica; n. 23)

_____. Resolução nº466 de 12 de dezembro de 2012. Conselho Nacional de Saúde. Disponível em:

<http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf>. Acesso em: 07 Ago. 2017.

_____. Ministério da Saúde. ENPACS: Estratégia Nacional Para Alimentação Complementar Saudável: Caderno do Tutor/Ministério da Saúde, Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar – IBFAN Brasil. – Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 108 p.: il. – (Série F. Comunicação e Educação em Saúde).

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal. Brasília: Ministério da Saúde; 2009. v. 1. 108 p. (Série C. Projetos, Programas e Relatórios).

_____. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos/Ministério da Saúde, Organização Pan-Americana da Saúde. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2005. 152 p.: il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Lactente; Saúde da Criança; Estudo Descritivo

ALEITAMENTO MATERNO: CONHECIMENTOS DE PUÉRPERAS USUÁRIAS DA MATERNIDADE DE UM HOSPITAL FILANTRÓPICO DE MACAÉ/RJ

DUANNY DE SÁ OLIVEIRA PINTO; YASMIM GARCIA RIBEIRO; THAINÁ LOBATO CALDERONI; JANE DE CARLOS SANTANA CAPELLI; MARIA FERNANDA LARCHER DE ALMEIDA; DANIELA REIS ELBERT FARIAS

¹ UFRJ CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² HSJB - Hospital Irmandade São João Batista de Macaé

mfernandalarcher@gmail.com

Introdução

Nos primeiros seis meses de vida, o leite materno ofertado de forma exclusiva é o melhor alimento a ser dado para o lactente, uma vez que apresenta vantagens imunológicas, psicológicas e nutricionais essenciais para o seu crescimento e desenvolvimento. A Organização Mundial de Saúde recomenda, portanto, a prática do aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida; e a partir dos 6 meses, a introdução da alimentação complementar associada ao aleitamento materno ofertado de forma complementada até os dois anos de idade ou mais. Estudos indicam que inúmeros fatores podem influenciar na prática do aleitamento materno exclusivo pela nutriz, como por exemplo: a demora da “descida do leite”, ingurgitamento mamário, manejo, bem como a escolaridade, situação instável com o companheiro e trabalho fora de casa. É relevante, portanto, que no período de pré-natal ou no puerpério sejam identificados os conhecimentos maternos sobre aleitamento materno, pois permitirão refletir sobre a realidade da população e, assim, elaborar possíveis estratégias e ações que permitam aumentar a adesão da prática do aleitamento materno exclusivo, bem como formar multiplicadoras na sociedade sobre alimentação no primeiro ano de vida.

Objetivos

Identificar os conhecimentos sobre aleitamento materno de puérperas assistidas em um hospital maternidade filantrópico de Macaé.

Metodologia

Realizou-se um estudo descritivo, prospectivo, de base primária, com puérperas entre 20 e 49 anos de idade, em uma maternidade de um Hospital Filantrópico de Macaé, entre agosto de 2016 a janeiro de 2017. Bolsistas, previamente treinados, entrevistaram puérperas que aceitavam participar do estudo, utilizando um questionário adaptado do Caderno do Tutor, da Estratégia Nacional para Promoção de Alimentação Complementar Saudável, contendo cinco perguntas objetivas sobre aleitamento materno; tendo para cada questão três opções de resposta. Após as entrevistas, os bolsistas realizavam atividades educativas sobre amamentação e introdução da alimentação complementar. Os dados foram digitados e analisados utilizando o software Excel for Windows 2010. O projeto de pesquisa está em atendimento à Resolução nº466/201217, do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde, e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Campos dos Goytacazes/RJ, sob CAAE: 30378514.1.0000.5244.

Resultados

Foram entrevistadas 58 puérperas com idade média±DP de 30±5 anos, variando de 20 a 40 anos, sendo 84,5% casadas, 94,8% com ensino superior completo. A maioria referiu ter renda familiar média entre 3 e 4 salários mínimos (51,7%). Quanto às questões sobre aleitamento materno, 93,1% responderam corretamente a definições de aleitamento materno e 67,2% acertaram sobre aleitamento materno misto; 44,8% responderam corretamente acerca do período indicado pela Organização Mundial da Saúde para continuar dando o leite materno. Quanto à pega correta ao amamentar e sua satisfação após a mamada, 41,4% responderam corretamente; 93,1% acertaram a questão referente ao período de introdução da alimentação complementar.

Conclusão

As puérperas apresentaram conhecimentos adequados na maioria das questões sobre aleitamento materno. Contudo, mais da metade não respondeu corretamente sobre tempo de continuidade do leite materno, pega correta e satisfação após a mamada. É importante reforçar os pontos que ainda são desconhecidos sobre a prática do aleitamento materno nas ações educativas.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento

de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 184 p.: il. – (Cadernos de Atenção Básica; n. 23)

_____. Resolução nº466 de 12 de dezembro de 2012. Conselho Nacional de Saúde. Disponível em: <http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf>. Acesso em: 07 Ago. 2017.

_____. Ministério da Saúde. ENPACS: Estratégia Nacional Para Alimentação Complementar Saudável: Caderno do Tutor/Ministério da Saúde, Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar – IBFAN Brasil. – Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 108 p.: il. – (Série F. Comunicação e Educação em Saúde).

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal. Brasília: Ministério da Saúde; 2009. v. 1. 108 p. (Série C. Projetos, Programas e Relatórios).

_____. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos/Ministério da Saúde, Organização Pan-Americana da Saúde. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2005. 152 p.: il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

Palavras-chave: Alimentação; Lactente; Nutriz; Saúde Coletiva

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA DOENÇA FALCIFORME NA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS DO ESPIRITO SANTO

MARCELO ELISEU SIPIONI; ÂNGELA CAMILA DA SILVA GHIZI; MATHEUS GALLO ABREU; CLARICE DE PAULA RORIZ MALTA

¹ UVV - Universidade de Vila Velha
matheusgallo2@gmail.com

Introdução

A Doença Falciforme é uma doença genética que leva a alteração da morfologia da hemácia, tornando-as “falcizadas”, o que leva a hemólise crônica e vaso oclusão, ocasionando sintomas que afetam de forma grave a qualidade e a expectativa de vida dos doentes, (MATARATZIS; ACCIOLY; PADILHA, 2010; WILSON; MULAMBA, 2015) sendo necessário aumentar as necessidades energéticas, líquidas, proteicas e de minerais. A nutrição desempenha papel importante e essencial para os doentes, promovendo segurança alimentar e nutricional e melhora a qualidade de vida. O perfil demográfico da população brasileira com a Doença é de 3.500 crianças nascidas, sendo 200.000 portadoras de traços, já a taxa de letalidade em crianças com a doença é de 80% em menores de 5 anos que não receberam os cuidados necessários.

Objetivos

Avaliar o conhecimento e as ações referentes a Doença falciforme por profissionais responsáveis técnicos da área de alimentação e nutrição de Secretarias Municipais de Saúde no Espírito Santo.

Metodologia

Esta é uma pesquisa de campo descritiva e transversal, de abordagem quantitativa, contemplando os 78 municípios do Espírito Santo. Buscou-se coletar informações quanto ao conhecimento e ações de alimentação e nutrição direcionadas à doença falciforme no âmbito da atenção básica em saúde. Par tal, foi encaminhado por meio de endereço eletrônico um questionário semiestruturado específico para este fim, através da plataforma Google Forms, endereçado ao responsável técnico da área de alimentação e nutrição de cada município. Antes de acessarem o formulário, os participantes declaravam ter lido e consentido tal participação via Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os resultados foram compilados em planilhas do Microsoft Excel e realizado a análise descritiva simples. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Vila Velha sob o registro 61099816.2.0000.5064

Resultados

Dos 78 municípios, apenas 16 retornaram com as respostas (20,5%). Destes, 12 (75%) eram nutricionistas e 4 (25%) declararam ter outra. Do total de participantes, 25% declararam que já houve atendimento a pessoas com Doença falciforme, 31,3% que nunca houve e 43,8% não souberam responder. Dentre os municípios de atuação dos profissionais entrevistados 50% não realizam levantamento da quantidade de pessoas com a Doença e 50% não souberam responder. As intervenções em Alimentação e Nutrição são realizadas em 6,2% dos municípios, enquanto 68,8% não fazem intervenção e 25% não souberam responder. Quanto ao conhecimento teórico sobre o assunto, 6,2% julgaram como muito insuficiente, 37,5% insuficiente, 43,8% regular e 12,5% suficiente. A assistência em saúde e suas intervenções nutricionais na Atenção básica para essa população foi dita como prioritária por 100% dos participantes.

Conclusão

Apesar dos profissionais entenderem a alimentação e nutrição como elemento fundamental para o cuidado da população falcêmica, os resultados demonstraram uma atuação muito tímida desta área temática da atenção básica frente a este problema. Além disso, o conhecimento destes profissionais acerca do tema apresentou-se igualmente baixo. Desta forma, é necessário que se ampliem as ações de alimentação e nutrição voltadas a este público como compromisso da atenção básica e da nutrição de uma forma geral.

Referências

- BERQUÓ, L.T.A.P. O Direito à Alimentação e a Insegurança alimentar de escolares no Brasil: As doenças falciformes e a vulnerabilidade dos afros-descendentes. Revista de Direito e Desenvolvimento, 2011.
- MATARATZIS, P; ACCIOLY, E; PADILHA, P. Deficiências de micronutrientes em crianças e adolescentes com anemia falciforme: uma revisão sistemática. Revista Brasileira de Hematologia, v.3, n. 32, p. 247-256, 2010.
- SANTOS, I; TREVISANI, J; REIS, M; MATARATZIS, P; CORDOVIL, K; FREITAS, A; LINO, D; OMENA, J; COPLE-

RODRIGUES, C. Práticas educativas na promoção da alimentação adequada e saudável para as pessoas com Doença Falciforme. Demetria, 2014.

SOUZA, K; ARAÚJO, P; SOUZA-JUNIOR, P; LACERDA, E. Baixa estatura e magreza em crianças e adolescentes com Doença Falciforme. Revista de Nutrição. Campinas, 2011.

WILSON, L; MULAMBA, L. Sickle cell disease among children in África: An integrative literature review and global recommendations. International Journal of Africa Nursing Sciences 3 (2015) 56-64

Palavras-chave: Alimentação Adequada; Saúde Pública; Segurança Alimentar; Qualidade de Vida

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E SUSTENTABILIDADE EM TERRITÓRIO QUILOMBOLA

ALINE LEÃO REIS; TALITA NOGUEIRA BERINO; NÁDIA ALINNE FERNANDES CORRÊA

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

alinereisnutri@hotmail.com

Introdução

No Brasil, a má alimentação e a produção insustentável de alimentos são alguns desafios que a alimentação escolar, como política pública, procura resolver. No âmbito das comunidades tradicionais, a Lei 11.947/2009 tem sido um dos mecanismos de incentivo ao enfrentamento destes problemas, quando prevê o apoio ao desenvolvimento sustentável e ao consumo de alimentos diversificados e produzidos por essas comunidades (BRASIL, 2009). O Programa Nacional de Alimentação Escolar põe a necessidade de se estabelecer novas relações entre pessoas, comunidades, com o Estado, o mercado e os ambientes. Nesse contexto, pensar a Amazônia como *locus* desse processo, em especial as comunidades quilombolas, é um desafio de ordem estruturante às gerações futuras (SOUZA et al, 2013).

Objetivos

O estudo propôs uma reflexão sobre a oferta da alimentação escolar na perspectiva da prática sustentável em território quilombola no Pará.

Metodologia

Foram utilizados os cardápios planejados para a alimentação escolar destinada a alunos quilombolas no ano de 2015 em um município do Pará, à luz dos seguintes indicadores: guia alimentar, produção de resíduos sólidos, transporte, consumo de recursos naturais (água e energia), utilização de agrotóxicos e consumo consciente (PORTILHO et al, 2011; BRASIL, 2014; RIBEIRO et al, 2017). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, sob o parecer 221.941/2015.

Resultados

Do total de alimentos previstos na alimentação escolar de 1834 alunos quilombolas, 53% foram de alimentos ultraprocessados/processados e 47% de alimentos *in natura*/minimamente processados. Um cardápio com alta oferta de gêneros industrializados acarreta maior produção de resíduos sólidos a partir do descarte de embalagens, gera aumento do consumo de energia, água e combustíveis fósseis usados no transporte de alimentos. Somando-se aos poluentes ambientais, a utilização de agrotóxicos na produção de alimentos *in natura* constitui um grave indicador de insustentabilidade. Neste contexto, o nutricionista representa um grupo de consumidores e deve promover o consumo consciente, pois as escolhas dos consumidores norteiam a produção local dos gêneros. Priorizar produtores locais e produção orgânica é promover saúde e sustentabilidade.

Conclusão

A escola, como um lugar privilegiado das aprendizagens coletivas, tem um papel primordial na formação, prevenção e sensibilização das futuras gerações para uma prática alimentar saudável e sustentável. Cardápio, ações de educação alimentar e licitações sustentáveis são algumas ferramentas institucionais capazes de imprimir identidade cultural e assegurar o desenvolvimento sustentável às comunidades quilombolas.

Referências

- BRASIL. Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União: 17 jun 2009.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2014.
- PORTILHO, F.; CASTAÑEDA, M.; CASTRO, I. R. R.. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, 2011.
- RIBEIRO, H.; JAIME, P. C.; VENTURA, D. Alimentação e sustentabilidade. *Estudos Avançados*, v. 31, n. 89, 2017.
- SOUZA, et al., Alimentação escolar nas comunidades quilombolas: desafios e potencialidades. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 18, n. 4, 2013.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Sustentabilidade; Comunidades tradicionais

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: OS CARDÁPIOS PLANEJADOS SÃO EXECUTADOS?

ALINE LEÃO REIS; TALITA NOGUEIRA BERINO; FABRÍCIO VASCONCELOS MEDEIROS; ISABELLE CHRISTINE VIEIRA DA SILVA MARTINS; ROSA MARIA DIAS; CLÁUDIA DANIELE TAVARES DUTRA CAVALCANTI

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² CECANE - Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar
alinereisnutri@hotmail.com

Introdução

A alimentação escolar constitui uma forma de incentivar práticas alimentares saudáveis. No Brasil, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação rege o Programa Nacional de Alimentação Escolar e os cardápios elaborados pelos nutricionistas do programa perpassam a oferta de alimentos e se caracterizam como uma forma de Educação Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2009). Nesse contexto, é de extrema importância que os cardápios planejados sejam executados nas escolas.

Objetivos

Avaliar se os cardápios executados estão de acordo com os cardápios planejados pelo nutricionista responsável técnico da alimentação escolar.

Metodologia

Estudo transversal descritivo, de caráter quantitativo, realizado em duas escolas estaduais (A e B) em Belém/PA. Os critérios de inclusão para a pesquisa foram: ser escola com a modalidade do Ensino Fundamental (2º ao 5º ano) em regime de tempo integral e possuir os maiores quantitativos de alunos matriculados de acordo com censo enviado pela Entidade Executora. As variáveis estudadas foram: cardápios planejados e executados. Foi verificado se as preparações planejadas pelo nutricionista responsável técnico foram executadas nas instituições de ensino, para isso, solicitaram-se os cardápios planejados à Entidade Executora antes do início da coleta de dados nas escolas. Em relação aos dados dos cardápios executados, estes foram coletados por três graduandos de nutrição que preencheram protocolo estruturado a partir do acompanhamento da elaboração das preparações de maio a agosto de 2015, totalizando 20 dias letivos em cada instituição. Os resultados foram apresentados de forma descritiva e armazenados em planilha do Programa Microsoft Excel 2010. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, sob o parecer 221.941/2015.

Resultados

Os cardápios planejados consistiram em uma lista com vinte preparações para o almoço e dezoito para os lanches. Ressalta-se que esses cardápios não apresentavam data para elaboração, entretanto, continham a frequência em que cada preparação deveria ser oferecida em um período de 60 dias letivos. O mingau de arroz foi o único cardápio planejado que foi executado, sendo preparado em 5% (Escola A; n=1) e 15% (Escola B; n=3) dos dias analisados. Nos dias em que não era ofertado mingau de arroz, os funcionários das escolas alteravam os cardápios planejados, pois a Entidade Executora não entregava todos os gêneros necessários para a execução das preparações de forma integral, o que inviabilizava o preparo. Durante a coleta de dados foi observado que os funcionários das instituições compravam alimentos para complementar os cardápios com o objetivo de diminuir a monotonia das preparações, visto a reduzida variabilidade de gêneros entregue pela Entidade Executora.

Conclusão

Os cardápios planejados não foram executados nas escolas estudadas, a discordância entre o planejamento técnico e a execução dos cardápios constitui um desafio para o alcance dos objetivos do programa.

Referências

BRASIL. Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União: 17 jun 2009. Seção 1.

Palavras-chave: Programa Nacional de Alimentação Escolar; Cardápios; Políticas Públicas

ALIMENTOS E PREPARAÇÕES REGIONAIS EM CARDÁPIOS ESCOLARES

ALINE LEÃO REIS; TALITA NOGUEIRA BERINO; FABRÍCIO VASCONCELOS MEDEIROS; ISABELLE CHRISTINE VIEIRA DA SILVA MARTINS; ROSA MARIA DIAS; CLÁUDIA DANIELE TAVARES DUTRA CAVALCANTI

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² CECANE - Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar
alinereisnutri@hotmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar possui como uma de suas diretrizes o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos que respeitem a cultura e as tradições locais (BRASIL, 2013). Portanto, é importante que os cardápios escolares apresentem em sua constituição os alimentos e preparações regionais, a fim de garantir o respeito aos hábitos alimentares da região e favorecer a continuidade da cultura alimentar local.

Objetivos

Identificar a presença de alimentos e preparações regionais nos cardápios executados em escolas assistidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Metodologia

Estudo transversal descritivo, de caráter quantitativo, realizado em duas escolas (A e B) do município de Belém/PA. As escolas escolhidas para participar da pesquisa foram as que possuíam o maior número de alunos matriculados no ensino fundamental (2º ao 5º ano) em regime de tempo integral, de acordo com documento (censo) enviado pela Entidade Executora. A execução dos cardápios foi acompanhada por três graduandos de nutrição, no período de 20 dias letivos em cada escola, de maio a agosto de 2015. O documento Alimentos Regionais Brasileiros (BRASIL, 2015) foi utilizado como referência para identificar os alimentos e preparações da região Norte. Os resultados foram armazenados e analisados em planilha do Programa Microsoft Excel 2010. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, parecer 221.941/2015.

Resultados

Foram avaliados 20 cardápios diários em cada instituição, os quais eram constituídos por lanche da manhã, almoço e lanche da tarde. Não foi observada a oferta de preparações regionais nas refeições ofertadas em ambas as escolas, tanto nos lanches quanto no almoço, entretanto, no que concerne à oferta de alimentos regionais, os cardápios do almoço das duas instituições continham coentro (Escola A, n= 17, 85%; Escola B, n=5, 25%) e apenas a escola A ofertou chicória (n=6, 30%). Destaca-se que esses alimentos foram adquiridos em pequenas quantidades diárias, através de coleta monetária própria realizada pelos funcionários das instituições. Portanto, não foram detectados alimentos regionais advindos da Entidade Executora.

Conclusão

Os cardápios executados nas escolas não contemplaram preparações regionais e somente dois alimentos da região Norte foram encontrados. Os achados do presente estudo demonstram uma não conformidade dos cardápios executados nas instituições de ensino com a legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar, indicando que os hábitos alimentares locais não estão sendo valorizados e respeitados.

Referências

BRASIL, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Diário Oficial da União: 18 jun 2013. Seção 1.

BRASIL, Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Alimentos Regionais Brasileiros. 2ª Ed. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2015.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Alimentos regionais; Cardápios

AMBIENTE ALIMENTAR RESIDENCIAL, RENDA E OBESIDADE EM ADULTOS DE MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE

FERNANDA MARIA OLIVEIRA DA SILVA; TAIANE GONÇALVES NOVAES; GIANA ZARBATO LONGO; ANDRÉIA
QUEIROZ RIBEIRO; MILENE CRISTINE PESSOA

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa, ² UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais
fernandanutufv@yahoo.com.br

Introdução

A obesidade é uma doença complexa e multifatorial. Dentre os diversos fatores envolvidos em sua etiologia estão aspectos do ambiente no qual as pessoas vivem, incluindo o ambiente alimentar, que pode oferecer oportunidades ou barreiras para consumo alimentar saudável e o ganho de peso. No Brasil existem poucos trabalhos que investigaram a influência do ambiente alimentar sobre a prevalência de obesidade, dessa forma, pesquisas com esse caráter podem promover mudanças ambientais e auxiliar em intervenções de saúde.

Objetivos

Estimar a associação entre ambiente alimentar, renda e obesidade em adultos de Viçosa – MG.

Metodologia

Trata-se de estudo transversal com dados de um estudo de base populacional, realizado com adultos residentes na zona urbana de Viçosa – MG em 2012 e 2013 e dados ambientais coletados na cidade em 2016. Utilizaram-se dados socioeconômicos, demográficos, comportamentais e de percepção de saúde, peso e altura para o cálculo de índice de massa corporal (IMC) dos indivíduos, que foram considerados obesos quando o $IMC \geq 30 \text{ kg/m}^2$. Quanto às variáveis ambientais, coletaram-se informações sobre todos os estabelecimentos de venda de alimentos da cidade, classificados em 4 categorias de acordo com a predominância dos alimentos comercializados: saudáveis, mistos, não saudáveis e supermercados. Foram obtidas ainda informações sobre a renda e população dos setores censitários, no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Os domicílios e os estabelecimentos foram georreferenciados a partir dos endereços. Realizou-se análise de regressão logística binária pelo modelo de equações de estimativa generalizadas para testar a associação entre o ambiente alimentar, renda per capita, obtida através da razão entre renda familiar mensal e o número de pessoas por setor censitário (categorizada em tercís) e a obesidade. Os modelos foram ajustados por: sexo, idade, tempo de tela e autorrelato do estado de saúde. Foram propostos quatro modelos distintos, um para cada categoria de estabelecimento de venda de alimentos. Adotou-se o nível de significância de 5%. Utilizou-se o software Stata 13.1 para as análises. As pesquisas foram aprovadas pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob os protocolos “Of. Ref. Nº 008/2012/CEPH” e “1.821.618” e os indivíduos assinaram voluntariamente o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A amostra foi composta por 965 adultos com média de idade 34,2 anos ($\pm 12,0$), sendo a maioria do sexo feminino (55,2%). A prevalência de obesidade foi de 13,8%. Do total de 425 estabelecimentos de venda de alimentos (existentes à época da coleta de dados individuais), 69,4% eram classificados como não saudáveis; 13,8% saudáveis; 12,6% mistos e 4,2% supermercados. Na análise múltipla o tercil mais alto de renda per capita foi inversamente associado com a prevalência de obesidade em todos os modelos: estabelecimentos saudáveis, mistos, não saudáveis e supermercados (OR=0,39, IC: 0,23-0,70; OR=0,41, IC: 0,25-0,70; OR= 0,42, IC: 0,26-0,70; OR=0,43, IC: 0,30-0,72, respectivamente). As variáveis do ambiente alimentar não foram independentemente associadas com a obesidade após ajuste.

Conclusão

No município de Viçosa a maior renda per capita associou-se a menores prevalências de obesidade, enquanto que o ambiente alimentar não se associou à obesidade. Sabe-se que a renda pode interferir no tanto no acesso quanto na disponibilidade de lojas de alimentos saudáveis, o que pode impactar na prevalência de obesidade.

Referências

DURAN, A. C. F. L. **Ambiente alimentar urbano em São Paulo, Brasil: avaliação, desigualdades e associação com consumo alimentar**. 2013. 276 p. Tese – (Doutorado em Ciências) – Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo. 2013.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo 2010. Características da População e dos Domicílios: Resultados do Universo. Agregados por setores censitários. Disponível em: <<http://censo2010.ibge.gov.br/resultados.html>>. Acesso em 06 out 2016

JAIME, P. C. et al. Investigating environmental determinants of diet, physical activity, and overweight among adults in Sao Paulo, Brazil. **Journal of Urban Health**, v. 88, n. 3, p. 567–581, 2011.

MATOZINHOS, F. P. et al. Neighbourhood environments and obesity among adults: A multilevel analysis of an urban Brazilian context. **Preventive Medicine Reports**, v. 2, p. 337–341, 2015.

SWINBURN, B.; EGGER, G.; RAZA, F. Dissecting obesogenic environments: the development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity. **Preventive medicine**, v. 29, p. 563–570, 1999.

Palavras-chave: Obesidade; Meio ambiente; Saúde Pública; Adultos

AMBIENTE DE ATIVIDADE FÍSICA, RENDA, CRIMINALIDADE E OBESIDADE EM ADULTOS DE MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE

FERNANDA MARIA OLIVEIRA DA SILVA; GIANA ZARBATO LONGO; ANDRÉIA QUEIROZ RIBEIRO; MILENE CRISTINE PESSOA

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa, ² UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais
fernandanutufv@yahoo.com.br

Introdução

A atividade física é um dos componentes modificáveis do gasto energético e sua prática é influenciada por características individuais e ambientais. O processo de urbanização e desenvolvimento tecnológico ocasionou a diminuição dos níveis de atividade física das pessoas. Diante disso, estudos recentes ampliaram o enfoque sobre os determinantes ambientais que podem favorecer ou dificultar à prática de atividade física e o ganho de peso. Dessa forma, investigar a influência do ambiente de atividade física sobre as prevalências de obesidade pode orientar políticas públicas em saúde.

Objetivos

Estimar a associação entre ambiente de atividade física, renda, criminalidade e obesidade em adultos de Viçosa – MG.

Metodologia

Trata-se de estudo transversal com dados de um estudo de base populacional, realizado com adultos residentes na zona urbana de Viçosa - MG em 2012 e 2013 e dados ambientais coletados na cidade em 2016. Utilizaram-se dados socioeconômicos, demográficos, comportamentais e de percepção de saúde, peso e altura para o cálculo de índice de massa corporal (IMC) dos indivíduos, que foram considerados obesos quando o $IMC \geq 30 \text{ kg/m}^2$. Quanto às variáveis ambientais, coletaram-se informações sobre todos os locais públicos e privados de prática de atividade física. Foram obtidas ainda informações sobre a renda e população dos setores censitários, no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística e dados de criminalidade junto à Secretaria Estadual de Segurança Pública. Os domicílios e os estabelecimentos foram georreferenciados a partir dos endereços. Realizou-se análise de regressão logística binária pelo modelo de equações de estimativa generalizadas para testar a associação entre o ambiente de atividade física, renda per capita categorizada em tercís (renda familiar mensal/número de pessoas por setor censitário), taxa de criminalidade (crimes no setor censitário/1000 habitantes) e a obesidade. Os modelos foram ajustados por: sexo, idade, tabagismo, tempo de tela e autorrelato do estado de saúde. Foram propostos dois modelos distintos, um para cada categoria de local de prática de atividade física. Adotou-se o nível de significância de 5%. As pesquisas foram aprovadas pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados

A amostra foi composta por 965 indivíduos adultos na faixa etária de 20 a 59 anos de idade com média de 34,2 anos ($\pm 12,0$). A maioria 55,2% (n=533) era do sexo feminino. A prevalência de obesidade foi de 13,8%. Do total de 63 estabelecimentos de locais para prática de atividade física (existentes à época da coleta de dados individuais), 65,1% eram particulares e 34,9% públicos. Na análise múltipla o tercil mais alto de renda per capita foi inversamente associado com a prevalência de obesidade nos dois modelos: estabelecimentos públicos e privados (OR=0,52, IC: 0,33-0,83; OR=0,57, IC: 0,35-0,93). A densidade dos locais públicos de atividade física associou-se a menor chance de obesidade (OR=0,96; IC: 0,93-0,99). Os estabelecimentos privados e as taxas de criminalidade não foram independentemente associados à obesidade, após ajuste.

Conclusão

A densidade de locais públicos para a prática de atividade física e a renda per capita associaram-se a menores prevalências de obesidade. Tais achados demonstram que tanto a renda, quanto a disponibilidade de estruturas públicas para prática de atividade física podem contribuir para menores prevalências de obesidade e servem de base para adoção de políticas públicas no município.

Referências

BENNETT, G. G. et al. Safe to walk? Neighborhood safety and physical activity among public housing residents. **PLoS Medicine**, v. 4, n. 10, p. 1599–606, 2007.

GOMES, C. S.; MATOZINHOS, F. P.; MENDES; L. L.; PESSOA, M.C.; MELENDEZ, G. V. Physical and social environment are associated to leisure time physical activity in adults of a brazilian city: A cross-sectional study. **PLoS ONE**, v.11, n.2, p.1-11, 2015.

LOVASI, G. S., HUTSON, M. A., GUERRA M., NECKERMAN, K. M. Built environments and obesity in disadvantaged populations. **Epidemiol Rev**, v.3, p.7–20, 2009.

MORGAN HUGHEY, S. et al. Green and lean: Is neighborhood park and playground availability associated with youth obesity? Variations by gender, socioeconomic status, and race/ethnicity. **Preventive Medicine**, v. 95, p. S101–S108, 2016.

SUGLIA, S. F. et al. Why the Neighborhood Social Environment Is Critical in Obesity Prevention. **Journal of Urban Health**, v. 93, n. 1, p. 206–212, 2016.

Palavras-chave: Obesidade; Meio ambiente; Saúde pública; Adultos

AMBIENTE ESCOLAR E HIPERCOLESTEROLEMIA EM ADOLESCENTES

MYRTIS KATILLE DE ASSUNÇÃO BEZERRA; PEDRITA BORGES DIAS; BRUNA MATOS DE ASSIS; ADRIELLE DE SOUZA NOVAES

¹ UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia, ² FIOCRUZ - Fundação Oswaldo Cruz
pedrita_borges@hotmail.com

Introdução

A dislipidemia entre adolescentes vem causando aumento no risco de doenças cardiovasculares (FARIA NETO *et al.*, 2016). Esse quadro tem relação com o fato de estarem crescendo em um ambiente obesogênico. O ambiente escolar, nesse cenário pode incentivar mudanças nos padrões de comportamentos e de saúde/doença da população jovem (BEZERRA *et al.*, 2017).

Objetivos

Identificar as escolas com ambientes promotores da alimentação saudável e sua relação com a prevalência hipercolesterolemia em adolescentes de Recife (PE).

Metodologia

Estudo transversal de base populacional, como parte do “Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes”. Foram avaliados 1.125 adolescentes de 12 a 17 anos, das 39 escolas públicas e privadas selecionadas em Recife (PE). A variável dependente foi a hipercolesterolemia (Colesterol Total \geq 170 mg/dL) (XAVIER, 2005). A variável independente foi o “ambiente promotor da alimentação saudável” avaliado através de questionário aplicado ao gestor da escola. Os itens analisados foram: presença de refeitório; espaço para a divulgação de informações sobre alimentação saudável; envolvimento dos alunos na construção desses espaços; destinação permanente desses espaços; atividades de culinária; horta escolar; lanchonete comercial que promova a alimentação saudável; ambulante próximo à escola. Aplicou-se um sistema de escores em que cada item recebeu uma pontuação positiva (1,0) ou nula (0,0). As escolas com 70-100% das iniciativas executadas foram classificadas como “satisfatórias”, quando $<$ 70% como insatisfatórias. Para analisar a associação entre a variável dependente e a independente, utilizou-se o teste qui-quadrado e a razão de prevalência (RP) com respectivo IC95% como medida de associação. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco (Nº 05185212.2.2002.5208).

Resultados

A hipercolesterolemia foi diagnosticada 20,6% dos adolescentes. Das escolas analisadas, apenas 12% tinham ambiente promotor de alimentação saudável implementados de forma satisfatória. A prevalência de hipercolesterolemia foi maior em escolas com avaliação insatisfatória quando comparadas com as escolas com avaliação satisfatória dos ambientes promotores da alimentação saudável (21,1% vs. 14,2%; RP: 1,32; 95%IC: 1,1-1,6).

Conclusão

As escolas que tiveram a implementação satisfatória de ambientes promotores da alimentação saudável apresentaram menor prevalência de adolescentes com hipercolesterolemia.

Referências

- BEZERRA, M.A. *et al.* **Saúde e nutrição em escolas públicas e privadas de Recife**. Rev. Bras. Saúde Mater. Infant., Recife, v. 17, n. 1, p. 191-200, mar. 2017.
- FARIA-NETO, J.R. *et al.* **ERICA: Prevalência de dislipidemia em adolescentes brasileiros**. Rev. de Saúde Pública. v. 50 Supl 1:10s. 2016.
- XAVIER, H. T. *et al.* **V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose**. Arq. Bras. Cardiol., São Paulo, v. 101, supl. 1, p. 1-20. 2013.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Doenças crônicas não transmissíveis; Promoção da saúde; Nutrição

ANÁLISE COMPARATIVA DO CONHECIMENTO DAS MÃES SOBRE INTERCORRÊNCIAS MAMÁRIAS

VITOR FRAZÃO NERI; ANA PRISCILA DA SILVA VERAS; LUCAS COSTA GUIMARÃES

¹ UNIP - DF - Universidade Paulista, Campus Brasília - DF

vitorlet@hotmail.com

Introdução

Sobre amamentação, há pesquisas qualitativas que demonstram que as complicações que afetam algumas mães, são implicações mamárias, influenciadoras e decisórias para que a mãe prossiga ou não com a amamentação exclusiva. Durante o atendimento pré-natal, a mãe deve receber as devidas instruções por um profissional de saúde capacitado para ensinar o manejo correto para o momento de amamentar. Sendo completa para que a mãe esteja preparada para lidar com qualquer situação, sem desmamar seu bebê precocemente.¹ Desta maneira, é indispensável essa assistência, independente de classe socioeconômica, composta pelas informações de qualidade possibilitando não só o aprendizado, mas prevenir e tratar as diferentes situações, a fim de que toda gestação tenha desfecho positivo tanto para a mãe quanto para a criança.² Este estudo teve intuito de comparar e analisar as consequências das orientações prestadas às gestantes.

Objetivos

Comparar e analisar as consequências das orientações prestadas as gestantes de uma unidade básica de saúde pública e privada.

Metodologia

Pesquisa exploratória qualitativa, com base científica realizada em uma população reduzida, com o propósito de analisar os pontos fracos referentes à orientação dos cuidados pré-natal, desenvolvida com 50 gestantes de unidades básicas de saúde. Essas mulheres são de distintas condições sócioeconômicas, atendidas na cidade de Samambaia DF (Público) e no hospital Anchieta em Taguatinga DF (Privado). Foram aplicados 25 questionários em cada unidade, composto por perguntas relacionadas ao atendimento pré-natal e doenças mamárias. A análise de dados foi realizada no Microsoft Office Excel 2010. Com a autorização de todas, foi assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O presente projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal (CEP/SES-DF), caae: 73342617.7.0000.5512.

Resultados

Analisadas e comparadas 25 mulheres de cada unidade de saúde, totalizaram-se 50 mulheres 100 % da amostra, no período pré-natal, puerpério e que tiveram filhos há dois anos. Com média de idade de 19 a 46 anos e com distintos graus de escolaridade. A respeito da realização do pré-natal, na unidade privada, 100% (n=25) das mulheres cumpriram; na unidade pública, apenas 84% (n=21) efetuaram, iniciando as consultas acima dos 6 meses de gravidez e 16% (n=4) não realizaram de forma alguma. Na unidade particular 68% (N=17) não tiveram nenhum tipo de orientação sobre doenças mamárias; na rede pública 76% (n=19) não sabiam da existência desse tipo de intercorrência. Muitas mães sem ter orientações, desmamaram seus bebês precocemente.

Conclusão

Os resultados demonstram que fatores como baixa escolaridade, baixa renda familiar, dentre outros analisados, são pontos que interferem na qualidade do pré-natal que a mãe irá buscar. Porém, não deveriam intervir na qualidade dessa assistência, visto que os profissionais teriam de estar capacitados de forma igual para atender ao público de diferentes condições socioeconômicas, encontrando-se habilitados para prestar atendimento eficiente, abordando o auxílio pré-natal não só de forma positiva, mas citando também as possíveis intercorrências que podem surgir ao longo desse processo. Apesar de avaliar lugares distintos, tratando-se de doenças mamárias, o serviço prestado não se difere.

Referências

1. QUIRINO, L. Q; OLIVEIRA, J. D; FIGUEIREDO, F.M.F.E.R; QUIRINO, G.S. Significado da experiência de não amamentar relacionado as intercorrências mamárias. *Cogitare enfermagem*. 2011.
2. Ministério da Saúde. Datasus. Pré-natal e Puerpério, atenção qualificada e humanizada. 2005

Palavras-chave: Amamentação; Doenças mamárias; Intercorrências; Pré-natal

ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS INFANTIS FRENTE A ROTULAGEM GERAL E NUTRICIONAL

JÉSSYCA ALVES DA SILVA; BARBARA MELO SANTOS DO NASCIMENTO

¹ UFS - Universidade federal de Sergipe

barbarantos@gmail.com

Introdução

Rótulos atuam como canais de comunicação, sendo o principal meio de assegurar o direito ao acesso a toda informação sobre um produto alimentício, se bem compreendidos, permitem escolhas alimentares mais sensatas, de acordo com a necessidade do consumidor. Visando garantir, os direitos básicos do consumidor de obter informação adequada e clara sobre os serviços e produtos que lhes são ofertados, a rotulagem dos alimentos deve se adequar a legislação vigente.

Objetivos

O presente estudo teve o intuito de avaliar rótulos de produtos alimentícios, confrontando-os com as legislações referente a Rotulagem Geral e Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

Metodologia

O estudo foi caracterizado qualitativo, descritivo e transversal, realizado no período de fevereiro a abril de 2017. A análise partiu de uma investigação de rótulos de produtos infantis comercializados em 04 (quatro) grandes redes de supermercados distribuídas na cidade de Aracaju/SE. Os produtos foram selecionados de diferentes marcas de acordo com a disponibilidade. Através de um checklist elaborado com base nas RDC's nº 219/2002, de 20 de setembro de 2002, que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, 36 itens foram avaliados em Conforme (C), Não Conforme (NC) e Não se Aplica (NA). Os dados obtidos foram agrupados em um banco de dados, onde foram geradas frequências e percentuais com a criação de planilhas utilizando o software Excel 2013.

Resultados

Verificou-se que os maiores percentuais em não conformidade em relação a rotulagem geral de alimentos embalados se encontram na Indicação de País de origem no painel principal, Advertências no painel principal, Indicação de corantes e aromatizantes, Validade com embalagem aberta, Instruções para conservação e armazenamento com embalagem aberta e Ingredientes compostos com especificação entre parênteses. Nesta legislação, os produtos que obtiveram maiores frequências nas inconformidades, respectivamente, foram os Doces, Biscoitos doces e Salgadinhos. No que diz respeito a rotulagem nutricional, a maior frequência de inconformidades se encontra no item referente a presença da tabela nutricional, sendo que os doces e os iogurtes, apresentaram 21,4 e 27,3% de inadequação, respectivamente.

Conclusão

É necessário que os órgãos fiscalizadores atuem de forma mais rigorosa, tomando as medidas cabíveis diante da persistência dos erros encontrados. Além disso, a educação nutricional é uma alternativa imprescindível para que a população tenha conhecimento acerca das informações presentes nos rótulos, tornando-se agente fiscalizador de seus direitos.

Referências

1. BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária –ANVISA. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados [acesso em: 02 fev. 2017]. Disponível em: <http://www.ibravim.org.br/admin/arquivos/informes/1455824267-1ed.pdf>
2. BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária –ANVISA. Resolução-RDC Nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional [acesso em: 02 fev 2017] Disponível em: <https://central3.to.gov.br/arquivo/281236/.pdf>.
3. Brasil. Ministério da Justiça. Código de Defesa do Consumidor (CDC). Lei nº 8.078/90, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 12 set. 1990.

4. Câmara MCC, Marinho CLC, Guilam MC, Braga AMCB. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. *Rev Panam Salud Publica*. 2008;23(1):52–58.

5. Araujo CDL, Ameida ARL, Alves MML, Costa GF, Costa AR, Melo AM, Lopes RR, Silva CRN. Análise de rotulagem de leites UHT comercializados na cidade de Remígio-PB. In: *I Encontro Nacional da Agroindústria. Anais do I Encontro Nacional da Agroindústria, Bananeiras, 2015.*

Palavras-chave: Rótulo; Comunicação; Alimentos infantis

ANÁLISE DA ATUAÇÃO PROFISSIONAL EM UM NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE DA FAMÍLIA (NASF), EM UM MUNICÍPIO POLO DE MINAS GERAIS

VINÍCIUS VIEIRA BENVINDO; NIZIA ARÚJO VIEIRA ALMEIDA

¹ UFJF-GV - UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA - Campus Governador Valadares

vinicius_vieira_b@hotmail.com

Introdução

O Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) figura-se principalmente pelo seu caráter interdisciplinar, que se baseiam nas ações, saberes e práticas que se complementam na gestão do cuidado. O programa vem de encontro a necessidade de ampliar a abrangência, o escopo das ações e a resolutividade da Atenção Primária, e com vistas ao apoio à inserção da Estratégia de Saúde da Família (ESF) na rede de serviços no processo de territorialização. (BRASIL, 2010, 2014).

Objetivos

Caracterizar a atuação dos profissionais integrantes do NASF, no que tange aos seguintes aspectos: integração com a Estratégia de Saúde da Família (ESF), planejamento em Saúde nos territórios de saúde e o conhecimento das diretrizes do Programa.

Metodologia

O presente estudo, de delineamento transversal, foi realizado no município de Governador Valadares, MG, com todos os 34 profissionais integrantes das oito (08) equipes do NASF, que apoiam as equipes de Saúde da Família do município, da zona urbana e rural. Utilizou-se uma entrevista estruturada, aplicada em local previamente agendado, que possuía questões fechadas e abertas. O projeto de pesquisa foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), sob o número de protocolo 1.527.339, tendo os participantes assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Para a análise descritiva, foi utilizado o software Excel 2013.

Resultados

Os integrantes do NASF apresentaram o seguinte perfil: a maioria (88,2%) composta por mulheres, dentre todos os participantes a idade média encontrada foi de 37,9 anos (DP \pm 8,9); 94,1% advindos de universidade/ faculdade privada; ingressaram no programa principalmente por meio de análise de currículo (47,1%) e o tempo médio de ingresso foi de 45,9 meses (DP \pm 31,6). Na percepção da metade dos profissionais, a integração se dá de forma satisfatória com as equipes da Estratégia de Saúde da Família (ESF), seguindo pela integração parcialmente satisfatória (47,1%). Quanto ao planejamento em saúde para cada território adscrito foi relatado por 56% dos participantes, a ausência desse planejamento. No que tange ao conhecimento das diretrizes do Programa, 8,8% elencaram três ou mais diretrizes estabelecidas para o NASF pelo Ministério da Saúde, relacionados à sua atuação profissional.

Conclusão

Embora exista uma boa integração entre as equipes de Saúde da Família (eSF) e o NASF, o desconhecimento das diretrizes que norteiam sua atuação e ausência do Planejamento em Saúde para o território, podem resultar em ações ineficientes e resultados insatisfatório em relação às demandas de saúde das populações adscritas.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Oficina de qualificação do NASF / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2010. 86 p. Disponível em: . Acesso em: 22 Abr. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Núcleo de Apoio à Saúde da Família / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 116 p. Disponível em: . Acesso em: 22 Abr. 2017.

Palavras-chave: Atenção básica; Planejamento em Saúde; Estratégia de Saúde da Família

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO DAS LANCHEIRAS DE PRÉ-ESCOLARES DE UMA ESCOLA EM ARACAJU, SERGIPE

JAMILLE CAROSO ANDRADE; CAMILLA VALERIANO OLIVEIRA; ELIS REJANE ARAUJO SANTANA; MANUELA FIRMO DE OLIVEIRA; SILVIA MARIA VOICI

¹ SESC - Serviço Social do Comércio, ² UFS - Universidade Federal de Sergipe
smvoci@uol.com.br

Introdução

Estudos demonstram que há grande inserção dos produtos ultraprocessados nos hábitos alimentares da população em geral, sobretudo das crianças, devido à sua alta palatabilidade, praticidade e publicidade demasiada. No Brasil, o novo Guia Alimentar para a População Brasileira aponta a necessidade de uma nova abordagem quanto à alimentação saudável, estimulando o consumo de alimentos in natura e a redução no consumo de alimentos processados e ultraprocessados, além da preservação da cultura alimentar, visto o enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações.

Objetivos

O objetivo do estudo foi identificar os grupos alimentares mais frequentes nas lancheiras dos pré-escolares considerando a classificação do novo Guia Alimentar para a População Brasileira que divide os alimentos em: alimentos in natura ou minimamente processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados.

Metodologia

A pesquisa foi desenvolvida em uma escola de uma instituição paraestatal do município de Aracaju em Sergipe. Trata-se de um estudo transversal que analisou uma amostra composta por 157 alunos, de um universo de 399 crianças, sendo 63 pré-escolares do segundo período, 44 do terceiro e 50 do quarto, com idade entre dois e sete anos. Cada aluno teve sua lancheira observada durante três dias não consecutivos e os itens foram devidamente anotados em formulário, com sua descrição completa, marca comercial e quantidade. Para avaliação qualitativa, os alimentos foram divididos segundo as classificações do Guia Alimentar para a População Brasileira: alimentos in natura; alimentos minimamente processados; alimentos processados; alimentos ultraprocessados. Foram feitas análises descritivas em Excel. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Sergipe, sob CAAE nº 75457417.4.0000.5546.

Resultados

Observou-se elevado índice de alimentos ultraprocessados (71,2%) nas lancheiras, e em contrapartida baixo percentual de alimentos in natura (8,0%), alimentos processados (5,9%) e alimentos minimamente processados (14,8%). Durante a pesquisa, também foi observado que a presença de alimentos in natura e minimamente processados, em sua maioria, era concomitante à presença de alimentos ultraprocessados na mesma lancheira.

Conclusão

Os resultados encontrados são importantes pois demonstram que os produtos ultraprocessados estão cada vez mais inseridos nos hábitos alimentares das crianças, o que contribui para o excesso de peso e outras doenças associadas. Isso reforça a importância da implementação de ações de educação alimentar e nutricional na Escola, com as crianças e seus pais/responsáveis, uma vez que os hábitos adquiridos na infância tendem a permanecer na vida adulta.

Referências

BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da saúde, 2014.

CORNWELL, B.; VILLAMOR, E.; MORA-PLAZAS, M.; MARIN, C.; MONTEIRO, C.A.; BAYLIN, A. Processed and ultra-processed foods are associated with lower-quality nutrient profiles in children from Colombia. *Public Health Nutrition*. May, 2017. <https://doi.org/10.1017/S1368980017000891>.

SPARRENBERGER, K.; FRIEDRICH, R. R.; SCHIFFNER, M. D.; SCHUCH, I.; WAGNER, M. B. Ultra-processed food consumption in children from a Basic Health Unit. *Jornal de Pediatria*. Rio de Janeiro, v. 91, p.535-542, 2015.

Palavras-chave: lanches; alimento ultraprocessado; crianças

ANÁLISE DA DECLARAÇÃO DA QUANTIDADE DE AÇÚCAR EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS.

DYESSA CARDOSO BERNARDES ASSUNÇÃO; RAÍSSA APARECIDA BORGES BATISTA; FERNANDA RODRIGUES DE OLIVEIRA PENAFORTE; CAMILA CREMONEZI JAPUR

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia, ² UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro
raissaborges26@hotmail.com

Introdução

A sociedade contemporânea vivenciou processos de urbanização, industrialização e globalização que propiciaram alterações no cotidiano, na rotina de vida, perfil alimentar e nutricional. O crescimento do consumo de alimentos industrializados associadas às altas taxas de doenças crônicas não transmissíveis, como Diabetes Mellitus e Obesidade, torna fundamental a discussão sobre a rotulagem nutricional de açúcares, uma vez que o controle do seu consumo (até 10% do valor energético total da dieta) é base para tratamento nutricional destas doenças. Entretanto, não há obrigatoriedade de declaração da quantidade de açúcar nos alimentos industrializados.

Objetivos

Avaliar a disponibilidade da informação da quantidade de açúcar e identificar a presença e posição do açúcar na lista de ingredientes em alimentos industrializados (sabor doce e salgado).

Metodologia

Foi realizada uma avaliação da disponibilidade da informação sobre a quantidade de açúcar por análise dos rótulos de alimentos industrializados que contivessem açúcar ou sacarose na lista de ingredientes e pela solicitação da informação as indústrias de alimentos por contato telefônico ou e-mail. Os alimentos analisados foram distribuídos em dois grupos: tradicionais e diet/light/zero, os quais foram subdivididos em 15 e 5 categorias, respectivamente, segundo Sistema Brasileiro de Categorização de Alimentos. Os dados coletados foram digitados e revisados por outros dois pesquisadores. A análise dos resultados obtidos foi efetuada por análise estatística descritiva do número e percentual. A comparação dos percentuais de declaração da quantidade de açúcares e da presença do açúcar nas três primeiras posições da lista de ingredientes, entre ambos os grupos, foi realizada pelo teste qui-quadrado, com nível de significância de 5%, por meio do software GraphPad InStat versão 3.05.

Resultados

Foram analisados 2200 alimentos, 2164 (98,4%) tradicionais e 36 (1,6%) diet/light/zero. A presença da informação sobre quantidade de açúcar foi identificada em 14,4% alimentos tradicionais e 13,9% diet/light/zero, sem diferença significativa ($p=0,84$). Na lista de ingredientes, o açúcar estava presente nas três primeiras posições em 1668 (75,8%) alimentos industrializados, que corresponde a 75,8% dos tradicionais e dos 77,8% diet/light/zero; sem diferença entre os grupos ($p=0,93$). Vale ressaltar que 29,1% dos alimentos tradicionais e 8,3% dos diet/light/zero são de sabor salgado, e 30% (189/629) e 66,7% (2/3) deles apresentavam o açúcar nas três primeiras posições da lista de ingredientes, respectivamente. Foram contatadas 156 indústrias de alimentos, destas somente 12 (7,7%) disponibilizaram as informações solicitadas referentes à quantidade de açúcar nas porções dos alimentos industrializados.

Conclusão

A disponibilidade da informação sobre a quantidade de açúcar em alimentos industrializados é baixa, tanto pelos rótulos dos alimentos quanto pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor. O estudo demonstra a necessidade de regulamentação sobre a obrigatoriedade da informação de quantidade de açúcar nos rótulos dos alimentos industrializados (sabor doce e salgado), uma vez que 75,8% destes têm o açúcar como principal ingrediente em sua formulação.

Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais. Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998. Brasília-DF, 1998.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº54 de 12 de novembro de 2012. Regulamento técnico sobre informação nutricional complementar. Brasília-DF, 2012.
3. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde. Washington-DC, 2016.

4. BRASIL. Sociedade Brasileira de Diabetes [org. Oliveira JEP, Vencio S]. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes: 2014-2015. São Paulo: AC Farmacêutica, 2015.

Palavras-chave: Açúcar; Sacarose; Rotulagem nutricional; Alimentos industrializados; Direito do consumidor

ANÁLISE DA OFERTA E DEMANDA DE ALIMENTOS DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ENTRE O PERÍODO DE JUNHO DE 2016 A MAIO DE 2017

BIANCA BENEVENUTO MONTENEGRO; LIDIANE DE MATOS PIRES

¹ CEASA-DF - Centrais de Abastecimento do Distrito Federal, ² EMATER-DF - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal, ³ SEAGRI DF - Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural, ⁴ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília
bianca.montenegro@gmail.com

Introdução

O Programa de Aquisição de Alimentos, é uma ação do Governo Federal criada para fortalecer o agricultor familiar e colaborar com o enfrentamento da fome no Brasil. O objetivo central do programa é “garantir o acesso aos alimentos em quantidade, qualidade e regularidade necessárias às populações em situação de insegurança alimentar e nutricional e promover a inclusão social no campo, por meio do fortalecimento da agricultura familiar” Para que os alimentos comprados por meio do programa possam atender da melhor forma as entidades sociais em quantidade qualidade e variedade é necessário um trabalho intersetorial para conciliar a demanda das entidades com uma oferta qualificada de produtos.

Objetivos

Analisar a adequação de volume e diversidade de alimentos ofertados pelo Programa de Aquisição de Alimentos diante a demanda do Banco de Alimentos de Brasília entre o período de junho 2016 a maio 2017.

Metodologia

Para estimar a demanda de alimentos necessários para atender as entidades cadastradas, foi desenvolvida uma metodologia de distribuição de alimentos no Banco de Alimentos de Brasília, elaborada pela nutricionista do local considerando as recomendações da Organização Mundial da Saúde. Para garantir um mix adequado de alimentos ficou estipulado a quantidade de alimentos por grupo de folhosos, frutas, temperos, tubérculos e verduras e legumes. Baseado no número de beneficiários e dias de atendimento das Entidades foi possível obter a demanda total para cada mês no período de junho/2016 a maio/2017. Para analisar se a oferta de alimentos ficou de acordo com a demanda do Banco foi utilizada a planilha de registro de recebimento de alimentos. Os valores do recebimento foram comparados com a perspectiva estimada para cada grupo de alimentos. E por fim, foi feita a análise da adequação entre volume ofertado e diversidade de alimentos diante a demanda do Banco.

Resultados

Do grupo de folhosos, foram recebidos 15 tipos, sendo os de maior representatividade o repolho, a alface e a couve manteiga. No grupo de frutas foram recebidos 14 tipos ao longo de 11 meses, sendo as de maior representatividade o abacate, o morango e a banana prata. No grupo de temperos ao todo foram recebidos 8 tipo de alimentos, sendo o pimentão verde recebido em maior quantidade. Acerca dos tubérculos, foram recebidos 4 tipos sendo a mandioca e a batata doce os mais representativos deste grupo. No grupo das verduras e legumes foram recebidos ao todo 29 variedades de alimentos. Os três alimentos mais representativos deste grupo foram a abóbora seca, o tomate e a cenoura. Ao todo o Banco de Alimentos de Brasília recebeu para posterior distribuição a entidades cadastradas, 835.119,30 kg de alimentos no período de junho de 2016 a maio de 2017 por meio do programa de aquisição de alimentos. Foram beneficiadas em média 23.113 crianças, jovens, adultos e idosos por mês.

Conclusão

Analisar de forma abrangente, porém, detalhada, uma política pública permite aos órgãos envolvidos melhorá-la em benefício da população atingida. Nesta pesquisa, os dados de 11 meses de execução do Programa de Aquisição de Alimentos foram examinados. A quantidade de alimentos recebidos ficou bem próxima a quantidade programada para atender os beneficiários, 82% de adequação. Durante este período de execução do programa de aquisição de alimentos, foi recebida uma média de 56 itens por mês, o que impacta positivamente na qualidade nutricional das refeições oferecidas pelas entidades que recebem esses alimentos.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília, 2008. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf>. Acesso em: 30 jun. 2017.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Programa de Aquisição de Alimentos. 2012. Disponível em: < http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_arquivos_64/folder_paa_2012.pdf>. Acesso em: 30 jun. 2017.

BRASIL. Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário. PAA. Sobre o Programa. 2016. Disponível em: < <http://www.mda.gov.br/sitemda/secretaria/saf-paa/sobre-o-programa>>. Acesso em: 30 jun. 2017.

CARVALHO, Luciana; ROCHA, Dais. Programa de Aquisição de Alimentos: a lente bioética na segurança alimentar. Revista Bioética, v. 21, n. 2, p. 278-290, 2013.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. State of Food Insecurity in the World. 2015. Disponível em: . Acesso em: 30 jun. 2017.

Palavras-chave: Banco de Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional; Programa de Aquisição de Alimentos

ANÁLISE DA SITUAÇÃO SOCIOECONÔMICA, NUTRICIONAL E SAÚDE DE PACIENTES ONCOLÓGICOS ATENDIDOS EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA NO RECIFE - PE

FABIANA DE ARRUDA LUCCHESI; CAMILLA MARIA COSTA SOARES DA SILVA; MARIA DA CONCEIÇÃO CHAVES DE LEMOS

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

fabianalucchesi@hotmail.com

Introdução

A doença neoplásica causa mudanças físicas e psicológicas nos indivíduos de diferentes faixas etárias gerando fenômenos de complexidade diversas e impactos de ordem social e econômica. Pode originar longos períodos de morbidade, comprometer a autonomia, independência funcional e qualidade de vida (KOVÁCS *et al*, 2015). As demandas apresentadas pelos usuários dos serviços de saúde são "aparentemente individuais", destacando a necessidade do reconhecimento, por parte dos profissionais de saúde, desta dimensão do problema no processo de assistência (CARVALHO, 2008).

Objetivos

O objetivo desse estudo foi avaliar as condições socioeconômicas e estado nutricional de pacientes oncológicos atendidos ambulatorialmente no Hospital do Câncer – Recife/PE.

Metodologia

A planilha elaborada para a coleta de dados teve como base o material "Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN" (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2011). Os segmentos populacionais estudados foram adultos e idosos. Foram coletados: sexo, idade, localização do tumor, tempo de doença, tipo de tratamento, hábitos de vida: etilismo e tabagismo; dados antropométricos: altura, índice de massa corporal (IMC), circunferência do braço (CB) e circunferência da panturrilha (CP) para pacientes idosos; presença de patologias associada: hipertensão arterial sistêmica (HAS), diabetes mellitus (DM), doença renal crônica (DRC) e dislipidemias; ainda constando questionamentos sobre benefício social, ocupação e uso ou não de anticoncepcional (AC). Os parâmetros bioquímicos e antropométricos foram analisados de acordo com o material "Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN na assistência à saúde" (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008). Apenas foram incluídos no estudo aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados coletados foram tabulados e analisados no software EXCEL® 2010.

Resultados

A amostra total foi de 176 pacientes atendidos no ambulatório de mama, cabeça e pescoço, quimioterapia e cirurgias oncológicas, sendo a média de idade de 56 anos ($\pm 16,9$), e 29,94% da amostra de idosos. A maioria dos pacientes avaliados foi do sexo feminino (80,11%). Tal fator também pode ter influenciado na região mais frequente do tumor, localizado na mama (48,86%). O tempo médio de doença foi 34 meses (± 56), enquanto o peso médio foi de 66 kg (± 16). Para os idosos, a média da CP foi de 33 cm (± 8) indicando diminuição de massa muscular. Cerca de 53,4% dos pacientes estavam em acompanhamento clínico no momento do atendimento. Com relação aos fatores de risco, 75,56% da amostra relataram nunca ter fumado, 73,86% afirmaram nunca terem ingerido bebida alcoólica. Já para as comorbidades, a mais prevalente no grupo foi HAS (40,9%), seguido por dislipidemias (15,9%) e DM (9,66%). Cerca de 39,77% do público residiam na zona rural de Pernambuco e 67,61% não referia receber recurso de benefício financeiro do governo. A maioria das mulheres relatou nunca ter feito uso de anticoncepcionais (78,97%).

Conclusão

É muito importante garantir a assistência nutricional, psicológica, médica e social direcionada às necessidades do paciente, considerando o tratamento proposto e comorbidades associadas, com o intuito de assegurar um cuidado específico e uma atenção individualizada ao paciente e amparo familiar.

Referências

1. Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Disponível em: http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.

2. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN na assistência à saúde. Disponível em: http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes/protocolo_sisvan.

3. CARVALHO, C. S.U. A Necessária Atenção à Família do Paciente Oncológico - **Revista Brasileira de Cancerologia**. 2008; 54(1): 87-96

4. MARTA, G. N.; DEL NERO, L. G.; NADER, M. G.; MANGABEIRA, A.; CRICHTI, G.; KOVÁCS, M. J. Treatment priorities in oncology: do we want to live longer or better? *Clinics* [Internet] 2014 [cited in 2015 Nov 26]; 69(8):509-14. Disposable in: <http://www.scielo.br/scielo.php>.

Palavras-chave: Câncer; Nutrição; Saúde Coletiva

ANÁLISE DA TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS DA ANVISA E QUALIDADE DE VIDA DOS FENILCETONÚRICOS

JÚLIA MARTINS DE VARGAS; MARIA CLÁUDIA DA SILVA

¹ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília

mariacaudianut@gmail.com

Introdução

Erros inatos ocorrem espontaneamente no metabolismo, como a deficiência da enzima fenilalanina hidroxilase. Responsável em converter o aminoácido fenilalanina no aminoácido tirosina. A falta desta causa o aumento de fenilalanina no sangue e nos tecidos o que leva ao quadro específico de fenilcetonúria⁴. O tratamento consiste na retirada de alimentos ricos em fenilalanina, são eles: as proteínas de origem vegetal ou animal. Alimentos in natura, com baixo teor de FAL, devem ser consumidos em quantidades controladas. E suplementação com “fórmula de aminoácidos para dietas com restrição de fenilalanina”¹. A Agência de Vigilância Sanitária criou então - através da RDC N° 19, de 5 de maio de 2010 – a Tabela de Composição de Alimentos. O objetivo da tabela é servir de guia para os profissionais da saúde e para os fenilcetonúricos¹.

Objetivos

Analisar a utilização da tabela de composição de alimentos, desenvolvida pela ANVISA, quanto a clareza, objetividade, uso e acesso.

Metodologia

Está pesquisa foi divulgada em centros de triagem neonatal cadastrados no Ministério da Saúde (ANEXO 1), como, hospitais infantis, Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais de Vitória – APAE e faculdades e nas comunidades de fenilcetonúricos nas redes sociais. Foi enviado aos centros e às comunidades de fenilcetonúricos nas redes sociais o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLEe a proposta da pesquisa assim como o link do questionário. O trabalho foi constituído em três partes, foram elas: coleta de dados através do questionário, análise dos dados e divulgação para a ANVISA e para os participantes dos resultados encontrados a fim de proporcionar a melhorias na tabela. O instrumento de coleta de dados é um questionário online no Google Forms este contém quatro blocos – BLOCO A – DADOS PESSOAIS, BLOCO B - DADOS PARA PESQUISA, BLOCO C – DADOS SOBRE QUALIDADE DE VIDA E BLOCO D – FREQUENCIA ALIMENTAR, onde foi abordado o conhecimento sobre a tabela, assim como, a utilização da mesma no dia-a-dia e nas compras. O questionário usado para frequência alimentar é o do GUIA ALIMENTAR DA POPULAÇÃO BRASILEIRA, com algumas modificações. Os dados foram coletados de maio de 2017 a junho de 2017.

Resultados

Dos fenilcetonúricos que responderam o questionário 6 (50%) pessoas relataram conhecer a tabela e 6 (50%) pessoas desconhecem sua existência. Todos (100%) afirmaram compreender os dados ali apresentados e levar em consideração o que ali foi descrito. No recordatório alimentar foi observado o consumo de suplemento PkU (próprio para fenilcetonúricos), frutas e legumes variados. A dieta deles unanimemente foi prescrita por nutricionista. O uso da tabela ajudou na qualidade de vida dos fenilcetonúricos, ela traz uma maior precisão do cálculo e no controle. Pela análise de qualidade de vida juntamente com a frequência alimentar foi constatada uma ingestão baixa de água, frutas, legumes e verduras.

Conclusão

Os fenilcetonúricos têm as altas taxas de não adesão aos diversos tratamentos terapêuticos. No questionário foi possível perceber que os pacientes têm acompanhamento nutricional. Todos relatam que ela precisa de divulgação e melhoria na acessibilidade. A mudança sugerida seria ela virar aplicativo. Na anamnese alimentar que foi respondida foi possível visualizar um alto consumo hipercalóricos. O consumo destes e a baixa ingesta de alimentos com alto valor biológico ocasiona síndromes metabólicas.

Referências

BRASIL. ANVISA. Fenilalanina em Alimentos Disponível em: Acesso em: 07/09/2016

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar: como ter uma alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, [s.d.].

BRASIL. ANVISA. Informe Técnico N° 49, de 11 de abril de 2012. Disponível em: <

<http://portal.anvisa.gov.br/fenilalanina-em-alimentos>> Acesso em: 07/09/2016

Palavras-chave: ANVISA; Fenilalanina; Fenilcetonúrias; Qualidade de Vida

ANÁLISE DE METAIS PESADOS EM PEIXES DA COSTA BRANCA E SUAS IMPLICAÇÕES PARA A SAÚDE HUMANA

HERLANE DA SILVA PAIVA; LIDIANE AUGUSTA DE SOUZA

¹ UNP - Universidade Potiguar
lidiane_3006@hotmail.com

Introdução

A contaminação por metais pesados tem sido associada à contaminação com sucessivas mortes de seres aquáticos. Diante disso, o peixe tem sido utilizado como bioindicadores para avaliar a segurança do sistema aquático e as várias alterações ocorridas nesses organismos, que irão nos indicar o grau de poluição existente nesse ambiente. Diante da problemática exposta, surge a importância de correlacionar a quantificação de metais pesados em peixes com a saúde da população. Sendo os pescados um ótimo protótipo para avaliação referente à qualidade da água e/ou um possível indicativo da poluição ambiental.

Objetivos

O estudo teve como objetivo identificar o acúmulo de metais pesados em peixes coletados na Costa Branca durante o período seco, bem como as suas implicações na saúde humana.

Metodologia

Para a coleta das amostras, foram escolhidos três pontos distintos da Costa Branca. A coleta aconteceu no mês de julho (período seco) do ano de 2017, as espécies foram coletadas em redes de pesca e tarrafas. Após a captura, os peixes foram armazenados em sacos estéreis, e transportado em um isopor com gelo. As amostras foram levadas para estufa a uma temperatura de 50° C, onde foi realizado um processo de secagem por 72 horas, e logo após foram trituradas, maceradas e submetidas ao processo de digestão. O processo iniciou-se com a diluição das amostras, que foram pesadas e taradas uma a uma, em 0,5 g do material seco obtido através da trituração dos peixes. Em seguida foram adicionados os ácidos 7 ml de HNO₃ 65%, 1 ml de 202 a 30%. Ao término do procedimento foram transferidos 50 ml do material resultante da digestão, para frascos de polietileno, onde foram reservados até o momento das análises dos metais. A leitura das concentrações dos metais pesados Cd (Cádmio), Pb (Chumbo), Ni (Níquel) e Cr (Cromo) nas amostras de peixes foi realizada no Espectrofotômetro de Absorção Atômica com Chama (F-AAS), modelo Varian AA240FS. Foram reproduzidas curvas de calibração para cada metal analisado, a partir de soluções padrões certificados para a leitura do equipamento. Para o estudo foram examinados peixes de espécies distintas. As linhagens que foram capturadas em diferentes pontos da costa branca são constituídas de espécies como Thunnus, Pristis microdon e Pseudocrenilabrinae.

Resultados

Nenhuma das amostras analisadas apresentou valores positivos para o metal Cd, em relação ao metal Pb, este, apresentou-se acima do estabelecido na espécie Pseudocrenilabrinae (0,3149 ppm). O metal Cr apresentou valores positivos em todos os exemplares e acima do permitido pela legislação brasileira (1,7797, 1,980, 2,030 ppm, respectivamente) e o Ni mostrou-se presente, porém dentro dos limites estabelecidos (0,054, 0,085, 0,005 ppm).

Conclusão

Desta forma, foi possível avaliar o grau de perigo dos metais contidos nestas espécies, não só referente aos animais aquáticos, mas aos consumidores finais que se alimentam desses peixes, os seres humanos. Essas elevadas concentrações de metais pesados no ambiente e tecido muscular dos peixes indicam um elevado grau de contaminação da Costa Branca do Rio Grande do Norte, causando prejuízos a saúde do homem.

Referências

Anvisa. Resolução RDC n° 42, de 29 de agosto de 2013. Ministério da Saúde - MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Disponível em: < http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0042_29_08_2013.html>. Acesso em: 22 out. 2017.

BRASIL, Ministério da Saúde. Decreto 55.871 de 26 de março de 1965, Diário Oficial da União: Brasília, 1965 (09 de abril de 1965).

LIMA JUNIOR, R et al. Evaluation of heavy metals in fish of the Sepetiba and Ilha Grande Bays, Rio de Janeiro, Brazil. Environmental Research Section, v. 89, p. 171-179, 2002.

LÓPEZ, María Tránsito. A dieta anticâncer: Prevenir é o melhor remédio. São Paulo: Escrituras Médicas, 2014. 199 p.

VELMA, V.; VUTUKURU, S. S.; TCHOUNWOU, P. B. Ecotoxicology of hexavalent chromium in freshwater fish: a critical review. Reviews on Environmental Health, v. 24, n. 2, p. 129-145, 2009.

Palavras-chave: Costa Branca; Metais pesados; peixes

ANÁLISE DE OFERTA DE ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS EM ESCOLAS ASSISTIDAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

AMANDA CRISTINA TOMPSON DINIZ; LETICIA ESTEFANY SANTANA PENSADOR; ALINE LEÃO REIS; ISABELLE CHRISTINE DA SILVA VIEIRA MARTINS; ROSA MARIA DIAS; CLÁUDIA DANIELE TAVARES DUTRA CAVALCANTO

¹ UFPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, ² CECANE - CENTRO COLABORADOR DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR

amandatompsond@gmail.com

Introdução

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária estipula que as hortaliças são plantas herbáceas na qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento em sua forma natural, podendo ser verduras, legumes, raízes e tubérculos de acordo com a resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos nº12/78. Nesse contexto, a Resolução Nº26/2013 do Programa Nacional de Alimentação Escolar estipula a oferta mínima de três porções (200 gramas/cada) de frutas e hortaliças por semana aos escolares, visto que as hortaliças são alimentos reguladores que tem como característica serem fontes de vitaminas e minerais – ambos nutrientes que mantêm o equilíbrio do organismo e que auxiliam nos processos cognitivos da criança, uma vez que possuem ação reguladora e de combate e prevenção de agravos à saúde. Portanto, assume-se como importante a verificação da presença desses alimentos nos cardápios executados nas instituições de ensino.

Objetivos

Identificar a presença de frutas minimamente processadas, saladas, alimentos integrais e leguminosas em cardápios de escolas beneficiadas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Metodologia

Estudo transversal descritivo, realizado em duas escolas (A e B) do município de Belém/PA. Participaram da pesquisa as duas escolas que tinham o maior número de alunos matriculados no ensino fundamental (2º ao 5º ano) em regime de tempo integral, de acordo com documento disponibilizado pela Entidade Executora. Foi verificada a frequência diária de oferta de frutas minimamente processadas, saladas, alimentos integrais e leguminosas nos cardápios executados nas instituições conforme rege a Resolução Nº26/2013 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. A coleta de dados ocorreu durante 20 dias letivos em cada escola, de maio a agosto de 2015, a partir do acompanhamento da execução (do pré-preparo à distribuição) dos cardápios escolares, destaca-se que os dados foram coletados por graduandos de nutrição, através do preenchimento de protocolo semiestruturado. Os resultados foram armazenados e analisados em planilha do Programa Microsoft Excel 2010. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, parecer 221.941/2015.

Resultados

Não foram ofertadas frutas, saladas e alimentos integrais nas duas instituições estudadas. Em relação às leguminosas, foi observada a oferta de feijão em 85% (n=17) dos dias analisados na Escola A e 95% (n=19) na Escola B.

Conclusão

A ausência de frutas, saladas e alimentos integrais indica uma não-conformidade com a legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Não obstante, deve-se levar em consideração que os cardápios escolares perpassam a ideia de apenas ofertar alimentos e funcionam como uma forma de educação alimentar e nutricional, incentivando a criação de hábitos alimentares adequados.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação (ME). Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União, 2013; 17 jun.

Brasil. Resolução n.12 - CNNPA, de 24 julho de 1978. A CNNPA do Ministério da Saúde aprova 47 padrões de identidade e qualidade relativos a alimentos e bebidas para serem seguidos em todo território brasileiro. Diário Oficial da União. 1978 24 jul; Seção 1.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Cardápio; Políticas públicas

ANÁLISE DE PERCEPÇÃO E USABILIDADE DO APLICATIVO NUTRABEM 2.0

SAMANTHA BITTENCOURT MESCOLOTO; SIMONE CAIVANO; SEMÍRAMIS MARTINS ÁLVARES DOMENE

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo - Campus Baixada Santista
samantha_bittencourt@hotmail.com

Introdução

A partir do interesse em estudos que avaliam a ingestão alimentar, é necessário considerar também aspectos relacionados aos instrumentos utilizados para a obtenção dessas informações. Métodos tradicionais de estimativa da ingestão alimentar a partir de inquéritos dietéticos apresentam fragilidades que levam a erros de medida, assim o aperfeiçoamento e o desenvolvimento de novos instrumentos podem melhorar as informações referentes a alimentação e nutrição. Uma vertente crescente, é o uso de inquéritos alimentares abrigados em ferramentas digitais, entretanto, pouco se sabe sobre a percepção dos usuários frente aos métodos testados, sobretudo no Brasil.

Objetivos

Avaliar a usabilidade do aplicativo Nutrabem 2.0 como método de registro alimentar a partir da análise de percepção dos usuários da ferramenta.

Metodologia

Estudo transversal retrospectivo realizado com 195 indivíduos adultos, de idades entre 19 e 59 anos, de ambos os sexos e que manifestaram concordância com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Inicialmente, a ingestão alimentar foi estimada pelo uso do aplicativo Nutrabem 2.0 e pelo recordatório de 24 horas. A análise da percepção referente aos métodos utilizados foi feita por instrumento construído em formato de escala Likert. Verificou-se a validade de conteúdo das asserções utilizadas no instrumento a partir do cálculo do Coeficiente de Correlação Linear de Pearson e a consistência interna foi medida pelo Coeficiente de Correlação Alfa de Cronbach. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo sob o parecer nº 1.643.952, e pelo sistema CEP/CONEP - CAAE nº 57546316.7.0000.5505 em 20 de julho de 2016. O estudo possui financiamento por meio de bolsa de mestrado da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo – FAPESP (processo nº 2016/13978-7).

Resultados

O instrumento aplicado foi validado com 10 asserções dispostas em duas dimensões de análise: (1) Dimensão I - app Nutrabem 2.0 como ferramenta intuitiva e autoexplicativa e (2) Dimensão II - app Nutrabem 2.0 como instrumento de inquérito alimentar. O estudo de consistência interna foi considerado dentro da adequação com o valor de $\alpha = 0,70$; 92,3% dos respondentes tiveram percepções positivas ou muito positivas sobre o aplicativo, o que indica boa usabilidade do Nutrabem 2.0 ao funcionar como ferramenta para a estimativa da ingestão alimentar.

Conclusão

A avaliação do aplicativo indicou boa usabilidade do método. Contudo, a dimensão de análise que indica a percepção da ferramenta como instrumento para o registro da ingestão alimentar apontou que existem ajustes a serem realizados para alcançar melhor desempenho. A limitada quantidade de estudos na área de abrangência fundamenta as investigações incipientes a esse trabalho.

Referências

- SUBAR, Amy F. et al. Addressing current criticism regarding the value of self-report dietary data. **The Journal of Nutrition**, v. 145, n. 12, p. 2639-2645, 2015.
- SALVADOR CASTELL, Gemma; SERRA-MAJEM, Lluís; RIBAS-BARBA, Lourdes. What and how much do we eat? 24-hour dietary recall method. **Nutricion Hospitalaria**, v. 31, n. 3, 2015.
- SHARP, Darren B.; ALLMAN-FARINELLI, Margaret. Feasibility and validity of mobile phones to assess dietary intake. **Nutrition**, v. 30, n. 11, p. 1257-1266, 2014.
- FORSTER, Hannah et al. Personalised nutrition: the role of new dietary assessment methods. **Proceedings of the Nutrition Society**, v. 75, n. 1, p. 96-105, 2016.

Palavras-chave: aplicativos móveis; inquéritos nutricionais; instrumento de percepção; tecnologia digital

ANÁLISE DO CONSUMO DE MARCADORES ALIMENTARES NA CAPITAL DO RIO DE JANEIRO A PARTIR DO INQUÉRITO TELEFÔNICO EM ADULTOS COM 18 ANOS OU MAIS, 2006-2015.

MÁRCIA REGINA MAZALOTTI TEIXEIRA; SONIA CRISTINA AMANCIO DA SILVA; ERALDA FERREIRA; ANGELITA DOS SANTOS NASCIMENTO

¹ SES-RJ - Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro
marciartx@gmail.com

Introdução

As doenças crônicas não transmissíveis apresentam múltiplas causas como hereditariedade, estilos de vida e exposição a fatores ambientais e fisiológicos. Os fatores de risco modificáveis constituem a causa expressa de grande parte da carga de doenças, tanto na mortalidade geral quanto nas mortes prematuras e incapacidades decorrentes relacionadas às Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Há evidências de que tabagismo, alimentos com alto teor de gorduras saturadas, sal e açúcar, sedentarismo e consumo excessivo de álcool, causam mais de dois terços de todos os novos casos e aumentam o risco de complicações em pessoas que já sofrem dessas doenças.

Objetivos

Apresentar informações sistematizadas sobre o consumo de alimentos, obtidos pela Vigilância de Fatores de Risco e de Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico em adultos com 18 anos e mais, considerando marcadores de alimentação saudável e não saudável para análise do recorte.

Metodologia

A partir de uma tabela, elaborada pela área técnica da vigilância das doenças crônicas não transmissíveis, com dez anos do inquérito referentes à capital do Rio de Janeiro, recortou-se os marcadores de alimentação saudável e não saudável para análise.

Resultados

Em relação aos marcadores de alimentação não saudável, chama atenção o consumo de refrigerantes, em cinco ou mais dias da semana. Em 2010 e 2011, a prevalência foi de 32,2% e 35,2%. A partir de 2012, ocorre uma diminuição no consumo (28,2%) e em 2015 foi de 19,61%, com os homens consumindo mais (21,4%) do que as mulheres (18,2%). Já com relação ao consumo de carnes com excesso de gordura, em 2006 quando iniciou a pesquisa, o valor estimado entre os homens foi de 45,5% e para mulheres 26,4%. A partir daí, percebe-se uma queda no consumo e em 2015, alcança 36,6% para homens e 19,5% para mulheres. O consumo de sal apresenta queda, em 2013, quando entrou na pesquisa, o valor total era de 14,8% e em 2015 de 14,1%. Já com relação aos marcadores saudáveis, a prevalência referente ao consumo recomendado de frutas e hortaliças, que até o ano de 2014 não superava a prevalência de 25%, em 2015 apresentou um aumento de 3,1% (alcançando 27,8%). O consumo regular em 2006 era de 29,9 % e ao longo dos anos apresentou um aumento. Em 2014, era de 36,8% e em 2015 passou para 38,5%, sempre com estimativas de consumo maiores entre as mulheres. Aproximadamente 70% da população permanece com o hábito de consumir feijão regularmente, porém desde que passou a ser acompanhado em 2009 (71,7%) percebe-se uma queda em 2014 (68,5%) ampliada em 2015 (67,1%).

Conclusão

A identificação e a análise desses marcadores aponta para o que deve ser enfatizado pela equipe de saúde para a adoção de práticas alimentares mais saudáveis e representam uma parcela significativa para indução de ações de prevenção e controle das doenças crônicas não transmissíveis. É importante que os diversos setores e instâncias de gestão, se apropriem de informações que colaborem para a promoção da alimentação saudável. O Guia alimentar para a população brasileira é um instrumento importante para corroborar e apoiar no estímulo para o aumento no consumo dos marcadores saudáveis da alimentação.

Referências

MINISTÉRIO DA SAÚDE (BR). Epidemiologia e Serviços de Saúde / Secretaria de Vigilância em Saúde. – v. 12, n. 1 (jan./mar. 2003). Brasília: Ministério da Saúde, 2003
MINISTÉRIO DA SAÚDE (BR). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à

Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

MENDES, Eugênio Vilaça. O cuidado das condições crônicas na atenção primária à saúde: o imperativo da consolidação da estratégia da saúde da família. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2012. 512 p.: il

SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO. Recorte dos Inquéritos Epidemiológicos de Abrangência Nacional - 001/2017. Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: <http://www.riocomsaude.rj.gov.br/site/Conteudo/Vigilancia.aspx?Area=DCNTS> Acesso em: 05 out. 2017.

Palavras-chave: indução; práticas alimentares; prevenção

ANÁLISE DO PROCESSO DE DESCENTRALIZAÇÃO DAS AÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO BRASIL

MARIA MANUELA ZOVKA DE LIRA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; LEOPOLDINA AUGUSTA SOUZA SEQUEIRA DE ANDRADE; VÂNIA CRISTINA DE LIMA FREITAS; CAROLINA GUILHERME DE ALBUQUERQUE

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, ² PMJG - Prefeitura Municipal de Jaboatão dos Guararapes
ruthguilherme@hotmail.com

Introdução

A Vigilância Sanitária (VISA) pode ser definida como um conjunto de ações de proteção à saúde dos indivíduos, tendo sido construída historicamente na sociedade moderna, para atender a casos de graves prejuízos à saúde coletiva com elevado número de mortes ou sequelas relacionadas ao consumo de produtos e serviços. Para tal, surge a necessidade de regulamentação e controle sanitário. No contexto de sua reestruturação no Brasil, configurou-se o processo de descentralização de suas ações nos últimos 20 anos, principalmente após a criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (1999) e a instituição do Termo de Ajuste e Metas (TAM), em 2000. Inicialmente apenas com os estados, e, a partir de 2003, nas ações de VISA municipais

Objetivos

Analisar o processo de descentralização das ações da VISA no Brasil, traçar um perfil da atuação das VISAs estaduais e municipais (apenas as capitais) estabelecendo uma relação entre esta atuação e o processo de descentralização, além de identificar as principais dificuldades no processo de descentralização das VISAs abordadas

Metodologia

Trata-se de um levantamento de dados, que teve como base a seleção de legislações e produções científicas publicadas entre 2000 e 2015, relacionadas à “Descentralização das ações de Vigilância Sanitária no Brasil”. Para as legislações, a principal fonte foi o site da ANVISA, através da ferramenta Visa Legis. Também foram instrumentos de pesquisa os bancos de dados da VISA municipal – Recife/PE e da Biblioteca Virtual em Saúde (Ministério da Saúde). As buscas ocorreram desde o mês de dezembro de 2014 até o mês de maio de 2016. A análise e apresentação dos resultados foram realizadas através da tabulação dos dados para confecção de quadros e gráficos de frequência simples utilizando o Programa Microsoft Excel 2010

Resultados

As publicações estudadas apontam que as VISAs estaduais precisam reconsiderar a importância da elaboração do Plano de Ação de Vigilância Sanitária (PAVISA); que as VISAs municipais, de maneira geral, tiveram maior grau de descentralização dos serviços, havendo maior abrangência das áreas de atuações, ocorrendo o inverso para as características de atuação. Além disso, o processo de regionalização merece mais atenção e precisa orientar a descentralização das ações e serviços de saúde e os processos de negociação e pactuação entre os gestores. Percebe-se ainda que apesar das melhorias a partir da criação da ANVISA, há deficiência com relação à comunicação desse órgão com as esferas estaduais e municipais. Também foram observadas dificuldades para a efetiva descentralização da VISA, devido a inexistência de equipes com recursos humanos suficientes para responder às demandas; carências de investimentos em qualificação deste pessoal e da predominância de práticas de VISA fiscalizadoras, em detrimento das ações educativas para a saúde

Conclusão

Mesmo com os avanços do processo de descentralização da VISA nos estados e municípios do Brasil, a maioria dos órgãos de vigilâncias sanitárias estaduais e municipais possui profundas dificuldades técnico-operacionais no desenvolvimento das ações descentralizadas, denotando a fragilidade do processo de descentralização das ações da VISA e a necessidade de sensibilizar os gestores para a efetiva estruturação local, em parceria com os órgãos estadual e federal

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA (Brasil). Pesquisa Diagnóstico sobre Tecnologias em Vigilância Sanitária: Relatório Final de Pesquisa: volume 01 - Resultados. São Paulo: Fundação Escola de Sociologia e Política de São Paulo, 2006a. 127 p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA (Brasil). Pesquisa Diagnóstico sobre Tecnologias em Vigilância Sanitária: Relatório Final de Pesquisa: volume 02 - Cadastro. São Paulo: Fundação Escola de Sociologia e Política de São Paulo, 2006b. 106 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. À sua Saúde – A VISA na História do Brasil / Eduardo Bueno. Brasília: MS/ANVISA, 2005.

BEZERRA, A. S. Descentralização das ações de vigilância sanitária: uma revisão bibliográfica. Dissertação de especialização, Faculdade de Ciências Médicas da Santa Casa de São Paulo, 2011.

LUCCHESI, G. A vigilância Sanitária no Sistema Único de Saúde. In: De SETA, M. H. (Org.). Gestão e vigilância sanitária. 1. ed. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2006. cap. 2. p. 33-47.

Palavras-chave: Descentralização; Vigilância Sanitária ; Regionalização; Municipalização

ANÁLISE DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO OFERTADO À POPULAÇÃO MASCULINA PRIVADA DE LIBERDADE EM SÃO LUÍS – MA.

LUIZ EDUARDO DE ANDRADE SODRÉ; GRAÇA MARIA DE CASTRO VIANA

¹ UFMA - Universidade Federal do Maranhão

eduardosodre_1@hotmail.com

Introdução

O direito à saúde no Brasil é um tema muito polêmico, associado à busca da solidificação dos direitos humanos, e ganha mais destaque quando envolve pessoas privadas de liberdade, uma parcela excluída da sociedade e percebida como indivíduos que perdem seus direitos diante da entrada no mundo do crime. Este estudo justifica-se pela escassez de dados sanitários para pessoas privadas de liberdade e a busca pela descrição da real situação dos serviços de saúde e alimentação ofertados à esta população.

Objetivos

Analisar o serviço de alimentação ofertado à população masculina privada de liberdade em São Luís – MA.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo e observacional no Complexo Penitenciário de Pedrinhas (São Luís - MA). Foi utilizado como norteador um instrumento baseado no roteiro denominado “Padrões de conformidade da atenção à Saúde em Unidades Prisionais” elaborado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), adaptado para a realidade local. Consiste na avaliação da adequação sanitária da estrutura e dos processos no cuidado da saúde no sistema prisional, dentre as variáveis analisadas estavam o fornecimento de refeições balanceadas e dietas especiais, preparo e acondicionamento das refeições, entre outros.

Resultados

São fornecidas 03 refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar) e eventuais lanches comemorativos, as refeições são fornecidas por empresa terceirizada. Do ponto de vista nutricional é necessário realizar uma análise detalhada do cardápio servido e do ponto de vista da aceitação, pode-se afirmar que não há uma boa aceitação por parte dos internos levando em consideração uma alta quantidade de reclamações. Verificou-se também que existe preparação de dietas especiais para os internos que necessitem da mesma. As refeições são preparadas em local fora do estabelecimento prisional, e entregues por meio de caixas térmicas assegurando a temperatura ideal, o local de preparo das refeições oferece ampla estrutura para confecção de forma segura, com alvará atualizado e supervisionado por um Nutricionista – Responsável Técnico e uma equipe de nutricionistas e técnicos de nutrição em sistema de escala e seguindo as recomendações da Resolução - RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004. Ao ingressar no estabelecimento prisional, os internos recebem utensílios como canecas e talheres de plástico, e estes são responsáveis pela manutenção e higienização dos mesmos.

Conclusão

O serviço de alimentação ofertado à população privada de liberdade em São Luís – MA configura-se como adequado levando em consideração a breve análise realizada, pois consegue assegurar o fornecimento de refeições em quantidade suficiente e de dietas especiais para aqueles que necessitam. O preparo e acondicionamento das refeições são realizados de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e possui profissional Nutricionista como responsável técnico. É garantido o fornecimento de utensílios limpos e em quantidade suficiente, e existem ações de educação permanente voltadas para as pessoas envolvidas com a alimentação e nutrição.

Referências

BRASIL. RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Palavras-chave: Alimentação; Nutrição; Privados de liberdade

ANÁLISE DOS TERMOS UTILIZADOS NOS GUIAS ALIMENTARES (2006 E 2014) ENTRE UNIVERSITÁRIOS

MARCOS DA SILVA BRANDÃO; DAVID LIMA OLIVEIRA; JOSÉ RODRIGO SANTOS SILVA; RAQUEL SIMÕES MENDES NETTO

¹ UFS - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

marcosmsb22@gmail.com

Introdução

Os guias alimentares são utilizados como ferramentas para promoção de melhores hábitos alimentares, orientando inclusive sobre as práticas alimentares saudáveis. No entanto, percebe-se desde a sua primeira versão (2006) uma baixa disseminação na população, bem como dificuldade no entendimento de certos termos utilizados. Tais fatores podem estar associado à baixa adesão de tais instrumentos. São escassos também a avaliação dos termos utilizados na sua versão mais nova (2014).

Objetivos

O propósito deste estudo foi avaliar o conhecimento dos termos utilizados nas recomendações dos dez passos para uma alimentação saudável por universitários, propostos nos guias alimentares para a população brasileira de 2006 e 2014.

Metodologia

O estudo foi do tipo transversal, composto por 981 estudantes de uma universidade pública do nordeste dos cursos das áreas de agrárias, biológicas e da saúde, exatas e da terra e engenharias, humanas e sociais e aplicadas, e o curso de Nutrição como sendo de referência. Foi aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e utilizou-se um questionário que continha perguntas sobre identificação, fatores socioeconômicos, hábitos de saúde da população e sobre o entendimento de termos utilizados nos guias alimentares para a população brasileira de 2006 e 2014. As 6 primeiras questões referentes ao guia mais antigo, perguntavam se saberia quantificar e exemplificar uma porção dos grupos alimentares cereais, frutas, verduras e legumes, leite e derivados, carne e ovos, óleos e gorduras, além disso mais 3 perguntas que abordavam a identificação do que seria um alimento integral, lanche saudável e alimento industrializado. Em relação ao guia mais novo, trazia 4 questões com o mesmo objetivo para alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados. Para comparação do desempenho dos guias, foi utilizado o teste de Wilcoxon (1945), assumindo o pareamento da amostra. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer de número 1.917.582. O software utilizado para análises estatísticas foi o R, versão 3.2.3 (THE R CORE TEAM, 2016), e o nível de significância adotado foi de 5%.

Resultados

Para obtenção das médias de acerto dos termos, foi atribuído pesos iguais, numa escala de 0 a 10 em cada questão. A análise mostrou que a comparação dos guias resultou em diferença significativa ($p= 0,0000$), sendo o guia de 2006 o que obteve maior conhecimento, com média de 2,57 enquanto que a do guia de 2014 obtida foi de 1,37. Em relação à análise por área, foi verificado que os alunos das áreas do conhecimento, exceto Nutrição, apresentaram desempenho melhor no guia 2006 do que o de 2014, enquanto que os alunos do de Nutrição se saíram melhor no guia mais novo ($p=0,0002$).

Conclusão

Diante dos dados apresentados, fica evidente o desconhecimento da maioria dos estudantes universitários sobre o reconhecimento dos termos dos guias, sendo maior nos termos utilizados no Guia de 2014. Os resultados poderão embasar o planejamento e execução de estratégias para uma maior divulgação do guia alimentar, oferecendo um instrumento que é essencial no conhecimento em nutrição.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

MARCONDELLI, Priscilla; COSTA, Teresa Helena Macedo da; SCHMITZ, Bethsáida de Abreu Soares. Nível de atividade

física e hábitos alimentares de universitários do 3º ao 5º semestres da área da saúde. Rev. Nutr., Campinas , v. 21, n. 1, p. 39-47, Feb. 2008.

TARDIDO¹, Ana Paula; FALCÃO, Mário Cícero. O impacto da modernização na transição nutricional e obesidade. RevBrasNutrClin, v. 21, n. 2, p. 117-24, 2006.

VERLY JUNIOR, Eliseu et al. Adesão ao guia alimentar para população brasileira. Rev. Saúde Pública, São Paulo , v. 47, n. 6, p. 1021-1027, Dec. 2013.

WILCOXON, F. Individual comparisons by ranking methods. Biometrics Bulletin, v. 1, n. 6, p. 80–83, 1945.

Palavras-chave: ADESÃO; CONHECIMENTO; INSTRUMENTO; UNIVERSITÁRIO

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALFACES DE CULTURA CONVENCIONAL E ORGÂNICA

ALINE BASSETTO OKAMURA; MARIA CLÁUDIA DA SILVA; ANDRÉA GONÇALVES DE ALMEIDA; JANAINA BISPO SARMENTO

¹ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília

andrea.almeida@ceub.edu.br

Introdução

As doenças transmitidas por alimentos são geralmente provocadas pelo consumo de alimentos que contêm microorganismos prejudiciais à saúde, parasitas ou ainda, substâncias tóxicas. Normalmente, os sintomas mais comuns atribuídos às DTA's são vômitos, diarreia e dor de cabeça, podendo também apresentar, febre, dores abdominais, entre outros, os quais na maioria das vezes dura poucos dias e não deixa sequelas. Porém, se acometem pessoas em risco de saúde, como idosos, grávidas e doentes, as consequências podem ser mais graves e levar até a morte (BRASIL, 2004). É verificado atualmente o aumento da ocorrência de DTA's de modo significativo em nível mundial, onde vários fatores são observados para a contribuição da emergência dessas doenças como o crescente aumento das populações associado ao processo de urbanização desordenado e a necessidade de produção de alimentos em grande escala. Além disso, há a existência de grupos populacionais vulneráveis ou mais expostos nas grandes cidades. A transmissão dessas doenças veiculadas por alimentos se dão por meio da ingestão de alimentos e/ou água contaminados que podem ter sido infectados durante toda a cadeia alimentar, desde a produção primária até o consumo, passando pelo plantio, manuseio, transporte, condicionamento, entre outros procedimentos. Destacam-se como maiores responsáveis por surtos os alimentos preparados para o consumo coletivo.

Objetivos

Comparar as condições microbiológicas de alface de produção orgânica e de produção convencional

Metodologia

As coletas foram divididas em quatro análises no período da chuva e quatro análises no período da seca. Em cada análise foram utilizadas quatro amostras de alfaces de cultura orgânica (duas de cada supermercado) e quatro alfaces de cultura convencional (duas de cada supermercado), totalizando dessa maneira oito amostras de alfaces em cada dia de estudo.

Resultados

Foram analisadas 62 amostras de alfaces, 32 amostras de cultura orgânica e 30 convencional. Apesar de todas as análises demonstrarem presença de coliformes fecais, todas apresentaram valores baixos. Sobre a análise de bolores e leveduras nas amostras de alfaces, houveram altos valores tanto na chuva, variando de $7,6 \times 10^2$ a $2,0 \times 10^4$ UFC/g, quanto na seca, variando de $6,8 \times 10^2$ a $3,5 \times 10^4$ UFC/g, e para culturas orgânicas e convencionais. Foi encontrado o maior valor em uma amostra de cultura convencional na época da seca, seguido de duas amostras de culturas orgânicas da época da chuva. Com relação às análises de bactérias aeróbias mesófilas nas hortaliças, foram identificados os maiores valores na época de chuva tanto para culturas convencionais, quanto para culturas orgânicas, variando de $1,25 \times 10^2$ a $3,5 \times 10^4$ UFC/g. Os menores valores de bactérias aeróbias mesófilas foram encontrados na época de seca em ambas culturas, variando de $1,4 \times 10^1$ a $3,1 \times 10^3$ UFC/g. Nos achados sobre *Salmonella* sp foram identificadas seis (18,7%) amostras com valores positivos na época de chuva, sendo cinco (83,3%) de culturas orgânicas e uma de cultura convencional. No período da seca foram encontradas duas amostras com *Salmonella* sp sendo uma de cada cultura (50%), estando assim, impróprias para consumo de acordo com o estipulado pela RDC 12/2001 que seria a ausência de *Salmonella* sp.

Conclusão

Na presente pesquisa foram verificados baixos valores para coliformes fecais em ambas culturas e épocas. Também foi observada a presença de bolores e leveduras nas duas épocas de amostragem e nas duas culturas colhidas, o que poderia causar DTA's por micotoxinas.

Referências

- ARBOS, Kettelin Aparecida, et al. Avaliação microbiológica de alface e água de irrigação das hortas do projeto verde – SESC/MS. Higiene alimentar, v.24, no 186/187, p. 69-74, jul./ago. 2010.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Cultivo de alface em sistema orgânico de produção.

Brasília: Embrapa 2007.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Tipos de alface cultivados no Brasil: Comunicado técnico 75. Brasília: Embrapa 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Brasília: 2010.

BRASIL. Resolução – RDC no 12 de 02 de janeiro de 2001. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/a47bab8047458b909541d53fbc4c6735/RDC_12_2001.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em 12 jul. 2015.

BRASIL. Resolução – RDC no 216 de 15 de setembro de 2004. Disponível em: . Acesso em: 8 jul.2015.

CAVALCANTE, Daniel Augusto, et al. Avaliação da qualidade microbiológica de alface americana in natura e minimamente processada, comercializada no município de Santo André, SP. Higiene alimentar, v.28, no 230/231, p. 180-184, mar./abr. 2014.

COSTA, Eveline de Alencar, et al. Avaliação da eficiência de um detergente na sanitização de alfaces (*Lactuca Sativa* L.) de cultivos orgânico e convencional. Higiene alimentar, v.28, no 230/231, p. 122-126, mar./abr. 2014.

DAROLT, Moacir Roberto. Comparação da qualidade do alimento orgânico com o convencional. In: STRIGHETA, Paulo César, MUNIZ, José Noberto. Alimentos orgânicos: produção, tecnologia e certificação.1 ed. Viçosa: UFV, 2003. P. 289-312.

FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo, LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2003.

JUNIOR, Idamir José Mascarello, et al. Avaliação microbiológica de alface (*Lactuca Sativa*) comercializada em feiras livres da cidade de Erechim, RS. Higiene alimentar, v.27, no 220/221, p. 147-151, maio/jun. 2013.

SANTOS, Isabel. Contaminação dos produtos vegetais pela água: o papel da água de rega como vector de transmissão de microrganismos patogênicos. Revista Segurança e Qualidade Alimentar. no 7, p. 11-12, dez. 2009.

SILVA, N da, et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4º Ed. Varela, São Paulo.

OLIVEIRA, Amabriane da Silva, et al. Levantamento microbiológico da alface (*Lactuca Sativa* L.) produzida em hortas da cidade de Marília, SP. Higiene alimentar, v.27, no 224/225, p. 90-94, set./out. 2013.

PEIXOTO, Jackson Rafael Oliveira, et al. Coliformes, *Salmonella* e *Staphylococcus* coagulase positiva em hortaliças utilizadas na merenda escolar da rede pública de ensino Sobral, CE. Higiene alimentar, v.25, no 200/201, p. 114-120, set./out. 2011.

PIRES, Katilcia Ribeiro, et al. Qualidade microbiológica de vegetais minimamente processados, comercializados na cidade de São Paulo. Higiene alimentar, v.25, no 200/201, p. 100-104, set./out. 2011.

Palavras-chave: Alface; orgânico; análise microbiológica

ANEMIA E FATORES ASSOCIADOS EM CRIANÇAS ASSISTIDAS POR CRECHES PÚBLICAS

ELOIZA SPINOLA FAUSTINELI MARCATI; MARIA ANTONIETA BARROS LEITE CARVALHAES; VERA LUCIA PAMPLONA TONETE

¹ FMB- UNESP - Universidade Estadual Paulista "Julio de Mesquita Filho", ² UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DA FAMÍLIA - Prefeitura Municipal de Coroados - SP
elosfm@gmail.com

Introdução

Estudos realizados em creches brasileiras encontraram considerável quantitativo de crianças com transtornos nutricionais, destacando-se entre eles a anemia. Em contexto epidemiológico infantil caracterizado por baixa prevalência de déficits nutricionais globais, alta prevalência de anemia e crescente risco de sobrepeso e obesidade, como é o caso brasileiro na atualidade, o efeito de frequentar creche pode variar bastante, justificando estudos locais que identifiquem o perfil nutricional da clientela e forneçam dados para o planejamento de intervenções específicas.

Objetivos

Identificar a prevalência de anemia em crianças assistidas por creches públicas de áreas de baixa renda de um município do interior paulista e os fatores associados à sua presença.

Metodologia

Realizou-se um estudo epidemiológico, transversal, tendo uma amostra de 221 crianças entre seis meses e seis anos de idade, matriculadas creches públicas de um município de pequeno porte do estado de SP. A amostra do sangue capilar (punção digital) coletada de cada criança participante foi processada em hemoglobímetro portátil, considerando-se anemia valores de hemoglobina inferiores a 11g/dl. O estado nutricional global foi avaliado a partir dos indicadores: altura para idade, peso para altura e IMC para idade, expressos em escores-Z, utilizando-se como referência o padrão da Organização Mundial de Saúde-2006. Foram adotadas duas classificações nutricionais: a preconizada pelo Sistema de Vigilância Nutricional do Ministério da Saúde para a atenção individual à criança e a recomendada pela Organização Mundial de Saúde para estudos epidemiológicos. Dados socioeconômicos das famílias e demográficos maternos e paternos também foram utilizados. Feito análise descritiva e tabulações cruzadas entre presença de anemia e fatores de interesse, com significância avaliada pelo teste qui-quadrado. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Medicina de Botucatu/UNESP, protocolo N°569 em 03/12/2012, conforme Resolução CNS 196/96, estando de acordo com a Resolução CNS 466/2012.

Resultados

A média de concentração de hemoglobina foi 10,8 g/dl (DP=1,38). A prevalência de anemia foi 51,1%; sendo que 42,1% apresentaram a forma leve e 9,0% moderada, prevalência de 72,7% entre seis e 12 meses e proporções decrescentes em cada faixa etária até 42,5% em crianças com 36 ou mais meses de idade. A proporção de crianças com anemia foi mais alta nas crianças com baixa estatura. A frequência de crianças com baixa estatura foi 6,7%. Segundo o índice IMC/idade, 32,6% das crianças apresentavam alguma situação envolvendo excesso de peso: risco de sobrepeso (24%), sobrepeso (7,2%) e obesidade (1,4%). Não houve associação entre anemia e outros agravos nutricionais: baixa estatura e obesidade. Indicadores de frequência à creche, procedência e naturalidade dos pais e da criança e participação nos programas sociais Bolsa-Família e Viva-Leite não se associaram com anemia.

Conclusão

Detectou-se alta prevalência de anemia (51,1%) nos lactentes e pré-escolares estudados, acima da observada na população brasileira de mesma idade, confirmando a vulnerabilidade da população de estudo. A relação inversa entre idade e anemia aponta a necessidade de priorizar crianças menores de 24 meses em intervenções futuras no cenário de estudo. Recomenda-se a implementação, em curto prazo, de protocolo de organização de serviços baseado no problema: anemia em lactentes e pré-escolares.

Referências

- 1 - Ministério da Saúde. Programa Saúde na Escola (PSE). NutriSUS. [Internet]. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. [Acesso: 07 Abr 2014]. Disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/pse.php?conteudo=nutrisus>
- 2 - Blossner M, Siyam A, Borghi E, Onyango A, Onis M. Software for assessing growth and development of the world's children. Geneva: World Health Organization, Department of Nutrition for health and development; 2011. 45p.

3 - Ministério da Saúde. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Norma técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Série G. Estatística e Informação em Saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2011. 76p.

4 - World Health Organization. Haemoglobin concentrations for the diagnosis of anaemia and assessment of severity. Vitamin and mineral information system (VMNIS). Geneva: WHO; 2011. 6p.

5 - World Health Organization. Iron deficiency anaemia – assessment, prevention and control: a guide for programme managers [Internet]. Geneva: WHO; 2001 [Acesso 15 Abr 2012]. Disponível em: http://www.who.int/nutrition/publications/en/ida_assessment_prevention_control.pdf

6 - Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Efetividade da fortificação caseira com vitaminas e minerais na prevenção da deficiência de ferro e anemia em crianças menores de um ano: estudo multicêntrico em cidades brasileiras [Internet]. Brasília: Ministério da Saúde [Acesso 25 Mar 2014]. Disponível em: http://nutricao.saude.gov.br/estudo_fortificacao.php.

Palavras-chave: Anemia; Lactente; Pré-escolar; Prevalência; Fatores de risco

ANTROPOMETRIA E SAÚDE BUCAL DE UM GRUPO DE IDOSOS DE UM CENTRO DE REFERÊNCIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL (CRAS)

VANESSA TEIXEIRA DE LIMA OLIVEIRA; BRENNA ALYNNE DE ARAÚJO MENEZES; ALANNE SAYONARA SILVA; ALYNE MARIA TIBURCIO DA SILVA SANTOS; THAÍS YOST DA COSTA ASSIS; CAMILA FABIANE MACEDO MIRANDA

¹ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte
vanessatlima@uol.com.br

Introdução

O envelhecimento é um processo multifatorial resultante da combinação de diferentes elementos, acompanhado por deterioração fisiológica. Sendo assim, é importante atentar para o fato de que as mudanças podem acarretar em alterações metabólicas e físicas no idoso. De forma gradual são notadas várias mudanças dentre estas cita-se a dentição, que deixa o idoso vulnerável à diminuição da capacidade da mastigação e alterações nas escolhas alimentares; assim como as alterações relacionadas ao estado nutricional antropométrico que podem levar ao comprometimento de doenças crônicas não transmissíveis, tão comuns no processo de envelhecimento.

Objetivos

Identificar o estado nutricional antropométrico e caracterizar a saúde bucal de um grupo de idosos.

Metodologia

A pesquisa, do tipo transversal quantitativa, foi realizada com indivíduos idosos (n=29) cadastrados no Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) na Cidade de Santa Cruz no interior do Rio Grande do Norte. Os dados foram coletados através do preenchimento de um protocolo de pesquisa, no qual foi constituído por dados referentes a avaliação antropométrica e perguntas relacionadas a saúde bucal. Para os dados antropométricos calculou-se o índice de massa corporal (IMC) seguindo a classificação de Lipschitz (1994); para a classificação da circunferência da cintura (CC) foi considerado os dados de referência estabelecidos pela Organização Mundial de Saúde (OMS, 2008) e para os valores da circunferência da panturrilha foi considerado como adequado em massa muscular a circunferência igual ou superior a 31 cm para ambos os sexos (OMS, 2008). A pesquisa obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/Universidade Federal do Rio Grande do Norte através do parecer de número CAAE 1.779.657/2016.

Resultados

Quanto a caracterização geral dos participantes observou-se a maioria do sexo feminino (69%), com idade variando, principalmente entre 71 a 75 (31%). Através dos dados antropométricos, verificou-se que mais da metade da amostra (54%) foram classificados com excesso de peso por apresentarem IMC superior a 27 kg/m, como também se observou valores de circunferência da cintura superior ao recomendado tanto no sexo masculino (67%) quanto no sexo feminino (100%), mostrando um risco elevado ou muito elevado para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Já em relação á circunferência da panturrilha, 89% dos idosos foram classificados como adequados quanto aos valores de referência. Quanto à caracterização da saúde bucal, mais da metade dos idosos possuíam dentição incompleta e utilizavam prótese dentária (58,62%), em condições regulares de uso (55,17%). Dentre estes, cinco afirmaram que o uso da prótese atrapalha na alimentação, porém apenas um idoso relatou dificuldades de deglutir ou mastigar certos alimentos, os demais afirmaram consumir uma dieta livre, sem modificações na consistência.

Conclusão

Evidenciou-se, na maioria, a presença de valores elevados para o índice de massa corporal e circunferência da cintura que podem indicar, possivelmente, elementos complicadores de quadros já existentes de doenças crônicas não transmissíveis. Quanto à saúde bucal precisa ser monitorada por uma equipe multiprofissional haja vista a necessidade de uma boa mastigação, deglutição e a alimentação para os idosos.

Referências

BERRETIN-FELIX, G, SILVA TA, MACHADO WM. A influência de dentaduras implanto-suportadas sobre o estado nutricional de indivíduos idosos. Rev. CEFAC [online]. 2017, vol.19, n.1, pp.75-81.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Mudanças demográficas no Brasil no início do século XXI:

subsídios para as projeções da população. Rio de Janeiro - RJ, 2015.

CAMPOLINA AG, ADAMI F, SANTOS JLF, LEBRÃO ML. A transição de saúde e as mudanças na expectativa de vida saudável da população idosa: possíveis impactos da prevenção de doenças crônicas. Cad Saúde Pública; 29:1217-29, 2013.

JUNIOR ESB, SILVA RR, OLIVEIRA L A. Doenças crônicas não transmissíveis e a capacidade funcional de idosos. Revista de Pesquisa: Cuidado é Fundamental Online, v. 6, n. 2, p. 516-524, mar. 2014.

Palavras-chave: Envelhecimento; Estado antropométrico; Saúde bucal

APLICAÇÃO DO MODELO DE PERFIL NUTRICIONAL DA ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

LUISETE MORAES BANDEIRA; JORGE ANDRÉ SEVILLIS ALMEIDA; PATRÍCIA RIBEIRO DE MELO; SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO

¹ FNDE - FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

luisete.bandeira@fnde.gov.br

Introdução

Em todo o Brasil, diariamente, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é ofertada alimentação escolar para 41,5 milhões de alunos de escolas públicas de educação básica. Os parâmetros de aquisição e oferta do PNAE devem promover ambientes favoráveis à alimentação saudável. Para tanto, a Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS) recomenda a utilização do Modelo de Perfil Nutricional (MPN/OPAS) na regulamentação da alimentação escolar dos países.

Objetivos

Identificar os alimentos processados (PR) e ultraprocessados (UL), adquiridos no âmbito do PNAE com quantidade excessiva de sódio, açúcares livres, outros edulcorantes, gorduras saturadas, gorduras totais e gorduras trans, visando subsidiar a revisão dos parâmetros de aquisição e oferta do programa

Metodologia

Estudo descritivo realizado por meio de análise da lista de alimentos adquiridos no âmbito do PNAE nos anos de 2013 a 2015, obtida do Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SIGPC). Primeiramente, os alimentos foram classificados segundo nível de processamento. O MPN/OPAS foi aplicado para identificar os alimentos PR e UL que possuíam quantidade excessiva para algum dos seis critérios. O MPN/OPAS sugere um método para cálculo açúcar livre baseado na quantidade de açúcares totais declarada no rótulo. Considerando que a declaração de açúcares totais não é obrigatória nos rótulos de alimentos no Brasil, utilizou-se o seguinte método: 1) Considerou-se a diferença entre a quantidade de carboidratos totais do alimento analisado com açúcar e o alimento sem adição de açúcar, disponível na TACO, caso não constasse, foi utilizada a tabela do IBGE; 2) Para os alimentos que não apresentam versão sem açúcar nestas tabelas utilizou-se o açúcar livre informado pela tabela do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos.

Resultados

Dos 1.113 alimentos adquiridos, 491 são PR e UL, destes 203 (41,3%) apresentaram excesso de sódio, 173 de açúcar livre (35,2%), 154 de gorduras totais (31,3%), 137 de gorduras saturadas (27,9%), 22 excesso gordura trans (4,4%) e 32 presença de edulcorantes (6,5%). Dentre os alimentos com teor excessivo de sódio estão salsicha e linguiça, com teor excessivo de açúcar livre, estão suco concentrado, iogurte diversos sabores, achocolatado em pó e bebida láctea. Tanto o biscoito doce quanto o salgado, apresentaram teores excessivos de sódio e açúcar livre.

Conclusão

O presente estudo evidenciou a importância e a viabilidade de aplicação do MPN/OPAS como instrumento de apoio à implementação de medidas regulatórias para promoção de ambientes alimentares saudáveis. Também ficou evidente a necessidade de aprimoramento da rotulagem de alimentos no Brasil, sendo fundamental a declaração obrigatória da quantidade de açúcares totais.

Referências

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

Fundo Nacional de Desenvolvimento Da Educação (FNDE). Roteiro para registro de Prestação de Contas do PNAE/2013 no SIGPC – Contas Online, 2013. Disponível em: Acesso em: 24 de maio de 2017

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil. IBGE, Rio de Janeiro IBGE, 2011, 351 p.

Organização Pan-Americana da Saúde. Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde. Washington, DC, OPAS, 2016. 38 p.

Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2011. 161 p. Disponível em: . Acesso em: 26 out. 2017.

Palavras-chave: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR; SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL; POLÍTICAS PÚBLICAS

APOIO DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE, NO AMBIENTE HOSPITALAR, PARA PROMOVER A AMAMENTAÇÃO

EVELLIN DAMERIE VENÂNCIO MÜLLER MALTA; MARCELA CIPRIANO DE OLIVEIRA; ANA RUBIA VIEIRA DE SOUSA; OSVALDINETE LOPES DE OLIVEIRA SILVA; MARINA FERREIRA REA

¹ UNASP - Centro Universitário Adventista de São Paulo, ² UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, ³ USP FSP - Universidade de São Paulo, ⁴ IBFAN - Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar
evellinutri@gmail.com

Introdução

O aleitamento materno fortalece o vínculo mãe-filho, além de proteger a criança contra doenças infecciosas, favorece ao desenvolvimento adequado do sistema nervoso e imunológico. O apoio das equipes multiprofissionais de saúde ainda no ambiente hospitalar é fundamental para promover a amamentação.

Objetivos

Avaliar a associação entre o apoio da equipe multiprofissional de saúde e o aleitamento materno nos primeiros 180 dias, em hospitais de São Paulo.

Metodologia

Trata-se de um estudo quase experimental descritivo realizado A amostragem foi por conveniência, em seis hospitais públicos do município de São Paulo, no período de setembro de 2016 a setembro de 2017. Foram realizadas três entrevistas. A primeira na maternidade, 24 horas após o parto, para obtenção de dados referentes a mãe, criança, e o apoio recebido no processo de iniciar a amamentação. Depois foram realizadas duas entrevistas por telefone, aos 60 e 180 dias após o nascimento, para a obtenção dos dados referentes ao aleitamento, as possíveis intercorrências ao amamentar e o apoio recebido para esta finalidade. Para verificar a associação entre o apoio da equipe multiprofissional e o aleitamento materno foi utilizada a análise bivariada de Pearson, considerando significância de $p < 0,05$ para cada variável e a intensidade da associação foi medida através da correlação. Os diferentes tipos de apoio (na sala de parto, no alojamento conjunto e manejo de ordenha) foram colocados no modelo de regressão linear de Poisson com variância robusta para as diferentes modalidades de aleitamento (primeira hora de vida, 30 dias, 180 dias; exclusiva ou predominante). As análises estatísticas foram realizadas pelo software Stata 13.0. Todas as mães assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa pelo parecer 1.811.327.

Resultados

Foram avaliadas 811 mães com idade média de 27 anos. A prevalência de aleitamento materno nos primeiros 180 dias foi de 20%, com variação entre o aleitamento materno na primeira hora de vida (60%), e nos 30 dias (74%). O apoio dos profissionais de saúde na sala de parto favoreceu o aumento de 37% da amamentação na primeira hora de vida (IC95%: 0,30 – 0,42; $p=0,000$). O apoio da equipe oferecido no alojamento conjunto, foi associado ao aleitamento exclusivo até os 5 meses ($p=0,047$) e ao aleitamento predominante aos 6 meses de vida ($p=0,031$), porém em ambas situações a intensidade da correlação foram fracas.

Conclusão

O apoio dos profissionais de saúde no ambiente hospitalar, ainda na sala de parto imediatamente após o nascimento, favoreceu ao aumento da prevalência do aleitamento materno na primeira hora de vida da criança e deve ser incentivado em todas as maternidades. O apoio recebido da equipe no alojamento conjunto contribuiu para a mãe amamentar exclusivamente por mais tempo. Entretanto, essas ações devem ser continuadas em outras unidades de saúde tais como bancos de leite e unidades básicas de saúde de forma a ampliar o apoio às mães que podem apresentar intercorrências com a amamentação após alta hospitalar.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal. Brasília, 2009.

PASSANHA, Adriana et al. Influência do apoio ao aleitamento materno oferecido pelas maternidades. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v.49, n.85, 2015.

SINHA, Bireswar et al. Interventions to improve breastfeeding outcomes: a systematic review and meta-analysis. *Acta Paediatrica*,V.5,n.104,p 114-135, 2015.

VICTORA, Cesar et al. Breastfeeding in the 21st century: epidemiology, mechanisms, and lifelong effect. *The lancet*. V.387;p.475-490, 2016.

UELMA, Roberta et al. Prevalência e fatores associados ao aleitamento materno no Brasil entre os anos de 1998 a 2013:revisão sistemática. *Semina: Ciências Biológicas e da Saúde*.V.36;n.1;p.475-490, 2015.

Palavras-chave: aleitamento materno; nutrição infantil; maternidade

AQUISIÇÃO DOMICILIAR DE FRUTAS E HORTALIÇAS NO BRASIL E NAS CINCO MACRORREGIÕES: UMA ANÁLISE DE QUANTIDADE E VARIEDADE

TALITA RODRIGUES PARAIZO; NATHÁLIA MOURA-NUNES; DANIELA SILVA CANELLA

¹ UERJ - Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro

danicanella@gmail.com

Introdução

Frutas e hortaliças são alimentos importantes para a saúde por fornecerem nutrientes essenciais ao corpo, além de serem fatores de proteção para doenças crônicas não transmissíveis. O consumo recomendado desses alimentos, segundo a Organização Mundial de Saúde, é de 400 gramas por dia. Esta recomendação não tem sido alcançada pela população brasileira, a despeito, de o Brasil possuir uma enorme variedade de frutas e hortaliças, com diferenças regionais entre os alimentos mais consumidos, sua aquisição e forma de preparo.

Objetivos

Caracterizar a quantidade e a variedade na aquisição domiciliar de frutas e hortaliças nas cinco macrorregiões do Brasil.

Metodologia

Foram utilizados dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), representativos da população brasileira (n=55.970 domicílios), coletados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) entre maio de 2008 e maio de 2009. As informações de interesse deste estudo se referem à quantidade adquirida dos diferentes tipos de frutas e hortaliças, registrada por todos os domicílios amostrados, além de dados referentes à região do país em que os domicílios se localizam (Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul). Os dados de aquisição de alimentos foram obtidos por registro do consumo em cadernetas específicas e o levantamento e armazenamento dos dados foi feita a partir do “Sistema IBGE de Recuperação Automática” (SIDRA). Os valores obtidos para cada um dos tipos de frutas e hortaliças, originalmente em quilogramas/per capita/ano, foram convertidos em grama/per capita/dia e a quantidade de cada tipo de alimentos relatado segundo as macrorregiões.

Resultados

A aquisição domiciliar média de frutas no Brasil foi de 78,8g/dia, e a de hortaliças de 50,5g/dia, totalizando 129,3 g/per capita/dia. Para a quantidade total de frutas e hortaliças, todas as macrorregiões apresentaram consumo abaixo do recomendado. Comparativamente, a região Sul apresentou a maior aquisição tanto de frutas (99,9g/dia) como de hortaliças (62,9g/dia), e a região Norte apresentou menor quantidade, com 56,2g/dia de frutas e 36,9g/dia de hortaliças adquiridas. As frutas como a banana, laranja, maçã, melancia e mamão apresentaram expressiva participação na quantidade adquirida em todas as macrorregiões. Maior aquisição de maçã e mamão foi verificada nas regiões Sul e Sudeste. A melancia foi bastante adquirida em todas regiões, exceto a Sudeste. Destaca-se que os tipos de banana e laranja variaram entre as regiões. As hortaliças adquiridas em maior quantidade nas cinco macrorregiões foram tomate e cebola. Alface e repolho foram bastante adquiridos no Sul, abóbora apresentou maior aquisição no Sudeste e cenoura, nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste.

Conclusão

O consumo de frutas e hortaliças está abaixo do recomendado pela Organização Mundial de Saúde nas cinco macrorregiões brasileiras. A despeito da variedade de frutas e hortaliças regionais disponíveis no Brasil, os tipos destes alimentos referidos pelas famílias foram semelhantes entre as regiões.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à Saúde. Coordenação-Geral da política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília: MS; 2014
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. Vigitel 2016: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2016. Brasília: Ministério da Saúde, 2017.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation. Geneva: WHO; 2003.

Palavras-chave: Alimentação; Consumo alimentar; Variedade regional; Aquisição domiciliar

ASSOCIAÇÃO DE PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS PARA IDENTIFICAÇÃO DE RISCO CARDIOMETABÓLICO EM IDOSOS ACOMPANHADOS POR UMA PASTORAL DE SAÚDE EM BELÉM/PA

SAMARA DA SILVA QUEIROZ; MARINA GORETH SILVA DE CAMPOS; RAYANNA LETICIA DOS SANTOS LEITE; THAIS FRANCO DOS SANTOS; WALYSON SANTOS DE SOUZA; RÉIA SÍLVIA LEMOS

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
ssamara.queiroz@gmail.com

Introdução

Com a senescência surgem diversas alterações fisiológicas e metabólicas que podem ocasionar complicações na saúde do idoso, como o desencadeamento de doenças cardiometabólicas (RAIMUNDO et al., 2016). Dessa forma, a antropometria é uma importante ferramenta para avaliação do estado nutricional e o Índice de Massa Corporal se apresenta como bom indicador, porém, não possui correlação completa com a distribuição de gordura corporal. Por isso, para um diagnóstico mais fidedigno, deve-se associá-lo a outros parâmetros antropométricos, como a medida da circunferência da cintura, a fim de oferecer uma forma combinada de avaliação de risco a doenças cardiovasculares e metabólicas (ABESO, 2016).

Objetivos

Identificar risco cardiometabólico por meio da associação de parâmetros antropométricos em idosos acompanhados por uma pastoral de saúde em Belém/PA.

Metodologia

Estudo transversal, descritivo, realizado no período de janeiro de 2016 a julho de 2017 durante atividades de extensão voluntária com idosos frequentadores do Núcleo de Convivência da Pastoral da Pessoa Idosa de uma Paróquia, em Belém-PA. Foi aplicado um questionário estruturado com perguntas fechadas sobre dados sociodemográficos e condições de saúde. Verificou-se dados antropométricos, como peso e altura, para análise do Índice de Massa Corporal que seguiu as diretrizes da Organização Pan-americana de Saúde (OPAS, 2001) e a circunferência da cintura que obedece a classificação da Organização Mundial de Saúde (OMS, 1998). O projeto atende as exigências da Resolução CNS nº 466, de 12 de dezembro de 2012, submetida à Plataforma Brasil, na qual recebeu autorização sob CAAE nº 56210016.5.0000.0018, tendo os participantes assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados coletados foram registrados em planilha eletrônica do Microsoft Excel 2013®.

Resultados

A pesquisa foi realizada com 109 idosos, com predominância do sexo feminino (87%). Quanto as variáveis antropométricas, segundo a classificação do Índice de Massa Corporal, 37% estavam eutróficos e 31% com sobrepeso/obesidade. Em relação à medida da circunferência da cintura, 62% apresentaram risco muito aumentado para complicações cardiometabólicas, seguido de 15% que apresentaram risco aumentado para tais complicações. Ao associar estas duas variáveis antropométricas, o estudo apontou que 31% apresentaram excesso de peso e risco muito aumentado. Destes, 65% apresentavam Hipertensão Arterial Sistêmica e 30% eram diabéticos. Quanto à prática de atividade física, 65% alegaram não realizar qualquer exercício físico.

Conclusão

Observou-se que os parâmetros antropométricos são importantes ferramentas na identificação do excesso de peso e nível de gordura intra-abdominal, fatores determinantes para o desencadeamento de doenças cardiometabólicas. Mediante ao exposto, ressalta-se a importância de estratégias de saúde por meio de projetos que promovam ações a comunidade, principalmente a população idosa, que requer contínua monitoração do estado nutricional e de saúde, como fator de prevenção a possíveis doenças cardiovasculares e/ou metabólicas.

Referências

RAIMUNDO, B. C. A. et al. Medidas antropométricas adotadas em estudos com idosos resistentes em instituição de longa permanência: revisão sistemática. **Rev Fisioter S Fun**. Fortaleza: ago-dez 2016. v. 5, n. 2, p.40-52.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA. **Diretrizes Brasileiras de Obesidade**. Obesidade e Sobrepeso: Diagnóstico. 4ed. São Paulo: 2016, 13p.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. Encuesta multicéntrica Salud Bienestar y Envejecimiento (SABE) en América Latina y el Caribe: informe preliminar. **XXXVI Reunión del Comité Asesor de Investigaciones en Salud**, Kingston – Jamaica: 9-11 jul. 2001, 92p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic. **WHO Technical Report Series**, Geneva, n. 894, 1998.

Palavras-chave: Indicadores antropométricos; Fatores de riscos; Saúde do idoso

ASSOCIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE DISCENTES DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DE BELÉM DO PARÁ.

TAINÁ MARTINS MORAES; EYDLANE DO ROSÁRIO COSTA; LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO; DANIELA LOPES GOMES; CAROLINA VIEIRA BEZERRA; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

tainamartmo@gmail.com

Introdução

O crescente processo de industrialização, imposto pela vida moderna e atual, traz processos que influenciam na relação do indivíduo com a sua alimentação. Os estudantes de graduação do ensino superior, sofrem esse processo devido ao seu estilo de vida que acaba sendo modificado diante do cenário de provas, estágios, aulas, entre outros fatores (PENAFORTE et al., 2016).

Objetivos

Avaliar a associação do estado nutricional e comportamento alimentar de discentes de uma instituição de ensino superior proveniente de Belém, Pará.

Metodologia

Estudo transversal com amostragem não probabilística por conveniência de discentes adultos matriculados em um dos cursos de graduação do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará (Nutrição, Fisioterapia e Terapia Ocupacional, Farmácia, Enfermagem, Odontologia e Medicina). O questionário *online* foi elaborado na plataforma do Google (*Google Forms*) e contém questões sobre estado nutricional (valores auto-referidos de peso e altura, para estimativa do Índice de Massa Corporal em kg/m²), que será classificado conforme as faixas de variação, obedecendo à classificação proposta pela Organização Mundial de Saúde (WHO, 1997); e o questionário holandês de comportamento alimentar (VAN STRIEN et al., 1986) o qual foi validado para o português por Viana e Sinde (2003) e traduzido para a população brasileira por Almeida, Loureiro e Santos (2001). Todos os participantes aceitaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará sob o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética 61196516.0.0000.0018 e parecer número 1.886.357 de 06.01.2017. O banco de dados foi organizado no programa Excel 2013 (*Microsoft Office for Windows*) e analisado no programa *Statistical Package for the Social Sciences* (IBM, USA) versão 20.0. Foi realizada estatística descritiva (distribuição de frequências, média e desvio-padrão) e analítica (teste de Kruskal-Wallis) para verificação de diferença estatística entre as variáveis do estudo. Valor de p significativo quando menor de 5%.

Resultados

Do total da amostra (n=456), aproximadamente 75% são do gênero feminino e 69,1% possuem idades entre 21 e 30 anos. Quanto ao estado nutricional, estão com baixo peso 9,6%, com eutrofia 61,8%, sobrepeso 21,3% e obesidade 7,2% dos discentes avaliados. Houve diferença estatística significativa entre as categorias de índice de massa corporal e a subescala de restrição alimentar (p<0,000). Ao se comparar todas as subescalas de comportamento alimentar com as classes de índice de massa corporal, verificou-se que as maiores médias de restrição alimentar (3,0 ± 1,0), ingestão emocional (2,8 ± 1,3) e ingestão externa (3,3 ± 0,7) estiveram entre aqueles com excesso de peso.

Conclusão

Assim, pode-se verificar que a maioria dos discentes participantes eram jovens, do gênero feminino e eutróficos. Discentes com excesso de peso apresentaram os maiores valores médios em todas as subescalas de comportamento alimentar, sendo que a de ingestão externa foi a que teve o maior valor médio. Portanto, verifica-se a associação desta subescala com excesso de peso na população estudada.

Referências

1. NOGUEIRA DE ALMEIDA, G. A; LOUREIRO, S. R.; DOS SANTOS, J. E. Obesidade mórbida em mulheres - Estilos alimentares e qualidade de vida. ALAN, Caracas, v. 51, n. 4, p. 359-365, dic. 2001. Disponível em . Acesso em: 04 outubro 2017.
2. PENAFORTE, F.R.O.; MATTA, N.C.; JAPUR, C.C. Associação entre estresse e comportamento alimentar em estudantes universitários. Demetra, v. 11, nº 1, p.225-237, 2016.

3. VAN STRIEN, T; FRIJTERS, J; BERGERS, G; DEFARES, P. The Dutch Eating Behavior Questionnaire (DEBQ) for assessment of restrained, emotional, and external eating behavior. *International Journal of Eating Disorders*. v.5, p.295-315, 1986.
4. VIANA, V. *Psicologia, Saúde e Nutrição: Estudo do comportamento alimentar, do estado de nutrição e de alguns factores psicossociais associados num grupo de adolescentes*. 2000. Dissertação de candidatura ao grau de Doutor, apresentada à Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto.
5. WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). *Obesity: preventing and managing the global epidemic*. Geneva; 1997.

Palavras-chave: Índice de massa corporal; Hábito alimentar; Ensino superior

ASSOCIAÇÃO ENTRE COMPORTAMENTO BULÍMICO E PADRÕES DE CONSUMO ALIMENTAR EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DE SALVADOR, BAHIA

DANIELA BATISTA COSTA; MÔNICA LEILA PORTELA DE SANTANA; PRISCILA RIBAS DE FARIAS COSTA; MARIA ESTER PEREIRA MACHADO; VANESSA BARBOSA FACINA; VALTERLINDA ALVES DE OLIVEIRA QUEIROZ

¹ UFBA - Universidade Federal da Bahia

vanessafacina@yahoo.com.br

Introdução

A literatura científica tem registrado a adoção de comportamentos e atitudes negativas em relação ao peso e à alimentação entre adolescentes, o que pode gerar um quadro de adoecimento comportamental e somático com sérias repercussões. Nesse cenário, destaca-se elevada prevalência de sintomas de bulimia nervosa e padrão alimentar pouco saudável que podem comprometer a auto regulação do balanço energético e aumentar o risco de obesidade, problema em ascensão entre adolescentes. Assim, este estudo é inovador devido à escassez de investigações que avaliem a associação entre sintomatologia bulímica e padrão alimentar entre adolescentes.

Objetivos

Avaliar a associação entre sintomas de bulimia nervosa e padrão alimentar em adolescentes.

Metodologia

Trata-se de um estudo de corte transversal que envolveu amostra probabilística de 1.494 adolescentes de ambos os sexos e com idade entre 11 e 17 anos, estudantes da rede pública estadual de ensino de Salvador, Bahia. Os dados foram coletados no período de julho a dezembro de 2009. As informações demográficas, psicológicas, estágio maturacional e do consumo alimentar foram autorreferidas pelos adolescentes. O peso e altura foram aferidos e o percentil de Índice de Massa Corporal segundo idade e sexo foi usado para avaliação do estado antropométrico. O Teste de Investigação Bulímica de Edinburgo foi utilizado para avaliar o comportamento bulímico e o Questionário de Imagem Corporal foi usado para identificar preocupação com a imagem corporal. O consumo alimentar foi avaliado pelo questionário de frequência alimentar. A avaliação do estágio de maturação sexual foi baseada nas características de mama e idade da menarca para as meninas e órgãos genitais entre os meninos. O protocolo foi aprovado pelo Parecer nº 002-08 do Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde Coletiva. O método de análise fatorial de componentes principais foi adotado com o objetivo de identificar os padrões de alimentares entre os escolares. Para identificar a associação de interesse, foi aplicada a análise de regressão de Poisson para cada padrão alimentar, ajustados por sexo, estado antropométrico e desenvolvimento puberal. Como medida de associação foi utilizada a razão de prevalência (RP) e seu respectivo intervalo de confiança (IC95%). A análise dos dados foi realizada por meio do programa estatístico Stata versão 11.0.

Resultados

A prevalência de sintomas de bulimia foi de 31,4%% entre os adolescentes. Três padrões alimentares foram identificados e receberam a denominação de Padrão I, Padrão II e Padrão III. O Padrão I foi correlacionado positivamente para açúcares e doces, refrigerantes e sucos artificiais, pratos típicos brasileiros, *fast-food*, leite e derivados e bebidas light/diet; o Padrão II foi composto pelos itens óleos e gorduras, carnes e ovos, cereais, feijões, frutas, verduras e legumes e o Padrão III pelo consumo de raízes e granola. Após ajuste, observou-se que os escolares com sintomas de bulimia nervosa tiveram maior ingestão dos itens alimentares do Padrão I (RP: 1,42; IC 95%: 1,05-1,91) quando comparados com os seus pares. Diferentemente, foi menos provável que os adolescentes com sintomas de bulimia nervosa (RP: 0,84; IC 95%: 0,73-0,97) adotassem o Padrão III de consumo de alimentos.

Conclusão

Existe associação positiva entre sintomatologia bulímica e padrão alimentar de alta densidade calórica entre os adolescentes deste estudo. E, aqueles adolescentes com sintomas de bulimia nervosa foram menos prováveis de adotarem o Padrão III.

Referências

AMBROSINI, Gina L. et al. Adolescent dietary patterns are associated with lifestyle and family psychosocial factors. *Public Health Nutrition*. v.12, n. 10, p. 1807-1815, 2009.

GREENLEAF, Cristy; PETRIE Trente A.; MARTIN, Scott B. Biopsychosocial correlates of dietary intent in middle school girls. *Eat. Behav.* v.18, p.143–146, 2015.

JONES, Jennifer M. et al. Disordered eating attitudes and behaviors in teenaged girls: a school-based study. *CMAJ.* v.165, n. 5, p.547-552, 2001.

NOBRE, Luciana N.; LAMOUNIER, Joel A.; FRANCESCHINI, Sylvia C.C. Padrão alimentar de pré-escolares e fatores associados. *J. Pediatr.* v.88, n.2, p.129-136, 2012.

VALE, Antônio Maia Oslen; KERR, Ligia Regina Sansigolo; BOSI, Lúcia Magalhães. Comportamentos de risco para transtornos do comportamento alimentar entre adolescentes do sexo feminino de diferentes estratos sociais do Nordeste do Brasil. *Ciênc. saúde coletiva*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 121-132, 2011.

Palavras-chave: Adolescente; Consumo Alimentar; Estudo Transversal; Sintomas de Bulimia Nervosa

ASSOCIAÇÃO ENTRE DIFERENTES ÍNDICES DE SENSIBILIDADE À INSULINA E PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS EM POPULAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL.

LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

liliane.machado25@gmail.com

Introdução

Os índices de sensibilidade à insulina HOMA-IR (*Homeostasis Model Assessment Insulin Resistance*) e de QUICKI (*Quantitative Insulin Sensitivity Check Index*), apesar de serem bastante utilizados no rastreamento por resistência à insulina e diabetes, requerem a dosagem do hormônio insulina, exame este que não é de rotina e de baixo custo. Guerrero-Romero et al. (2016), sugerem o emprego do índice TyG (razão entre triacilgliceróis e glicemia de jejum) na triagem por resistência à insulina. A verificação da relação entre este novo índice e os já bem estabelecidos na literatura científica faz-se necessária.

Objetivos

Verificar a associação entre os índices TyG (triglicerídeos/glicose), HOMA-IR, QUICKI e parâmetros antropométricos em população adulta do Distrito Federal.

Metodologia

Estudo clínico e transversal com amostragem não probabilística de 67 indivíduos adultos (sem diabetes) de ambos os sexos residentes no Distrito Federal. Foram utilizados dados de insulina e glicemia de jejum para obtenção dos valores de HOMA-IR e de QUICKI (SBD, 2013). Os valores de triacilgliceróis e glicose de jejum foram empregados na razão do índice TyG (GUERRERO-ROMERO et al., 2016). O percentual de gordura corporal foi estimado a partir de equações específicas para cada sexo (LEAN; HAN; DEURENBERG, 1996). O índice de conicidade foi determinado a partir das medidas de peso, estatura e circunferência da cintura (PITANGA, 2011). O índice de massa corporal e a circunferência da cintura foram obtidos por meio das técnicas descritas por MUSSOI (2015). Todos os participantes aceitaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (CEP/FS/UnB, Registro nº 020/2006 – Tese de Doutorado). O banco de dados foi organizado no programa Excel 2013 (*Microsoft Office for Windows*) e analisado no programa *Statistical Package for the Social Sciences* (IBM, USA) versão 20.0. Foi realizada estatística descritiva e analítica (análise de regressão linear múltipla, com *backward elimination*). Valor de p significativo quando menor de 5%.

Resultados

Dos 67 participantes, 56,7% pertenciam ao gênero feminino. As médias de índice de massa corporal, circunferência da cintura, percentual de gordura corporal e índice de conicidade foram, respectivamente, $26,3 \pm 4,2$ kg/m², $88,7 \pm 11,3$ cm, $31,5 \pm 8,7\%$, $1,2 \pm 0,07$. Por meio da análise de regressão linear múltipla (*backward elimination*), de todas as variáveis testadas, aquelas que mais se associaram com o índice triacilgliceróis/glicose (TyG) foram HOMA-IR ($p=0,022$), índice de conicidade ($p<0,001$) e percentual de gordura corporal ($p<0,004$). Este modelo apresentou R quadrado de 0,306 e valor de p menor que 0,000.

Conclusão

Houve associação entre o índice TyG e as variáveis HOMA-IR, índice de conicidade e percentual de gordura corporal. Sugere-se que o índice TyG possa ser utilizado no rastreamento por resistência à insulina em indivíduos adultos.

Referências

1. GUERRERO-ROMERO, F.; VILLALOBOS-MOLINA, R.; JIMÉNEZ-FLORES, J.R.; SIMENTAL-MENDIA, L.E.; MÉNDEZ-CRUZ, R.; MURGUÍA-ROMERO, M.; RODRÍGUEZ-MORÁN, M. Fasting Triglycerides and Glucose Index as a Diagnostic Test for Insulin Resistance in Young Adults. *Archives of Medical Research*. Jul; v.47, n.5, p.382-387, 2016. doi: 10.1016/j.arcmed.2016.08.012.
2. LEAN, N.E.; HAN, T. S.; DEURENBERG, P. Predicting body composition by densitometry from simple anthropometric measurements. *The American Journal of Clinical Nutrition*, v.1, p.4-14, 1996.
3. MUSSOI, T.D. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. 1ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.
4. PITANGA, F.J.G. Antropometria na Avaliação da Obesidade Abdominal e Risco Coronariano. *Revista Brasileira de*

Cineantropometria e Desempenho Humano, v.3, n. 13, p.41-238, 2011.

5. SBD – Sociedade Brasileira de Diabetes. Diretrizes da sociedade brasileira de diabetes. 2013. Disponível em: Acesso em 13 agost. 2017.

Palavras-chave: Resistência à insulina; Índice de massa corporal; Circunferência da cintura; Sensibilidade à insulina

ASSOCIAÇÃO ENTRE ESCOLARIDADE E INADEQUADO CONTROLE PRESSÓRICO EM MULHERES HIPERTENSAS SOB TERAPIA MEDICAMENTOSA

BRUNA MERTEN PADILHA; JULIANA FERREIRA BARBOSA; RAPHAELA COSTA FERREIRA; SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS; POLIANA COELHO CABRAL

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas, ² UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, ³ IMIP - Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira
bruna48@hotmail.com

Introdução

No Brasil, em 2013, 21,4% dos brasileiros maiores de 18 anos referiram diagnóstico de hipertensão arterial. Em Alagoas, 22,1% das mulheres relataram essa condição (ANDRADE et al., 2015). Uma vez que a hipertensão arterial está associada a distúrbios metabólicos, alterações funcionais e/ou estruturais de órgãos-alvo, a adesão ao tratamento está estreitamente relacionada à qualidade de vida aos seus portadores (GIROTTI et al, 2013). Todavia, estima-se que apenas 7,7% dos hipertensos em países como o Brasil, mantenham seus níveis pressóricos controlados (BLOCH, 2016). Um dos fatores possivelmente associado ao inadequado controle pressórico é a escolaridade (GIROTTI et al, 2013).

Objetivos

Avaliar a associação entre escolaridade e inadequado controle pressórico em mulheres hipertensas sob terapia medicamentosa.

Metodologia

Estudo do tipo transversal, cujo recorte foi extraído do banco de dados da pesquisa intitulada “Consumo e práticas alimentares, fatores de risco modificáveis para doenças crônicas e prognóstico de hipertensos do Estado de Alagoas”, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (parecer nº 355.103) e realizada com usuários de unidades de saúde de Alagoas, no período de setembro de 2013 a dezembro de 2015. Todos os participantes firmaram o aceite através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para este recorte, foram selecionadas as mulheres portadoras de hipertensão, que estavam sob terapia medicamentosa. Categorizou-se a escolaridade de acordo com o número de anos completos de estudo, de duas formas: (a) muito baixa (<4) *versus* ≥4; (b) baixa (<8) *versus* ≥8. A aferição da pressão, realizada com aparelho digital Omron®, seguiu os critérios definidos pelas VII Diretrizes Brasileiras de Hipertensão (SBC, 2016). A análise estatística foi realizada utilizando-se o programa SPSS versão 13.0. Para averiguar a associação entre a escolaridade muito baixa ou baixa e a pressão arterial não controlada, utilizou-se o teste do qui-quadrado de Pearson. A significância estatística foi estabelecida como $p < 0,05$.

Resultados

Foram avaliadas 523 mulheres hipertensas sob terapia medicamentosa, com idade entre 23 e 60 ($48,5 \pm 7,9$) anos. Apesar do uso da medicação, 329 (62,9%) apresentaram inadequado controle pressórico. Categorizando a escolaridade das mulheres em <4 ou ≥4 anos de estudo, encontrou-se que 153 (71,8%) e 169 (56,9%) estavam com a pressão arterial alterada, respectivamente. Por outro lado, alterando a classificação para <8 ou ≥8 anos de estudo, evidenciou-se alteração da pressão arterial em 236 (65,7%) e 86 (56,9%), nesta ordem. A escolaridade <4 ou ≥4 anos de estudo apresentou associação estatisticamente significativa com os níveis pressóricos não controlados ($p < 0,001$), diferentemente da escolaridade <8 ou ≥8 anos de estudo ($p = 0,07$).

Conclusão

A escolaridade muito baixa (<4 anos de estudo) se associou ao inadequado controle pressórico em mulheres hipertensas sob terapia medicamentosa. Assim, o investimento de ações de conscientização sobre a importância da adesão ao tratamento anti-hipertensivo junto a esse grupo se faz necessário.

Referências

ANDRADE, S.S.A.; STOPA, S.R.; BRITO, A.S.; CHUERI, P.S.; SZWARCOWALD, C.L.; MALTA, D.C. Prevalência de hipertensão arterial autorreferida na população brasileira: análise da Pesquisa Nacional de Saúde, 2013. *Epidemiologia e Serviços de Saúde*, v. 24, n. 2, p. 297-304, 2015.

BLOCH, M.J. Worldwide prevalence of hypertension exceeds 1.3 billion. *Journal of the American Society of*

Hypertension, p. 1–2, 2016.

GIROTTTO, E. Adesão ao tratamento farmacológico e não farmacológico e fatores associados na atenção primária da hipertensão arterial. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 18, n.6, p. 1763 – 1772, 2013.

SBC. Sociedade Brasileira de Cardiologia, Sociedade Brasileira de Hipertensão, Sociedade Brasileira de Nefrologia. 7ª Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*, v. 107, n. 3, supl.3, p. 1-104, 2016.

Palavras-chave: Hipertensão; Pressão arterial; Tratamento farmacológico

ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL PRÉ-GESTACIONAL, GANHO DE PESO GESTACIONAL E PESO AO NASCER EM UM HOSPITAL MATERNIDADE DE REFERÊNCIA DE MACAÉ/RJ

JOANA GÉSSICA DE ALBUQUERQUE DINIZ; CAMILLA MEDEIROS MACEDO DA ROCHA; JANE DE CARLOS SANTANA CAPELLI; MARIA FERNANDA LARCHER DE ALMEIDA; FERNANDA AMORIM DE MORAES NASCIMENTO; ALICE BOUSKELA

¹ UFRJ CAMPUS-MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro
dricamilla@bol.com.br

Introdução

O estado antropométrico pré-gestacional e o ganho de peso gestacional constituem fatores importantes para a predição de intercorrências gestacionais e desfechos perinatais, uma vez que a inadequação dos mesmos influencia diretamente na saúde do lactente e da nutriz. O peso ao nascer é um indicador de grande relevância à saúde da população por refletir as condições sociais, econômicas e ambientais, às quais a mulher se encontra no período gestacional, de forma que inadequações ponderais do recém-nascido, sejam estas por déficit ou excesso, relacionam-se diretamente ao aumento das taxas de morbimortalidade infantil e, devido a este fator, devem ser avaliadas precocemente.

Objetivos

Investigar a associação entre o estado nutricional pré-gestacional, ganho de peso gestacional e peso ao nascer em recém-nascidos de puérperas atendidas em um hospital maternidade de referência de Macaé, RJ.

Metodologia

Trata-se de um estudo epidemiológico observacional, transversal, descritivo, de bases primária e secundária com puérperas adultas, moradoras de Macaé, atendidas pela maternidade pública do município. A coleta de dados ocorreu entre agosto e dezembro de 2014, a partir de um entrevistador previamente treinado, utilizando como instrumento um formulário estruturado. Os dados foram digitados e analisados utilizando-se os softwares *Excel for Windows 2010* e *SPSS/PC, versão 18.0*. Este trabalho está inserido em um projeto de pesquisa matriz intitulado como "Fatores demográficos, socioeconômicos, assistência pré-natal e nutricional relacionados ao baixo peso ao nascer: um estudo transversal realizado em um hospital municipal de Macaé, RJ", submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Campos dos Goytacazes sob CAAE: 32809614.1.0000.5244.

Resultados

Foram analisados dados de 115 puérperas, detectando-se que 72,0% possuem idade entre 20 e 29 anos; 33,9% são solteiras, 64,3% residem com o companheiro; a maioria tem escolaridade acima de 8 anos (85,2%) e renda familiar média entre 1 a 2 salários mínimos (49,6%). Quanto ao número de consultas de pré-natal, detectou-se que 72,2% realizaram 6 ou mais consultas. A maioria das puérperas apresentou peso adequado pelo IMC pré-gestacional (48,7%). Quanto ao ganho de peso na gestação, a maioria (40,9%) apresentou ganho adequado, seguido de excesso (34,8%) e baixo ganho de peso na gestação (24,3%). Em relação ao recém-nascido, 11,3% nasceram pré-termo e 87,0% a termo; quanto ao peso ao nascer, observou-se que 64,3% dos neonatos apresentaram peso adequado, peso insuficiente (20,9%), baixo peso ao nascer (7,0%) e excesso de peso (6,1%). O Índice de Massa Corporal pré-gestacional apresentou associação estatisticamente significativa com o peso ao nascer do recém-nascido (p valor=0,03), assim como o ganho de peso gestacional (p valor=0,000).

Conclusão

Há associação estatisticamente significativa entre o Índice de Massa Corporal pré-gestacional e o peso ao nascer do recém-nascido, assim como com o ganho de peso gestacional e peso ao nascer. Estes achados reforçam a importância da assistência pré-natal e o respectivo papel do profissional nutricionista quanto ao controle do ganho de peso gestacional segundo o estado antropométrico inicial da gestante, uma vez que estes dois parâmetros demonstraram associação estatisticamente significativa com o desfecho perinatal.

Referências

Lima GS P, Sampaio HAC. Influência de fatores obstétricos, socioeconômicos e nutricionais da gestante sobre o peso do recém-nascido: estudo realizado em uma maternidade em Teresina, Piauí. *Rev. Bras. Saúde Matern. Infant.*, Recife, 4 (3): 253-261, jul. / set., 2004.

Rizvi SA et al. Maternal risk factors associated with low birth weight in Karachi: a case- control study. *Eastern Mediterranean Health Journal*, v.13,n.1, p.1343-52, 2007.

Rode L et al. Association between maternal weight gain and birth weight. *Obstetrics and Gynecology*, v.109, n.6, p.1309-15, 2007.

Tourinho AB, Reis LBS. *Peso ao nascer: uma abordagem nutricional. Com. Ciências Saúde*. 2013; 22(4):19-30.

Palavras-chave: *Cuidado pré-natal; Saúde materno-infantil; Desfecho gestacional*

ASSOCIAÇÃO ENTRE O HORÁRIO DE VERÃO E FATORES DE PROTEÇÃO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS NA POPULAÇÃO ADULTA DAS CAPITAIS DOS ESTADOS E DISTRITO FEDERAL

THAIS CRISTINA MARQUEZINE CALDEIRA; ROBERTA DUARTE RODRIGUES; LUIZA EUNICE SÁ DA SILVA;
RAFAEL MOREIRA CLARO

¹ UFMG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
tatamarquezine@gmail.com

Introdução

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) são responsáveis por cerca de 70% dos óbitos no Brasil. Essas doenças se caracterizam por possuir etiologia multifatorial e conjunto comum de fatores de risco comportamentais modificáveis como: tabagismo, consumo abusivo de álcool, inatividade física e alimentação inadequada. Pouco se sabe sobre a influência sazonal sobre esses comportamentos, ainda que ela seja reconhecida especialmente para a prática de atividade física e consumo alimentar. O “horário de verão (prática de adiantar os relógios em uma hora durante parte do verão)” tem sido adotado no país desde 1931 com o objetivo de economia energética. No entanto, por alterar o perfil de exposição à luz solar dos indivíduos pode também resultar em alterações tanto positivas quanto negativas nos comportamentos relacionados às DCNT. Ainda assim, não se tem conhecimento de estudo no país analisando a relação entre o horário de verão e a realização de comportamentos associados às DCNT.

Objetivos

Analisar a associação entre o horário de verão e fatores de proteção para DCNT entre adultos nas capitais de estado e Distrito Federal entre 2008 e 2016.

Metodologia

Dados coletados pelo Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel) entre 2008 e 2016 foram utilizados. Anualmente o Vigitel entrevista cerca de 54 mil adultos (≥ 18 anos) nas 26 capitais de Estado e DF ($n=465.832$ indivíduos). A data de realização da entrevista foi utilizada para identificação de que a mesma foi realizada durante o período do horário de verão. Os fatores de proteção utilizados foram: consumo regular (≥ 5 dias/semana) de feijão, consumo regular e recomendado de frutas e hortaliças e a prática de atividade física no lazer. A prevalência (e intervalo de confiança de 95% (IC95%)) desses indicadores foi estimada para o período do horário de verão e para o conjunto dos demais meses do ano. Modelos de regressão logística foram empregados para análise da associação entre o horário de verão e os fatores investigados, por meio do cálculo de razões de chance brutas e ajustadas (segundo sexo, idade, escolaridade e estações do ano). O Vigitel foi aprovado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa para Seres Humanos do Ministério da Saúde, por meio do parecer número 355.590, de 2013.

Resultados

Mulheres tenderam a apresentar maiores prevalências dos fatores de proteção tanto no horário de verão quanto nos demais meses quando comparadas aos homens (à exceção da prática de atividade física no lazer). Na comparação não ajustada (bruta), apenas o consumo regular de frutas e a prática de atividade física no lazer mantiveram-se iguais dentro e fora do horário de verão ($p>0,05$). Já para a comparação ajustada (segundo sexo, idade, escolaridade e estações do ano) apenas a prática de atividade física no lazer permaneceu não significativo. As maiores diferenças ($p<0,05$) foram observadas para o consumo regular de feijão (OR=1,45), hortaliças (OR=1,32) e o consumo recomendado de frutas e hortaliças (OR=1,20).

Conclusão

O horário de verão mostrou-se associado positivamente ao consumo alimentar saudável (por meio do maior consumo de feijão e frutas e hortaliças), mas não à prática de atividade física no lazer. Esses resultados sugerem a importância de que o impacto do horário de verão sobre comportamentos em saúde seja também considerado nas discussões anuais sobre sua implementação.

Referências

- 1- World Health Organization. Preventing chronic diseases: a vital investment. Geneva; 2005.
- 2- Schmidt MI, Duncan BB, Silva GA, Menezes AM, Monteiro CA, Barreto SM, et al. Chronic non-communicable

diseases in Brazil: burden and current challenges. The Lancet 2011, 377(9781):1949-61.

3- Prevalência de fatores de risco e proteção para doenças crônicas não transmissíveis em adultos: estudo transversal, Brasil, 2011. Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília, 22(3):423-434, jul-set 2013

4- Prevalência e distribuição sociodemográfica de marcadores de alimentação saudável, Pesquisa Nacional de Saúde, Brasil 2013. Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília, 24(2): 267-276, abr-jun 2015

Palavras-chave: Estilo de vida; Sazonalidade; Doença Crônica; Saúde Pública; Vigilância Epidemiológica

ASSOCIAÇÃO ENTRE O HORÁRIO DE VERÃO E FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS NA POPULAÇÃO ADULTA DAS CAPITAIS DOS ESTADOS E DISTRITO FEDERAL

ROBERTA DUARTE RODRIGUES; THAIS CRISTINA MARQUEZINE CALDEIRA; LUIZA EUNICE SÁ DA SILVA;
RAFAEL MOREIRA CLARO

¹ UFMG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
duarteroberta3@gmail.com

Introdução

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são a principal causa de adoecimento e morte na população brasileira. Um pequeno conjunto de fatores de risco modificáveis está relacionado com o desenvolvimento dessas doenças, com destaque para o consumo alimentar inadequado, a prática insuficiente de atividade física, o tabagismo e o consumo excessivo de álcool. Sabe-se que esses comportamentos são influenciados pelo ambiente onde os indivíduos estão inseridos, podendo ser impactados até mesmo por condições sazonais. O “horário de verão (prática de adiantar os relógios em uma hora durante parte do verão)” tem sido adotado no país desde 1931 com o objetivo de economia energética. No entanto, por alterar o perfil de exposição à luz solar dos indivíduos pode também resultar em alterações tanto positivas quanto negativas nos comportamentos relacionados às DCNT. Ainda assim, não se tem conhecimento de estudo no país analisando a relação entre o horário de verão e a realização de comportamentos associados às DCNT.

Objetivos

Analisar a associação entre o horário de verão e fatores de risco para DCNT entre adultos nas capitais de estado e Distrito Federal entre 2008 e 2016.

Metodologia

Dados do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção por Inquérito Telefônico (Vigitel) entre 2008 e 2016 foram utilizados. Anualmente o Vigitel entrevista uma amostra de cerca de 54 mil adultos (≥ 18 anos) nas 26 capitais de Estado e DF ($n=465.832$ no período). A data de realização da entrevista foi utilizada para identificação de que a mesma foi realizada durante o período do horário de verão. Oito indicadores de fatores de risco para DCNT foram incluídos: o consumo regular (≥ 5 dias/semana) de refrigerantes, de doces, e de carnes com excesso de gordura, o hábito de substituir refeições por lanches e de assistir televisão por períodos prolongados (≥ 3 horas/dia), consumo abusivo de bebida alcoólica (≥ 5 doses para homens e ≥ 4 para mulheres) e tabagismo. A prevalência (e intervalo de confiança de 95% (IC95%)) desses indicadores foi estimada para o período do horário de verão e para o conjunto dos demais meses do ano. Modelos de regressão logística foram empregados para análise da associação entre o horário de verão e os fatores investigados, por meio do cálculo de razões de chance brutas e ajustadas (segundo sexo, idade, escolaridade e estações do ano). O Vigitel foi aprovado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa para Seres Humanos do Ministério da Saúde, por meio do parecer número 355.590, de 2013.

Resultados

As maiores prevalências dos indicadores estudados foram verificadas no sexo masculino (à exceção do consumo regular de doces e do hábito de substituir refeições por lanches). Na comparação não ajustada (bruta), apenas o hábito de substituir refeições por lanches, hábito de assistir televisão e o consumo abusivo de álcool mantiveram-se iguais dentro e fora do HV ($p > 0,05$). Já para a comparação ajustada (segundo sexo, idade, escolaridade e estações do ano) apenas o consumo abusivo de álcool permaneceu não significativo. As maiores diferenças ($p < 0,05$) foram observadas para o consumo regular de refrigerantes (OR=1,45), tabagismo (OR=1,38) e consumo regular de doces (OR=1,20).

Conclusão

O horário de verão mostrou-se associado à maioria dos fatores de risco estudados. Esse resultado sugere a importância de que o impacto do horário de verão sobre comportamentos em saúde seja também considerado nas discussões anuais sobre sua implementação.

Referências

1. MALTA, Deborah Carvalho et al. Fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico nas capitais brasileiras, Vigitel 2014. Revista Brasileira de Epidemiologia, [s.l.], v. 18, n. 2, p.238-255, dez. 2015. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1980-5497201500060021>.

2. WHO- World Health Organization. Global Status Report on noncommunicable diseases. Geneva; 2014.
3. Prevalência de fatores de risco e proteção para doenças crônicas não transmissíveis em adultos: estudo transversal, Brasil, 2011. Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília, 22(3):423-434, jul-set 2013.
4. AGGIO, Daniel et al. Association of Light Exposure on Physical Activity and Sedentary Time in Young People. International Journal of Environmental Research and Public Health, [s.l.], v. 12, n. 3, p.2941-2949, 10 mar. 2015. MDPI AG. <http://dx.doi.org/10.3390/ijerph120302941>.

Palavras-chave: Estilo de vida; Fatores de Risco; Sazonalidade; Doença Crônica; Vigilância Epidemiológica

ASSOCIAÇÃO ENTRE PADRÕES DE MARCADORES DO CONSUMO ALIMENTAR SAUDÁVEL E NÃO SAUDÁVEL E CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS E COMPORTAMENTAIS EM ADOLESCENTES BRASILEIROS

THAIS CRISTINA MARQUEZINE CALDEIRA; ROBERTA DUARTE RODRIGUES; LUIZA EUNICE SÁ DA SILVA;
EMANUELLA GOMES MAIA; RAFAEL MOREIRA CLARO

¹ UFMG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

tatamarquezine@gmail.com

Introdução

O consumo alimentar dos adolescentes tem sido caracterizado pelo elevado consumo de alimentos ultraprocessados em paralelo ao consumo insuficiente de alimentos in natura. A alimentação inadequada na infância e na adolescência é considerada um dos principais fatores de risco para o aparecimento precoce da obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis. No entanto, sabe-se que esses desfechos não resultam do consumo de grupos de alimentos isolados, mas de padrões inadequados de alimentação. Assim, a relevância desse estudo consiste em analisar uma base de dados representativa da população de adolescentes do país, utilizando-se abordagem analítica multivariada para identificação de padrões alimentares e contextualização dos comportamentos alimentares e características sociodemográficas contribuindo para a epidemiologia nutricional do país.

Objetivos

Analisar a associação entre padrões de consumo alimentar e características sociodemográficas e comportamentais em adolescentes brasileiros.

Metodologia

Foram utilizados dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE) de 2015, com amostra final de 10.926 escolares com 13-17 anos de idade. O consumo alimentar foi caracterizado segundo a frequência semanal de ingestão dos grupos de alimentos: feijão, hortaliças, frutas, guloseimas, salgados fritos, refrigerantes e alimentos industrializados/ultraprocessados salgados. Os três primeiros itens são marcadores do consumo alimentar saudável, enquanto os demais indicam o consumo alimentar não saudável. O comportamento alimentar foi caracterizado pela prática regular de tomar café da manhã, almoçar/jantar com pais ou responsáveis, alimentar enquanto assiste TV/estuda e alimentar em restaurantes fast food. As características sociodemográficas foram analisadas segundo sexo, faixas de idade, escolaridade materna, região geográfica, situação e dependência administrativa da escola. A identificação dos padrões alimentares foi realizada por meio da análise de componentes principais (PCA), considerando a frequência semanal dos marcadores de alimentação. Regressões lineares foram utilizadas para análise da associação entre o primeiro padrão identificado (variável desfecho), e as características sociodemográficas e comportamentos alimentares. A PeNSE foi aprovada pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa por meio do parecer número 1.006.467/2015.

Resultados

Foram identificados dois padrões de alimentação, o primeiro caracterizado pelo consumo de alimentos marcadores da alimentação não saudável e, o segundo, pelo consumo de alimentos marcadores da alimentação saudável. A adesão ao padrão não saudável esteve positivamente associada aos adolescentes do sexo feminino, que possuem mães com, ao menos, ensino fundamental completo, residentes em regiões mais desenvolvidas, área urbana, e, de escolas privadas. Observou-se associação direta entre o padrão não saudável de alimentação e os hábitos de não tomar café da manhã, não realizar refeições com os pais/responsáveis, se alimentar enquanto estuda/assiste TV e frequentar restaurantes fast food. Tais coeficientes de associação mantiveram-se semelhantes nos modelos de regressão ajustados.

Conclusão

A identificação de grupos populacionais mais vulneráveis ao padrão alimentar não saudável e a compreensão da coexistência de diferentes determinantes ao hábito alimentar entre os adolescentes beneficiam o acompanhamento, avaliação e fortalecimento das ações direcionadas à promoção da alimentação saudável no país.

Referências

1. Martins APB, Levy RB, Claro RM, Moubarac JC, Monteiro CA. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). Rev. Saúde Pública 2013; 47(4): 656-665
2. Azeredo CM, de Rezende LFM, Canella DS, Claro RM, de Castro IRR, do Carmo Luiz O, Levy RB. Dietary intake of

Brazilian adolescents. Public health nutrition 2015; 18(7): 1215-1224

3. Camelo LDV, Rodrigues JFDC, Giatti L, Barreto SM. Lazer sedentário e consumo de alimentos entre adolescentes brasileiros: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), 2009. Cad Saúde Pública 2012; 28:2155-2162.

4. Maia EG, Gomes FMD, Alves MH, Huth YR, Claro RM. Hábito de assistir à televisão e sua relação com a alimentação: resultados do período de 2006 a 2014 em capitais brasileiras. Cadernos de Saúde Pública 2016; 32(9): e00104515.

5. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional de Saúde Escolar 2015. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2016.

Palavras-chave: Consumo de alimentos; Análise Multivariada; Comportamento Alimentar; Adolescente; Saúde Pública

ASSOCIAÇÃO ENTRE TEMPO DE SONO E EXCESSO DE PESO EM ADOLESCENTES DE PALMAS (TO)

ROSIELY DA SILVA SOUSA; ADÊNILA ARAÚJO CAVALCANTE; LARA CAMARGO SANTOS; MARINA DA SILVA MILHOMEM; RAFAELLA LEMOS ALVES; KELLEN CRISTINE SILVA

¹ UFT - Universidade Federal do Tocantins
rosiely03sousa@gmail.com

Introdução

Distúrbios provocados pelas alterações do ritmo de sono e vigília, muito comuns na adolescência, influenciam na diminuição dos níveis de leptina e o aumento dos níveis de grelina, resultando assim no aumento do apetite e da ingestão, favorecendo o desenvolvimento da obesidade (SPIEGEL et al., 2006).

Objetivos

Avaliar a associação do tempo de sono nos dias de semanas e finais de semana dos adolescentes com o excesso de peso.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado com adolescentes entre 10 a 19 anos, de um colégio estadual de Palmas (TO). A escola foi selecionada por conveniência e foram sorteados 70 alunos para o estudo. Foram avaliados peso, estatura e duração de sono. Para o peso usou-se uma balança digital Marte® e para a estatura um estadiômetro AlturaExata®. O estado nutricional foi avaliado de acordo com o índice de massa corporal para a idade (IMC/I) e classificado segundo a Organização Mundial de Saúde (WHO, 2007). A duração de sono foi obtida através de auto relato, na qual os adolescentes respondiam o horário de acordar e dormir habitualmente em dias de semana e aos finais de semana, dessa forma obtendo um valor mais representativo da duração de sono habitual. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa com (protocolo 2.205.399). A normalidade dos dados foi testada através do Teste de Kolmogorov-Smirnov e ainda calculada o valor da curtose e assimetria. Para identificar a diferença de médias entre adolescentes eutróficos e excesso de peso foi realizado o Teste T de Student. Consideramos significantes associações com $p < 0,05$. As análises foram realizadas pelo Statical Package for Social Sciences (SPSS versão 19.0).

Resultados

Foram avaliados 49 estudantes, 51% do sexo masculino e 49% do sexo feminino. Quanto ao estado nutricional, 77,1% apresentaram eutrofia, 2% baixo peso, 14,3% sobrepeso, 6,1% obesidade. O tempo de sono médio da amostra foi de 8,87 (DP± 1,91) horas, sendo o mínimo de 5 horas e máximo de 14 horas. Adolescentes com excesso de peso (sobrepeso/obesidade) dormem em média 8,31(DP± 1,61) horas, e máximo de 10 horas e mínimo de 5 horas, enquanto que nos adolescentes sem excesso de peso (eutrofia/magreza) a média observada foi de 9,01 (DP± 1,97) horas, e máximo de 14 horas e mínimo de 5,3 horas. Não foi possível observar diferença significativa entre as médias de horas de sono entre os grupos ($p=0,259$), no entanto os eutróficos dormem 42 minutos a mais que aqueles com excesso de peso.

Conclusão

Na amostra de adolescentes estudada, não foi possível observar associação entre tempo de e excesso de peso. No entanto, é conhecida a importância fisiológica do tempo de sono no controle do peso.

Referências

Spiegel K, Tasali E, Penev P, Van Cauter E. Brief communication: Sleep Curtailment in healthy young men is associated with decreased leptin levels, elevated ghrelin levels, and increased hunger and appetite. *Ann Intern Med.* 2004;141(11):846-50.

WHO WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. World Health Organization technical report series, 2007.

Palavras-chave: Duração de sono; Adolescentes; Avaliação nutricional

ATENÇÃO AO COMER E PRÁTICA REGULAR DE ATIVIDADES FÍSICAS EM PACIENTES ATENDIDOS EM UM CENTRO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL

MARINA ROMERO ALVARENGA; IRENE COUTINHO DE MACEDO

¹ SENAC SANTO AMARO - Centro Universitário Senac Santo Amaro
marinaromero@hotmail.com

Introdução

Nos últimos anos, houve um aumento das doenças crônicas não transmissíveis no Brasil. Isso pode se justificar pela redução da atividade física na população e adoção de hábitos alimentares inadequados que não se resumem ao excesso alimentar, mas, também, no comportamento inadequado refletido pela falta de atenção ao que se come. Dessa forma, justifica-se a necessidade da condução de um estudo que investigue os hábitos de atenção plena e de atividades físicas como forma promoção da saúde nos indivíduos estudados.

Objetivos

Estudar os hábitos de atenção no momento das refeições e o nível de atividade física de pacientes de um Centro de Atendimento Nutricional em uma Instituição de Ensino Superior, como forma de promoção à saúde.

Metodologia

Um estudo de análise documental prospectiva realizado no Centro de Atendimento Nutricional de uma Instituição de Ensino Superior no município de São Paulo, onde foram avaliados prontuários de 40 pacientes. A coleta dos prontuários foi aleatória e foram extraídos dados sobre hábitos de atenção durante as refeições e prática de atividades físicas. O método de avaliação de atividade física adotado foi o critério da Organização Mundial da Saúde, que define o praticante assíduo os que praticam 150 minutos de atividade moderada ou 75 minutos de atividade intensa por semana, em sessões de, pelo menos, 10 minutos. Os hábitos de atenção ao comer foram identificados no prontuário por meio do registro de sinalização dos pacientes comerem realizando outras atividades como “assistir TV” ou “usar o celular”. Foram investigados apenas os prontuários de pacientes que acordaram com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido aprovado pelo Comitê Interno de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Senac, parecer nº 104.03.12.

Resultados

Foram estudados os prontuários de 40 pacientes com idade entre 19 e 67 anos, sendo 75% do sexo feminino e 25% do sexo masculino. As maiores prevalências de faixas etárias e gênero foram de mulheres de 20 a 39 anos (40%) e 40-59 anos (25%) e homens de 20-39 anos (17,5%). Observou-se que a maioria dos homens (70%) realiza outras atividades enquanto se alimentam (utilizam o celular ou assistem televisão), caracterizando uma falta de atenção ao que está consumindo. Da mesma forma, a maioria das mulheres (70%) também se alimenta realizando outras atividades. A maior prevalência da falta de atenção ao comer para ambos os gêneros está na faixa etária de 20 a 39 anos sendo 43% entre as mulheres que se alimentam sem atenção e 100% dos homens. Esses dados apontam quem quanto maior a idade, maior é a atenção ao comer e, quanto menor a idade, maior a distração no momento das refeições. Com relação à prática de exercícios físicos, a maioria dos homens (60%) praticam atividade físicas. Da mesma forma, a maioria das mulheres também pratica atividade física regularmente (57%). Observou-se que homens e mulheres nas menores faixas etárias realizam mais atividades físicas quando comparados às maiores idades.

Conclusão

Conclui-se que homens e mulheres mais jovens praticam mais atividades físicas de forma regular, porém, apresentam mais elementos de distração ao comer como assistir televisão e falar ao celular. Assim, sugere-se ações educativas que visem uma mudança de comportamento com ênfase para as necessidades específicas de cada população e suas características.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. p. 91-99.
- GALISA, Mônica Santiago; ESPERANÇA, Leila Maria B.; SÁ, Neide G. de. **Nutrição – Conceitos e Aplicações**. São Paulo: M. Books do Brasil Editora, 2008. p. 4, 161- 162.
- POLACOW, Viviane; COSTA, Ana Carolina; FIGUEIREDO, Manoela. Comer com atenção plena (mindful eating). In: ALVARENGA, Marle; FIGUEIREDO, Manoela; TIMERMAN, Fernanda; ANTONACCIO, Cynthia. **Nutrição**

Comportamental. Barueri, SP. Manole, 2015. p. 263-277.

TEIXEIRA, Paula; POLACOW, Viviane; TIMERMAN, Fernanda; FONTANA, Mariana; ALVARENGA, Marle. Nutrição Comportamental e atividade física. In: ALVARENGA, Marle; FIGUEIREDO, Manoela; TIMERMAN, Fernanda; ANTONACCIO, Cynthia. Nutrição Comportamental. Barueri, SP. Manole, 2015. p. 465-467.

WHO. World Health Organization. **Global recommendation on physical activity for health.** WHO: Geneva, 2010. Disponível em http://whqlibdoc.who.int/publications/2010/9789241599979_eng.pdf. Acesso em 08 de agosto de 2017.

Palavras-chave: prática do exercício; atenção plena; promoção da saúde

ATENDIMENTO NUTRICIONAL: ESTUDO COMPARATIVO ENTRE ATENDIMENTO INDIVIDUAL E EM GRUPO DE PARTICIPANTES DE UM PROGRAMA DE TREINAMENTO FUNCIONAL

JULIANA COSTA E SILVA; BRUNA CAROLINE DA SILVA; SARA CAMPOS SANCHEZ ORTIN; EVERTON CRIVOI DO CARMO; TATIANE VANESSA DE OLIVEIRA

¹ SENAC - CENTRO UNIVERSITARIO SENAC

ju costa94@hotmail.com

Introdução

A intervenção nutricional é de extrema importância para a promoção de saúde e o bem estar da população e quando associada a prática da atividade física seus efeitos são potencializados. Neste contexto se vê a importância de avaliar formas diferentes de intervenção para se obter um melhor resultado no que se refere a promoção da saúde e redução do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, destacando-se a obesidade.

Objetivos

Comparar duas estratégias de intervenção nutricional, atendimento ambulatorial individual e em grupo, em participantes de um programa de treinamento funcional.

Metodologia

O estudo foi realizado em uma clínica escola com 50 participantes de 19 a 60 anos de idade de ambos os gêneros, de um programa de treinamento funcional de março a junho de 2017. A pesquisa foi aprovada pelo protocolo 103.87.14 do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Senac. A primeira etapa foi a realização da avaliação antropométrica que consistiu em aferição de peso, estatura e % de gordura corporal por bioimpedância. Como critério de inclusão os participantes tinham que apresentar o Índice de Massa Corporal (IMC) superior a 24,99 kg/m², ou seja, indivíduos com sobrepeso ou com algum grau de obesidade. Após isso, convocou-se 15 participantes (3 homens e 12 mulheres). O projeto consiste em realizar intervenções nutricionais por 3 meses em encontros quinzenais. Os participantes convocados foram divididos em dois grupos, Grupo 1 (composto por 10 pessoas, o qual recebeu orientações em grupo a cada 15 dias, durante 30 minutos); Grupo 2 (composto por cinco pessoas, que receberam orientações nutricionais individuais a cada 15 dias, por 30 minutos). No primeiro encontro foi aplicado um questionário para avaliar a qualidade da alimentação dos dois grupos. Todos faziam o treino funcional duas vezes por semana durante 60 minutos e ao término dos três meses todos foram avaliados novamente.

Resultados

As orientações do Grupo 1 abordaram temas como: escolha dos alimentos (baseados no Guia Alimentar para a população brasileira), lanches intermediários, metas para mudança de comportamento alimentar e dicas de lanches antes e depois do treino. Em paralelo, a orientação individual se deu por uma orientação tradicional de consultórios de nutrição, cujos pacientes receberam um cardápio e orientações nutricionais individualizadas. Em relação a adesão às orientações nutricionais, 50% do Grupo 1 e 40% do Grupo 2 concluíram o programa de três meses, sendo que a frequência no treinamento funcional foi de 80%. Ao final dos encontros percebeu-se uma melhora na qualidade da alimentação mais significativa no Grupo 1, pois observou-se um aumento do consumo de laticínios e redução do consumo de doces. Em relação as medidas antropométricas, a média de perda de peso em ambos os grupos foi de 2,2kg. No entanto no Grupo 1 todos participantes perderam peso e a média de % de gordura manteve-se em 34%. Já no Grupo 2, restaram apenas dois participantes e apenas um teve perda de peso e a média de % de gordura corporal aumentou de 33,2% para 36,7%.

Conclusão

Os participantes de ambos os grupos obtiveram a mesma perda de peso, porém todos os integrantes do Grupo 1 perderam peso e apresentaram uma melhora na qualidade da alimentação. As orientações em grupo se mostraram mais eficazes, pois o trabalho em conjunto reforça o incentivo a adoção de práticas mais saudáveis. Viu-se a importância de ampliar o número de participantes para confirmação dos resultados.

Referências

ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. – 4.ed., São Paulo, SP, 2016
BRASIL. Campanha por uma alimentação saudável pretende melhorar hábito dos brasileiros. Disponível em: . 2014

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il.

TEIXEIRA, Priscila Dryelle Sousa et al. Intervenção nutricional educativa como ferramenta eficaz para mudança de hábitos alimentares e peso corporal entre praticantes de atividade física. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 18, n. 2, p.347-356, fev. 2013.

Palavras-chave: NUTRIÇÃO; OBESIDADE; INTERVENÇÃO NUTRICIONAL; EDUCAÇÃO NUTRICIONAL; PROMOÇÃO DE SAÚDE

ATITUDES ALIMENTARES DE UNIVERSITÁRIOS DO SUL DO BRASIL

GREISSE VIERO DA SILVA LEAL; LUMA STELLA TEICHMANN BAZZAN

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

greisse@hotmail.com

Introdução

As atitudes alimentares, segundo Alvarenga, Scagliusi e Philippi (2010), são crenças, pensamentos, sentimentos e comportamentos em relação à comida que podem determinar a escolha alimentar do indivíduo. Uma atitude negativa é fator de risco para distúrbios alimentares. No Brasil, há poucos estudos voltados a entender porque as pessoas comem o que comem, e quais são as atitudes alimentares em relação à escolha dos alimentos. Visto isso, a Escala de Atitudes Alimentares Transtornadas foi desenvolvida e validada por Alvarenga, Scagliusi e Philippi (2010), para avaliar as atitudes alimentares de universitários, através de questões envolvendo crenças, pensamentos, sentimentos, comportamentos e relação com os alimentos.

Objetivos

Avaliar as atitudes alimentares dos universitários de Palmeira das Missões-RS, comparando segundo curso, sexo, idade, estado nutricional, renda familiar e escolaridade do chefe da família.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal quantitativo realizado com os universitários de todos os cursos oferecidos na UFSM, Campus Palmeira das Missões (Enfermagem, Zootecnia, Biologia, Administração, Ciências Econômicas e Nutrição), totalizando 1194 acadêmicos matriculados no primeiro semestre de 2017. Foram incluídos todos os estudantes de ambos os sexos, que concordaram em participar do estudo através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e responderam o questionário online. A atitude alimentar foi avaliada por meio da Escala de Atitudes Alimentares Transtornadas, que é composta por 25 questões, sendo dividida em 5 subescalas. As subescalas 1, 4 e 5 avaliam atitudes alimentares, e as subescalas 2 e 3 estão associadas com a imagem corporal. O resultado foi avaliado através de pontuações referentes às respostas dos indivíduos, que variam entre 37 e 190 pontos. O escores mais elevados indicam piores atitudes alimentares. Também foi realizada caracterização da amostra segundo idade, sexo, peso e estatura referidos, renda familiar e grau de escolaridade dos pais. Foi calculado o índice de massa corpórea para avaliação do estado nutricional, cuja classificação foi de acordo com a Organização Mundial da Saúde (2006). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, CAAE nº 61473116.2.0000.5346. Os dados foram analisados pelo programa estatístico SPSS versão 18.0, com nível de significância de 0,05.

Resultados

Do total de matriculados, 247 universitários responderam o questionário online. O curso de Enfermagem apresentou a maior pontuação na escala e foi significativamente superior à do curso de Nutrição, que obteve a menor pontuação. Os estudantes classificados com sobrepeso e obesidade apresentaram maiores escores quando comparados àqueles com eutrofia e baixo peso. Em relação à escolaridade do chefe da família, a amostra cujos responsáveis tinha ensino superior/pós-graduação obteve maior escore que aqueles cujos responsáveis tinham somente até o ensino fundamental. Verificou-se que os maiores escores foram na subescala 1 que avalia a relação com os alimentos (controle, recusa alimentar, culpa, raiva, desejo e vergonha), e na subescala 5 que refere-se ao conceito de alimentação normal, informando sobre conceitos rígidos de nutrição e crenças.

Conclusão

Conclui-se que os universitários de Enfermagem, estudantes com excesso de peso e com maior escolaridade do chefe da família, tiveram piores atitudes alimentares, principalmente sobre o relacionamento com o alimento e conceitos sobre alimentação.

Referências

ALVARENGA MS, SCAGLIUSI FB, PHILIPPI ST. Development and validity of the disordered eating attitude scale (DEAS). *Percept Mot Skills*, Virginia, v.110, n.2, 379–95, April, 2010.
WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global database on Body Mass Index. Geneva, 2006. Disponível em: http://apps.who.int/bmi/index.jsp?introPage=intro_3.html [acessado em 26 jun 2016]

Palavras-chave: atitudes alimentares; estudantes; distúrbios alimentares

ATITUDES, CRENÇAS E PRÁTICAS MATERNAS EM RELAÇÃO À ALIMENTAÇÃO DE ESCOLARES NO BRASIL

JÉSSICA PEDROSO DA SILVA; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN; MURIEL BAUERMANN GUBERT

¹ UNB - Universidade de Brasília
jessicapedroso1211@gmail.com

Introdução

A família influencia diretamente hábitos e preferências alimentares na infância (BIRCH et al., 2001). A utilização de comportamentos restritivos e pressões para que a criança se alimente são práticas parentais que podem influenciar o consumo alimentar durante o restante da vida do indivíduo (LOTH et al., 2012).

Objetivos

Avaliar a associação das atitudes, crenças e práticas maternas com a alimentação e o estado nutricional infantil.

Metodologia

Estudo transversal realizado com 559 mães e seus respectivos filhos, alunos de escolas particulares do Distrito Federal, Brasil. Peso e altura das crianças foram aferidos para a avaliação do estado nutricional. Mães responderam questionário online que avaliava dados sociodemográficos, estado nutricional materno (peso e a estatura auto referidos), consumo alimentar da criança, e atitudes, crenças e práticas maternas em relação à alimentação infantil. O consumo alimentar das crianças foi classificado em baixa qualidade, qualidade intermediária ou alta qualidade, a partir de Questionário de Frequência Alimentar e do Índice de Alimentação do Escolar, desenvolvidos por Molina et al. (2010). Para avaliar as atitudes, crenças e práticas maternas sobre alimentação infantil foi utilizado o Questionário de Alimentação da Criança que avalia percepção de responsabilidade; percepção do peso dos pais; percepção do peso da criança; preocupação com o peso da criança; restrição; pressão para comer; e monitoramento (BIRCH et al., 2001; LORENZATO et al., 2017). Foram realizadas análises descritivas, teste qui-quadrado e regressão logística, sendo adotado o nível de significância de 5% e intervalo de confiança de 95%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, sob número 39116314.3.0000.0030. A participação na pesquisa ocorreu mediante consentimento das mães, pela assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e assentimento da criança, pela assinatura do Termo de Assentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A maior parte das crianças possuía uma alimentação de alta qualidade (77,3%), enquanto 13,0% consumiam alimentação de qualidade intermediária e 9,7% de baixa qualidade. Verificou-se que mães que percebiam os corpos de suas crianças maiores e que se preocupavam mais com o peso de sua criança apresentavam maior chance de terem filhos com excesso de peso. Já mães com maior percepção de responsabilidade e que pressionavam mais a criança para comer apresentavam menor chance de terem filhos com excesso de peso. Mães que monitoravam mais a alimentação de sua criança tiveram a chance 2,81 vezes maior de ter criança com alimentação de alta qualidade.

Conclusão

Observou-se que as atitudes, crenças e práticas maternas sobre a alimentação da criança associam-se com o consumo e estado nutricional infantil. Diante disso, constata-se a importância de se considerar estas associações no desenho de intervenções que busquem modificações nestes aspectos. Além disso, ressalta-se que o foco, para obtenção de resultados mais exitosos nas intervenções, deve estar no binômio mãe-filho, visto que as atitudes, crenças e práticas maternas em relação à alimentação infantil podem influenciar o consumo alimentar durante resto da vida da criança.

Referências

BIRCH, L. L. et al. Confirmatory factor analysis of the Child Feeding Questionnaire: a measure of parental attitudes, beliefs and practices about child feeding and obesity proneness. **Appetite**, Londres, v. 36, n. 3, p. 201-210, 2001.

LORENZATO, L. et al. Translation and Cross-Cultural Adaptation of a Brazilian Version of the Child Feeding Questionnaire. **Paidéia**, Ribeirão Preto, v. 27, n. 66, p. 33-42, 2017.

LOTH, K. A. et al. Eat this, not that! Parental demographic correlates of food-related parenting practices. **Appetite**, Londres, v. 60, n. 1, p. 140-147, 2012.

MOLINA, M. C. B. et al. Preditores socioeconômicos da qualidade da alimentação de crianças. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 44, n. 5, p. 785-792, 2010.

Palavras-chave: estado nutricional; criança; nutrição da criança; consumo de alimentos; relações mãe-filho

ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA PUERICULTURA EM UM PROGRAMA DE RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM ATENÇÃO BÁSICA

RENATA FABIANA STADLER; FABIO JOSÉ ANTONIO DA SILVA; VERIDIANA DOMINGUES; ANGÉLICA FERREIRA DOMINGUES

¹ AMS - Autarquia Municipal de Saúde de Apucarana, ² UEL - Universidade Estadual de Londrina, ³ UNOPAR - Universidade Norte do Paraná
restadlernutri@gmail.com

Introdução

O Programa de Residência Multiprofissional em Atenção Básica tem o escopo de formar profissionais aptos a pensar e produzir espaços de saúde e qualidade de vida, atuando em diversos setores. Com isso a residência proporciona ao nutricionista capacidade gerencial e clínica, com práticas individuais e multiprofissionais para a melhoria da qualidade de vida dos usuários (BRASIL, 2006). Ciente sobre a abordagem alimentar e nutricional estar associada à melhoria do perfil epidemiológico, a residência estimula a participação do nutricionista na puericultura em caráter multiprofissional. Assim o setor de nutrição orienta desde o primeiro mês de vida, visando promover uma alimentação adequada, prevenindo doenças e agravos (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2008). Desta forma, o presente estudo apresenta um relato de experiência da atuação do nutricionista em um Programa de Residência, enfatizando as potencialidades e os desafios ao orientar os usuários em um puericultura.

Objetivos

Relatar experiências que proporcionem apoio a nutricionistas quando inseridos em uma puericultura multiprofissional e apontar as potencialidades e desafios.

Metodologia

Relato de experiência em puericultura realizado por uma nutricionista inserida no Programa de Residência Multiprofissional em Atenção Básica, da Autarquia Municipal de Saúde de Apucarana, Paraná, em uma Unidade Básica de Saúde no período de março a setembro de 2017.

Resultados

A puericultura, voltada principalmente à promoção da saúde infantil, efetiva-se pelo acompanhamento periódico de crianças de 0 a 2 anos para avaliação de seu crescimento e desenvolvimento, prevenção de doenças e educação da criança e responsáveis, por meio de orientações antecipatórias aos riscos de agravos à saúde, podendo oferecer medidas preventivas mais eficazes, de modo que atinja a vida adulta de forma saudável. A experiência do nutricionista na puericultura fez com que ultrapassasse as intervenções direcionadas apenas às crianças, a seus acompanhantes, com orientações muito além das nutricionais, tipo direcionar as mães que amamentam ou não, importância da alimentação saudável da mãe, organização e preparo dos alimentos, incentivo do aleitamento materno exclusivo, ordenha do leite materno, vínculo mãe e bebês em uso de fórmulas, relactação e alimentos que influenciam ou não na cólica da criança. Ganhar a empatia dos cuidadores durante as primeiras puericulturas foi o maior desafio, afinal todos estavam acostumados com orientações nutricionais básicas ministradas pelo enfermeiro. Além disso o tempo dado para anamnese e orientações é curto, fazendo com o que o nutricionista se reinvente para intervenções rápidas e funcionais. Com tempo os desafios foram superados e as potencialidades sempre se sobressaíram.

Conclusão

A inserção do nutricionista na puericultura ainda é vista como uma novidade para a população, pois além de enriquecedora, tem a potencialidade de sanar dúvidas frequentes em ações preventivas dos pacientes. Não obstante, pelo relato apresentado, aferiu-se como desafios principais a escassez de tempo para efetuar as orientações nutricionais, bem como a interação inicial com os cuidadores. Enfim, as potencialidades superaram as dificuldades e com o esforço e trabalho do nutricionista na puericultura em um programa de residência multiprofissional pode-se alcançar a prevenção de doenças e a educação alimentar não só nos primeiros anos da criança, mas por toda a sua vida.

Referências

ALVES, C. C.; NETTO, M. C.; SOUSA, A. P. G.; DEVINCENZI, M. U. Relato de Experiência da Atuação do Nutricionista em Residência Multiprofissional em Saúde. **Revista de Nutrição**. Campinas, 2016.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Residência Multiprofissional em Saúde: experiências, avanços e desafios**. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.

CFN – CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **O Papel do Nutricionista na Atenção Primária à Saúde**. 2008. 22p.

MAIS, L. A.; DOMENE, S. M. A.; BARBOSA, M. B.; TADDEI, J. A. A C. Formação de Hábitos Alimentares e Promoção da Saúde e Nutrição: O Papel do Nutricionista Nos Núcleos de Apoio À Saúde da Família – NASF. **Revista Atenção Primária em Saúde**, 2014. Disponível em: < <https://aps.ufjf.emnuvens.com.br/aps/article/view/2351/884>> Acesso em: 08 Setembro 2017.

Palavras-chave: Nutrição; Sistema Único de Saúde; Atenção Primária; Educação Infantil; Saúde da Criança

AUDITORIA VIRTUAL DE DADOS SECUNDÁRIOS DE ESTABELECIMENTOS COM VENDA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE UMA CAPITAL BRASILEIRA

LUANA LARA ROCHA; BRUNA DE ALBUQUERQUE LEME; ARIENE SILVA DO CARMO; LARISSA LOURES MENDES; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; MAÍRA MACÁRIO DE ASSIS

¹ UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

luanalararocho@gmail.com

Introdução

O ambiente obesogênico é definido como a soma de influências da vizinhança, oportunidade e condições de vida que levam a promoção da obesidade, ou seja, um ambiente que contribui para a inatividade física e para escolhas alimentares não saudáveis. Desse modo, o ambiente obesogênico favorece a adoção de comportamentos que influenciam o ganho de peso do indivíduo, tendo um papel importante na crescente prevalência de sobrepeso e obesidade. (BETHLEHEM, 2014; SWINBURN, 1999) Ao estudar as características do ambiente, duas ferramentas estão sendo muito utilizadas, que são os bancos de dados secundários e a verificação das ruas através de aplicativos que permitem a visualização das ruas, como o Google Street View, pois economizam tempo e recursos. (CLARY, 2013; BETHLEHEM, 2014; LIESE, 2010; LUACAN, 2015) Porém, a utilização de banco de dados secundários pode gerar resultados falsos positivos que, se não forem verificados, pode acarretar na diminuição da credibilidade do estudo. Sendo que, ao realizar a verificação, é recomendado que sejam utilizados no mínimo dois bancos, especialmente se a área geográfica for muito grande. E as informações discrepantes podem ser verificadas através de ferramentas que permitem a visualização das ruas. (LIESE, 2010; LUACAN, 2015)

Objetivos

Realizar a auditoria virtual de dados secundários de estabelecimentos com venda de produtos alimentícios da cidade de Belo Horizonte.

Metodologia

Para a composição do banco de dados do Ambiente Alimentar da cidade de Belo Horizonte, foi obtida a relação de estabelecimentos com venda de alimentos a partir das suas respectivas CNAEs (Classificação Nacional de Atividades Econômicas) e foram selecionados para compor o banco os seguintes tipos de estabelecimentos: bares, docerias, hipermercados, lanchonetes, minimercados, padarias, supermercados, açougues, hortifrutigranjeiros, peixarias, laticínios e restaurantes. Foram utilizadas duas fontes de dados secundários: Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais – Bando de Dados 1 e Secretaria Municipal Adjunta de Fiscalização – Banco de Dados 2. Foi verificado quais estabelecimentos estavam em comum nos dois bancos, pela razão social, e os que não eram concordantes foram verificados através da ferramenta Google Street View.

Resultados

Ao comparar as duas fontes de dados secundários, observou-se que o Banco de Dados 1 apresentou maior quantidade de todos os estabelecimentos avaliados. Ao fazer a auditoria no Google Street View dos estabelecimentos que não são comuns entre os dois bancos, verificou-se que a concordância do Banco de Dados 1 e 2 foi de, respectivamente, 53,91% e 56,84% para bares; 66,30% e 36,02% para docerias; 80% e 100% para hipermercados; 58,16% e 40,57% para lanchonetes; 49,16% e 44,85% para minimercados; 63,28% e 66,87% para padarias; 72,54% e 71,42% para supermercados; 64,05% e 68,03% para açougues; 66,43% e 45,89% para hortifrutigranjeiros; 54,54% e 50,0% para peixarias; 59,82% e 37,87% para laticínios; e 74,27% e 43,13% para restaurantes.

Conclusão

De um modo geral, observou-se que o banco da Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais é mais completo e confiável, por conter mais estabelecimentos e ter uma maior concordância com o Google Street View, apresentando melhor qualidade para ser utilizada nas pesquisas sobre ambiente alimentar. Mas, ainda não exclui a necessidade de utilizar os dois bancos, pois essa união resulta em uma maior credibilidade para o estudo.

Referências

BETHLEHEM, J. R. et al. The SPOTLIGHT virtual audit tool: a valid and reliable tool to assess obesogenic characteristics of the built environment. *International Journal of Health Geographics*, 2014.
CLARY, C. M. et al. Field validation of secondary data sources: a novel measure of representativity applied to a Canadian

food outlet database. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 2013.

LIESE, AD et al. Validation of 3 Food Outlet Databases: Completeness and Geospatial Accuracy in Rural and Urban Food Environments. *American Journal of Epidemiology*. 2010; v. 172, n. 1110, 1324-1333.

LUACAN, SC et al. Concerning Limitations of Food-Environment Research: A Narrative Review and Commentary Framed around Obesity and Diet-Related Diseases in Youth. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*. 2015; v. 115, n. 2, 205-212.

SWINBURN, B et al. Dissecting obesogenic environments: the development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity. *Preventive Medicine*, New York, v. 29, n. 6, p. 563-570, 1999.

Palavras-chave: Ambiente Alimentar; Dados Secundários; Estabelecimentos de Alimentos; Validação

AUTO AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ENTRE IDOSOS ATIVOS NO MUNICÍPIO GOVERNADOR VALADARES-MG.

CLARICE LIMA ALVARES DA SILVA; ANA PAULA FARIAS DE SOUZA; LIDIA ARRUDA MADURO; MARIA CRISTINA DE ALBUQUERQUE BARBOSA; REGINA GENDZELEVKI KELMANN; ANDREIA CRISTIANE CARRENHO QUEIRÓS

¹ UFJF-GV - Universidade Federal de Juiz de Fora – campus Governador Valadares. Minas Gerais. Brasil.

claricesilva.ufjf@gmail.com

Introdução

São múltiplas as mudanças decorrentes do processo de envelhecimento que afetam o estado nutricional do idoso, seja pelo aumento das demandas metabólicas, menor utilização corporal ou por alterações nas escolhas e hábitos alimentares. Por isso, a nutrição é considerada pela Organização Mundial de Saúde área prioritária no planejamento de ações de saúde coletiva voltadas ao cuidado da pessoa idosa. A auto avaliação da qualidade da alimentação, definida como a interpretação do indivíduo sobre seus próprios hábitos alimentares, é influenciada por fatores sociodemográficos, culturais, emocionais e de gênero, sendo uma ferramenta potencial para identificação precoce de risco nutricional nessa população.

Objetivos

Descrever a auto avaliação da qualidade da alimentação e seus fatores associados entre idosos participantes de grupos de convivência em Governador Valadares-MG.

Metodologia

Este estudo epidemiológico transversal de cunho exploratório avaliou 158 idosos (98,8% da população) participantes de dois grupos de convivência da terceira idade no município. Após assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido (Parecer 1.233.097 – Comitê de Ética/Universidade Federal de Juiz de Fora), os idosos foram submetidos a avaliação das medidas de peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal, seguindo protocolos de medidas e classificação preconizados pela Organização Mundial Saúde e Lipschitz, respectivamente. Utilizou-se questionário estruturado para caracterização socioeconômica, de saúde e alimentar dos idosos. A auto avaliação da qualidade da alimentação foi verificada por meio da pergunta: “Como o senhor(a) avalia a qualidade de sua alimentação?”, cabendo ao idoso classificá-la como ruim, razoável, boa ou muito boa. A análise univariada dos dados se deu pelos testes do qui-quadrado de Pearson e teste t de Student. Realizou-se regressão logística multinomial para determinar o efeito independente das associações entre auto avaliação da qualidade da alimentação e variáveis exploratórias.

Resultados

A maioria dos idosos era do sexo feminino (85,4%, n=135), tinha 70,2 anos (mín. 60; máx. 92 anos) e baixo nível de escolaridade. Hipertensão Arterial (61,4%; n=97) e Diabetes Melito (17,1%; n=27) foram doenças mais citadas pelos idosos, que classificaram a própria saúde como boa (51,0%; n=80) ou muito boa (15,9%; n=25). 84,1% (n=80) praticavam atividade física e 80,4% (n=127) preparavam as próprias refeições, realizando 4,7±1,0 refeições/dia. 36,9% (n=52) usavam adoçantes e 31,4% (n=44) bebidas alcoólicas. A auto avaliação da qualidade da alimentação foi tida como ruim por 2,5% (n=4) dos idosos, razoável por 26,0% (n=41), boa 55,7% (n=88) e muito boa 15,8% (n=25). Na análise univariada, a auto avaliação da qualidade da alimentação como ruim/razoável foi associada à baixa escolaridade, asma, pior percepção da própria saúde, sedentarismo, maior valor de IMC, menor número de refeições, ausência de lanche da manhã e ceia, incapacidade funcional. No modelo final, o indicador se manteve associado de forma independente à pior percepção da própria saúde, ausência do lanche da manhã e incapacidade funcional.

Conclusão

A percepção do idoso sobre a qualidade da própria alimentação esteve associada às condições de saúde, autonomia e comportamento alimentar, mas não se associou à composição corporal. Por ser de fácil aplicação e compreensão, recomendam-se estudos sobre fatores associados e aplicabilidade na detecção de risco nutricional em nível populacional.

Referências

COSTA, M.R. **Estado nutricional, padrão e autopercepção alimentar de mulheres fisicamente ativas**. Salvador: Universidade Federal da Bahia. [Dissertação de Mestrado]. 2013.63p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Waist Circumference and Waist-Hip Ratio**. Geneve: Report of a WHO Expert

Consultation, 2008. Disponível em: <http://www.who.int/nutrition/publications/obesity>. Acesso em 22 de janeiro de 2014.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report of a WHO committee**. Geneva: World Health Organization; 1998.

INZITARI, M.; DOETS, E.; BARTALI, B.; et al. Nutrition in the age-related disablement process. **The Journal of Nutrition, Health and Aging**, vol. 15, nº. 5, p. 599-604, 2011.

LIPSCHITZ, D. A. Screening for nutritional status in the elderly. **Primary Care**, vol. 21, nº.1, p. 55-67, 1994.

Palavras-chave: auto avaliação; consumo alimentar; envelhecimento; idosos; percepção

AUTOAVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA DIETA DE ADOLESCENTES DO MUNICÍPIO DE CAMPINAS, SP.

SAMANTHA DALBOSCO LINS CARVALHO; KARYNE SUMICO DE LIMA UYENO; MARIANA CONTIERO SAN MARTINI; MARILISA BERTI DE AZEVEDO BARROS; ANTONIO DE AZEVEDO BARROS FILHO; DANIELA DE ASSUMPÇÃO

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas
samanthadalbosco@yahoo.com.br

Introdução

De acordo com a Organização Mundial da Saúde, a adolescência é uma fase marcada por intensas transformações físicas, psicológicas e sociais que podem influenciar os hábitos alimentares. O consumo alimentar da população brasileira, em especial dos adolescentes, tem sofrido diversas alterações, sendo caracterizado pelo aumento da ingestão de alimentos com alta densidade energética e decréscimo do consumo de alimentos *in natura*. Informações sobre a percepção do adolescente em relação à qualidade da sua dieta pode contribuir no delineamento de estratégias de educação alimentar.

Objetivos

Avaliar a autopercepção da qualidade da dieta entre adolescentes de 10 a 19 anos, segundo a frequência de consumo de alimentos.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal de base populacional, com dados do Inquérito de Nutrição no município de Campinas coletados no ano de 2015/2016. A amostra do inquérito foi determinada por procedimentos de amostragem probabilística, por conglomerado e em dois estágios: setor censitário e domicílio. Verificou-se a associação entre a autopercepção da qualidade da alimentação e a frequência de consumo de alimentos saudáveis e não saudáveis obtidos por meio do Questionário de Frequência Alimentar. A frequência de consumo foi categorizada em 6-7 vezes por semana e < 6 vezes por semana. A associação entre as variáveis foi verificada por meio do teste Qui-quadrado, considerando nível de significância de 5%. Foi entregue e assinado pelos participantes do estudo o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Estadual de Campinas, sob o parecer 1.669.732 e CAAE nº 26068214.9.0000.5404.

Resultados

Foram analisados 912 adolescentes, dos quais 57% classificaram suas dietas como muito boa/boa. Dentre os adolescentes que consideravam a dieta como muito boa/boa, verificou-se maior frequência de consumo semanal de hortaliças (65%; $p=0,03$) e menor frequência de consumo de sucos artificiais (74%; $p=0,006$), carnes fritas (73%; $p=0,02$), frituras (97%; $p=0,001$) e biscoitos (87%; $p=0,007$). A percepção de uma dieta muito boa/boa mostrou-se associada à maior frequência semanal de consumo de carnes vermelhas em 90% dos adolescentes ($p=0,01$), enquanto que para o consumo de frango, a prevalência foi de 10% ($p=0,01$). Embora não tenha sido encontrada diferença estatística significativa, verificou-se que apenas 8% e 22% dos que consideravam sua dieta como muito boa/boa consumiam cereais integrais e frutas ≥ 6 vezes/semana, respectivamente.

Conclusão

A partir dos resultados obtidos foi possível observar uma concomitância entre a autoavaliação da qualidade da dieta como muito boa/boa e um melhor padrão de consumo alimentar, caracterizado por frequências mais elevadas na ingestão de hortaliças e mais baixas de bebidas adoçadas, carnes fritas, frituras e biscoitos. A elevada frequência do consumo de carnes vermelhas foi associada a uma melhor qualidade da dieta, no entanto, o mesmo não foi encontrado para cereais integrais e frutas. Os dados apontam que são necessárias intervenções nutricionais com os adolescentes, para que estes possam ser capazes de identificar os marcadores de alimentação saudável e não saudável e melhorar o consumo alimentar.

Referências

1. Organização Mundial da Saúde. Salud de los adolescentes. Disponível em: Acesso em 28 setembro 2016
2. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. - Rio de Janeiro: IBGE, 2011. 150 p.

3. RODRIGUES, PRM et al. Viabilidade do uso de pergunta simplificada na avaliação da qualidade da dieta de adolescentes. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 22, n. 5, p. 1565-1578, 2017.

Palavras-chave: adolescentes; consumo alimentar; qualidade da dieta

AUTONOMIA CULINÁRIA: CONSTRUÇÃO DE UM NOVO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

MARIANA FERNANDES BRITO DE OLIVEIRA; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

marianafbo@yahoo.com.br

Introdução

Nas últimas décadas, observou-se um fenômeno chamado “transição culinária”, e com ele, uma expressiva diminuição do envolvimento das pessoas no preparo de suas refeições em casa, em contrapartida, um aumento da ingestão de alimentos ultraprocessados (LANG; CARAHER, 2001). Em resposta a esse cenário, no âmbito das políticas públicas brasileiras, a culinária tem sido valorizada para a promoção de práticas alimentares saudáveis (BRASIL, 2012; 2014). No entanto, embora a culinária esteja sendo enaltecida, pouco se tem avançado no entendimento sobre esse tema.

Objetivos

Desenvolver um modelo conceitual sobre autonomia na culinária doméstica.

Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter teórico-conceitual desenvolvido em duas etapas: elaboração conceitual e consulta a painel de especialistas. Este trabalho tratará sobre a primeira etapa, na qual foi desenvolvida a base teórica de um constructo novo e ainda não discutido na literatura, a autonomia culinária. Com base em ampla revisão bibliográfica, um mapa conceitual e um quadro de definições com exemplos subsidiaram a construção de um modelo conceitual sobre autonomia culinária, que foi sistematizado em um diagrama. O projeto foi submetido para o Comitê de Ética e Pesquisa da UFRJ Macaé (CAAE: 78647017.2.0000.5699).

Resultados

No modelo proposto, a autonomia culinária compreende dois elementos essenciais: a ação intencional e a liberdade. A ação intencional para mudar seu próprio ambiente alimentar ou food agency (TRUBEK, 2017) abarca quatro constructos: habilidades culinárias (ex: planejar compras); estratégias para cozinhar em casa (ex: dividir o preparo do jantar entre os membros da família); atitude frente à culinária (ex: gostar de cozinhar) e crenças de autoeficácia (ex: sentir-se capaz de cozinhar diariamente). Já a liberdade, na perspectiva da autonomia culinária, consiste na independência do controle de influências, especialmente as da indústria de alimentos. Essa independência pode ser alcançada pelo conhecimento sobre alimentação saudável e pela resistência aos apelos de um sistema alimentar hegemônico. Enquanto o mapa detalha as relações entre os constructos e seus componentes, o modelo é mais conciso e enfoca os constructos que estruturam a autonomia culinária. O quadro traz 10 definições dos constructos, componentes, e exemplos do cotidiano, como: “Sentir-se animado para preparar o jantar” (Atitude). O mapa, o modelo e o quadro serão aprimorados com base em consulta a painel de especialistas.

Conclusão

A autonomia culinária decorre da ação intencional para mudar seu próprio ambiente alimentar (food agency) e da independência do controle de influências (liberdade).

Referências

- LANG, T.; CARAHER, M. Is there a culinary skills transition? Data and debate from the UK about changes in cooking culture. *Journal of Home Economics Institute of Australia*, v. 8, n. 2, p. 2–14, 2001.
- BRASIL. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- TRUBEK, A. B. et al. Empowered to cook: The crucial role of “food agency” in making meals. *Appetite*, v. 116, p. 297–305, 2017.

Palavras-chave: Culinária; Habilidades culinárias; Autonomia

AUTOPERCEÇÃO DE ADOLESCENTES: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

MARIANA CONTIERO SAN MARTINI; SUZY FERREIRA DE SOUSA; REGINA ESTEVES JORDÃO; DANIELA DE ASSUMPÇÃO; MARILISA BERTI DE AZEVEDO BARROS; ANTONIO DE AZEVEDO BARROS FILHO

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas

maricsm.02@gmail.com

Introdução

A adolescência é uma fase da vida marcada por constantes mudanças. A construção da imagem corporal é definida pela imagem constituída na mente ao se visualizar, pela resposta emocional relacionada ao próprio corpo e se pretende modificá-lo ou não.

Objetivos

Avaliar a autopercepção do peso corporal em adolescentes, segundo variáveis demográficas, socioeconômicas, de morbidades e comportamentos de saúde.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal de base populacional com adolescentes de 10-19 anos, participantes do Inquérito de Consumo Alimentar no Município de Campinas (ISACamp-Nutri, 2015-2016). A amostra foi determinada por procedimentos de amostragem probabilística, por conglomerados e nos estágios: setor censitário e domicílio. Verificou-se associação entre a autopercepção de peso e as variáveis independentes pelo teste qui-quadrado, com nível de significância de 5%. A Odds Ratio e os Intervalos de Confiança (IC) de 95% foram calculados por meio de regressão logística multinomial. Os responsáveis pelos adolescentes menores de 18 anos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Estadual de Campinas, sob o parecer nº 637.229.

Resultados

Analisaram-se 909 adolescentes, de ambos os sexos. Prevalências superiores de autopercepção “magro” foram verificadas nos adolescentes que moravam com um maior número de indivíduos no domicílio (≥ 4 pessoas). Entre os não naturais do Estado de São Paulo (SP) e os obesos, as razões de chance foram de 1,91 e 5,88 vezes maiores de se sentirem magros, respectivamente; entre os eutróficos o valor foi inferior (0,19; IC95%:0,09-0,43). Contudo, tanto os eutróficos quanto os sobrepesados demonstraram chances de 3,34 e 21,92 vezes maiores de se identificarem como gordos, respectivamente. O sexo feminino mostrou prevalência superior de percepção do peso como “gordo” (1,66; IC95%:1,16-2,38). Adolescentes que autoavaliaram sua saúde como regular/ruim e os indivíduos com pelo menos duas doenças crônicas apresentaram chances de 2,5 e 1,57 vezes maiores (IC95%:1,72-3,62) de se sentirem gordos.

Conclusão

Prevalências superiores de autopercepção como “magro” foram verificadas nos adolescentes que residiam com um maior número de pessoas no domicílio, nos não naturais do Estado de SP e nos obesos. Entretanto, menor prevalência de se sentir magro foi observada nos eutróficos. Estes demonstraram maior prevalência de se considerarem gordos, assim como os sobrepesados, o sexo feminino, os jovens que autoavaliaram a sua saúde como regular/ruim e os que possuíam duas ou mais doenças crônicas.

Referências

- 1-BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar, 2009. Rio de Janeiro: IBGE; 2009.
- 2-BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar, 2015. Rio de Janeiro: IBGE; 2016.
- 3-COKER, E.; ABRAHAM, S. Body weight dissatisfaction: a comparison of women with and without eating disorders. *Eat Behav.*, v.15, n.3, p.453-9, 2014.
- 4-SAUR, A.M.; PASIAN, S. R. Satisfação com a imagem corporal em adultos de diferentes pesos corporais. *Aval psicol.*, v.7, n.2, p.199-209, 2008.
- 5-SLADE, P. D. What is body image? *Behaviour Research and Therapy*, v.32, n.5, p.497-502, 1994.

Palavras-chave: Adolescente; Autopercepção; Inquéritos Epidemiológicos; Peso Corporal

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE PRÉ ESCOLARES COM AÇÕES LÚDICAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO (CEMEI) CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL, DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE NOVA ODESSA-SP, 2015.

PAULA CRISTINA DA SILVA; DAIANA BASTOS; JULIANA PISSAIA SAVITSKY; JOSEANE ALMEIDA SANTOS NOBRE; GLENYS MABEL CABALLERO CORDOBA

¹ SMENO - Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura de Nova Odessa, ² FAM - Faculdade de Americana
pcspaulinha2@yahoo.com.br

Introdução

A promoção da saúde no ambiente escolar vem sendo fortemente recomendada juntamente com a educação nutricional, pois são estratégias para enfrentar problemas alimentares e nutricionais (BRASIL, 2002). O programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o mais antigo programa social do Governo Federal na área de alimentação e nutrição (CYRINO; PEREIRA, 2009). A importância do (PNAE) para a saúde das crianças e adolescentes se torna cada vez mais essencial, já que a alimentação escolar fornece as necessidades nutricionais durante o período de aula (LIMA; OLIVEIRA, GOMES, 2003). A influência do nutricionista pode proporcionar a construção coletiva do conhecimento mediante ao planejamento didático participativo com integração entre os escolares, a escola, e a família (BOOG, 2007). A eficácia da educação nutricional ao escolar pressupõe acolhimento, tendo em vista a transformação, utilizando vários recursos didáticos (MORI, et al., 2007). A avaliação antropométrica é importante para o acompanhamento do estado nutricional, especialmente em crianças, auxiliando na definição de prioridades no planejamento, implementação e avaliação de programas e é recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS). As creches são uma realidade na vida de grande parcela das crianças brasileiras em idade pré-escolar, assim além das concepções de necessidades nutricionais, a aplicação das leis da alimentação para o equilíbrio e adequação da alimentação ofertada, a qualidade, o viés educativo e de formação de hábitos alimentares ganha significativa prioridade (SALVI, 2009).

Objetivos

Realizar a antropometria de pré-escolares de uma creche pública e aplicar ações lúdicas de educação nutricional. Trata-se de um estudo transversal, com 68 crianças de 1 a 6 anos de idade.

Metodologia

O projeto foi aprovado pelo (CEMEI) e pela prefeitura municipal de Nova Odessa – SP, e somente participaram pré-escolares cujos responsáveis assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). Avaliação antropométrica (IMC/I, P/I, E/I) – OMS (Organização Mundial de Saúde) 2006 e classificação do estado nutricional, utilizando o software WHO Anthro Plus (crianças > 5anos) e WHO Anthro (crianças 0 a 5 anos). Sendo índice de massa corporal para a idade (IMC/I), peso para idade (P/I), estatura para idade (E/I).

Resultados

Observou-se magreza em 4% dos meninos, 14% de sobrepeso para ambos os gêneros e identificou risco de sobrepeso em 32% para o gênero masculino, e 29% das meninas estão com baixa E/I, no gênero feminino 6% apresentam baixo peso para idade e 4% peso elevado para a idade. Quanto a aceitabilidade da refeição oferecida durante 3 dias na unidade escolar, mostrou-se que 98% dos pré-escolares adoram ou/gostaram da alimentação escolar ofertada, os cardápios dos três dias não consecutivos estavam de acordo com a adequação de macronutrientes. O resultado das ações de educação nutricional como: horta na escola, oficina culinária, teatro infantil, cinema nutricional e o semáforo nutricional mostrou-se eficiente como forma de aprendizagem para o público abordado.

Conclusão

Concluiu-se que se torna importante o monitoramento do estado nutricional de crianças pré-escolares atendidos em creches públicas, bem como ações de educação nutricional para construção e manutenção de hábitos alimentares saudáveis, estando diretamente ligado à redução da incidência de doenças crônicas não transmissíveis na fase adulta.

Referências

BERNART, A.; ZANARDO, V.P.S. Educação nutricional para crianças em escolas públicas de Erechim/RS. Revista Eletrônica de Extensão da URI. v.7, n.13, p.71-79, 2011.

BOOG, M.C.F. Educação nutricional: passado, presente e futuro. Rev Nutr. 2007.

BOTELHO, L.P., et al. Promoção da alimentação saudável para escolares: aprendizados e percepções de um grupo operativo. *Nutrire: Revista Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição*. v.35, n.2, p.103-116, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Segurança Alimentar e Nutricional e Alimentação Saudável. Brasília; 2002.

BRASIL; BRASIL. Resolução/CD/FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). *Diário Oficial da União*, 2009.

CASTRO, T. G.; NOVAES, J. F.; SILVA, M. R.; COSTA, N. M. B. et al. Caracterização do consumo alimentar, ambiente socioeconômico e estado nutricional de pré-escolares de creches municipais. *Revista de Nutrição, Campinas*, v. 18, n. 3, p. 321-330, 2005.

CARVALHO, V.M. Vale à pena fazer teatrinho de bonecos. Edição do autor. Rio de Janeiro, 2003.

COSTA, A.G.M., et al. Avaliação da influência da educação nutricional no hábito alimentar de crianças. *Revista do Instituto de Ciências da Saúde*. v.27, n.3, p.237- 243, 2009.

CYRINO, E.G, PEREIRA, M.L.T. Reflexões sobre uma proposta de integração saúde-escola: o projeto saúde e educação de Botucatu, São Paulo. *Cad Saúde Pública*. 2009

DOMENE, S.M.A. A escola como ambiente de promoção da saúde e educação nutricional, USP, out/dez, 2008.

DIAS, J.M.A, NUNES, M.R, GALVÃO, M.R.M. Ações educativas em Centros municipais de educação infantil através de oficina culinária, Curitiba, Santa Catarina, 2013.

LEÃO, et al; Prevalência de obesidade em escolares de Salvador, Bahia. *Arq Bras Endocrinol Metab*. 2003.

LIMA, E.S, OLIVEIRA, C.S, GOMES, M.C.R Educação nutricional: da ignorância alimentar à representação social na pós-graduação do Rio de Janeiro. *Hist Ciênc Saúde Manguinhos*. 2003.

MORAES, S.L. A importância do teatro na formação da criança, PUCPR, 2013.

MORI, A. M.; TANAKA, E. H. F.; OLIVEIRA, M. P. M.; TAKAGI, R. H. Avaliação do estado nutricional de escolares como base para implementação de programas de prevenção da obesidade. *Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, São Paulo, v. 1, n. 4, p. 1-15, 2007.

MORGADO, F.S. A horta escolar na educação ambiental e alimentar: experiência do projeto Horta Viva nas escolas municipais de Florianópolis, Santa Catarina, 2006.

OMS - ORGANIZACION MUNDIAL DA SALUD. *Medición del Cambio del Estado Nutricional*. Ginebra, 1983.

PEREIRA, M.N. SARMENTO, C.T.M. Oficina Culinária: Uma ferramenta da educação nutricional aplicada na escola, *Ciência da Saúde*, v.10, n.2, p.87-94, jul/dez,2012.

PEIXINHO, A.; BALABAN, D. S. Direito humano à alimentação adequada. *Nutr. Prof.*, v. 3, n. 12, p. 28-34, 2007.

SALVI, C.; CENI, G.C.. Educação nutricional para pré-escolares da associação creche Madre Alix. *Vivências: Revista Eletrônica de Extensão da URI*. v.5, n.8, p.71-76, Outubro/2009.

VALENTE, F. Em busca de uma educação nutricional crítica. In: Valente F. *Fome e desnutrição: determinantes sociais*. São Paulo: Cortez; 2006.

Palavras-chave: Pré-escolar; Antropometria ; Educação Nutricional

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E ANÁLISE DE CARDÁPIO OFERTADO A IDOSOS RESIDENTES DE UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA NA CIDADE DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

DANIELA SANTOS DA SILVA; KÁTIA CRISTINA CAMONDÁ BRAZ SOUZA; ROSANA ANA BETTINI; LUCIANA SIGUETA NISHIMURA DE FARIA

¹ UNIP - Universidade Paulista
dany.sp2010@hotmail.com

Introdução

Envelhecimento é um processo natural humano que inclui mudanças fisiológicas e psicossociais, sendo a perda da saúde a mais notável delas. Com o aumento da população idosa nos últimos anos, os serviços de instituições de longa permanência (ILPI) são cada vez mais requisitados e estudos são realizados para identificar as condições destes locais. A alimentação adequada é um dos principais fatores para garantir a saúde e qualidade de vida e as ILPI devem garantir a oferta da mesma com segurança e equilíbrio para um estado nutricional adequado dos idosos.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional dos idosos relacionando ao cardápio oferecido em uma ILPI e identificar possíveis desvios nutricionais decorrentes da oferta de nutrientes.

Metodologia

Estudo de caráter transversal, com coleta de dados primários de natureza analítica, observacional em idosos aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UNIP (protocolo CAAE: 68766517.0.0000.5512). O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi assinado. Após coleta de dados pessoais, realizou-se avaliação antropométrica: estatura, peso atual, índice de massa corporal (IMC) e circunferência de panturrilha (CP) em idosos com 60 a 99 anos, ambulantes e cadeirantes moradores de uma ILPI na cidade de São Bernardo do Campo. O cardápio ofertado na semana anterior a pesquisa, foi analisado de forma quali e quantitativa, comparado com as porções indicadas no Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) e as Dietary Reference Intakes (DRIs). Para o cálculo do cardápio foi utilizado o programa DietBox ®. Após a coleta de todos os dados foi realizada a comparação da qualidade nutricional do cardápio oferecido com o estado nutricional dos idosos.

Resultados

Foram avaliados 30 idosos: 19 mulheres (63,3%) e 11 homens (36,7%), com idade média de 78,5 anos (60 a 99). Homens com idade média de 72,4 e mulheres 82 anos. Na análise de IMC, entre as mulheres 26,3% apresentaram baixo peso, 26,3% eutrofia e 47,4% sobrepeso e obesidade. Entre os homens, 27,3% com baixo peso, 54,5% eutrofia e 18,2% sobrepeso e obesidade. Segundo a CP, 26,7% apresentou valor inadequado. O cardápio semanal foi comparado com o GAPB e verificou-se a oferta das seguintes porções: cereais 5,7; frutas; 2,6; legumes e verduras 2,7; carnes, peixes e ovos 1,14; leite e derivados 2; óleos e gorduras 1; feijões 1,1; e açúcar 0,4. Estes valores demonstram que a variabilidade semanal de cada grupo alcança as recomendações do guia, exceto no grupo de leite e derivados com uma porção a menos. Observou-se a média de 1400 kcal/dia (1111 a 1690). A distribuição de macronutrientes atendeu o preconizado pelas DRIS: 61,9% de carboidratos; 26,3% de gordura e 11,8% de proteínas. Quatro micronutrientes estavam abaixo das recomendações: vitamina D, zinco, ácido fólico e cálcio.

Conclusão

A maioria dos idosos residentes na ILPI estava em sobrepeso ou obesidade, diferente de diversos estudos com população idosa. A análise do cardápio identificou diferenças pequenas em quase todos os grupos alimentares. A utilização de carne processada em três dias da semana representa um fator de risco aumentado para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Frutas e legumes são consumidos diariamente, em porções adequadas, favorecendo a qualidade nutricional da alimentação. Foi identificado baixo valor energético total, o que não reflete no estado nutricional da maioria, além da inadequada oferta de micronutrientes essenciais ao envelhecimento saudável.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção a saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2º Edição. Brasília: Ministério da Saúde;2014.Disponível em

CAMARANO A. A; KANSO S. As instituições de longa permanência para idosos no Brasil. Rev. Bras. Estud. Popul. 2010; 27(1): 232-235.

IOM. Institute of Medicine. Dietary Reference Intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington (DC): National Academies Press, 2002.

MENDES M.R. et. al. A situação social do idoso no Brasil: uma breve consideração. Acta Paul. Enferm. 2005; 18(4): 422-426.

PFRIMER K, FERRIOLLI E. Avaliação nutricional do idoso. In: VITOLLO MR. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio; 2008. p. 435-449.

Palavras-chave: Guias alimentares; Avaliação nutricional; Geriatria

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E GANHO PONDERAL MATERNO DE GESTANTES ACOMPANHADAS NO PROJETO DE EXTENSÃO MÃE E BEBÊ

CAROLINE RAMOS FRIGI; CAROLINE D'AZEVEDO SICA

¹ UNIVERSIDADE FEEVALE - UNIVERSIDADE FEEVALE

carolineramosf@gmail.com

Introdução

A nutrição, peso pré-gestacional e ganho de peso materno durante a gravidez são aspectos importantes que influenciam nos resultados da gestação. Estudos comprovam que o peso e a saúde do recém-nascido dependem em grande parte do estado nutricional materno e são fatores que influenciam adversamente no crescimento e desenvolvimento durante os primeiros anos de vida. O Projeto de Extensão Mãe e Bebê da Universidade Feevale situada no município de Novo Hamburgo-RS, atua na promoção de saúde contribuindo para a melhora da qualidade de vida do binômio através de ações interdisciplinares com os cursos de Nutrição, Fisioterapia, Enfermagem e Psicologia em uma Unidade de Saúde da Família do município.

Objetivos

O presente estudo objetivou descrever a avaliação antropométrica e ganho de peso gestacional das gestantes acompanhadas no Projeto de Extensão.

Metodologia

Para o desenvolvimento desse trabalho foi utilizado o banco de dados de participantes do Projeto de Extensão das gestantes acompanhadas no ano de 2016 e primeiro semestre de 2017, tendo como referência o peso pré gestacional, peso da última semana de gestação e recomendação do ganho de peso de acordo com a classificação do Índice de Massa Corporal pré-gestacional (IMC: baixo peso – ganho de 12,5-18kg; eutrófica – ganho de 11,0-16,0kg; sobrepeso – ganho de 7,0-11,5kg; obesidade – ganho de 5,0-9,0kg). Para análise estatística utilizou-se média e desvio padrão e frequência absoluta. Este trabalho tem aprovação no CEP sob o número 2.340.689.

Resultados

Amostra avaliou 85 gestantes, com média de peso pré-gestacional de $68,9\text{kg}\pm 15,6$, IMC pré-gestacional de $27,6\text{kg}/\text{m}^2\pm 6,4$, peso na última semana de gestação de $79,6\text{kg}\pm 15,3$, IMC na última semana de gestação de $31,9\text{kg}/\text{m}^2\pm 6,3$ e ganho de peso de $10,6\text{kg}\pm 5,1$. Na classificação do IMC pré-gestacional observou-se que 3,5% foram classificadas como baixo peso, 43,5% eutróficas, 27,1% sobrepeso e 25,9% obesas; já na classificação de IMC na última semana de gestação observou-se 1,2% de baixo peso, 14,1% de eutróficas, 37,6% sobrepeso e 47,1% obesas. Com relação a recomendação do ganho de peso no período gestacional foi possível observar que 28,2% da amostra apresentou ganho de peso insuficiente, 34,1% ganho de peso adequado e 37,6% ganho de peso excessivo.

Conclusão

Este fato condiz com a transição nutricional observada no Brasil caracterizada por um aumento da prevalência de obesidade. A gestação é um período de reconhecida vulnerabilidade, principalmente quanto ao estado nutricional pois este é um fator de extrema importância para o desfecho da gestação. É importante considerar que durante o período gestacional é imprescindível a prática do aconselhamento dietético, partindo do desejo da mulher em cuidar de seu filho e, conseqüentemente, cuidar de si mesma. Enfatiza-se a importância não só do nutricionista, mas de todos os profissionais de saúde no acompanhamento de gestantes e puérperas, visando ao bem-estar materno e fetal.

Referências

SANTOS, José Gilmar Costa et al; Peso materno em gestantes de baixo risco na atenção pré-natal, International Journal of Nutrology, Sergipe, vol. 10, n. 2, Jan/Abr 2017. Disponível em: . Acesso em: 15 out. 2017.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Gestação; Índice de Massa Corporal Gestacional; Peso pré-gestacional

AVALIAÇÃO DA ADESÃO À DIETA DE PACIENTES OBESOS ACOMPANHADOS EM UM AMBULATÓRIO DE CARDIOPNEUMOLOGIA

JACQUELINE WAHRHAFTIG; CAROLINA PINTO TOGUCHI; ANNA CAROLINA DI CREDDO ALVES; LIS PROENÇA VIEIRA

¹ INCOR - HCFMUSP - Instituto do Coração do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo

jacqueline.lwa@gmail.com

Introdução

A obesidade e o manejo efetivo daqueles que a possuem representa uma grande preocupação no âmbito da saúde pública devido à sua associação com uma ampla variedade de doenças crônicas, incluindo as doenças cardiovasculares (DCV)¹. Sabe-se que a adesão, mais do que o tipo de tratamento dietético, é um fator determinante chave para os benefícios clínicos². Entretanto, nota-se que as intervenções desenhadas para adultos obesos frequentemente relatam desfechos pouco desejáveis e efetividade reduzida devido às baixas taxas de aderência³.

Objetivos

Avaliar a adesão à dieta de pacientes obesos atendidos no Ambulatório de Nutrição em Cardiopneumologia de um hospital público do Município de São Paulo.

Metodologia

O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa sob o parecer de nº 1.821.191. Todos os pacientes que concordaram em participar assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Foram recrutados 62 pacientes obesos que passaram pelo fluxo de atendimento do ambulatório de nutrição, composto por quatro consultas realizadas em grupo onde foram abordados diferentes aspectos de uma alimentação saudável. Ao início e final do estudo aplicou-se um questionário adaptado de Michaels et al.⁴, referente ao autocuidado com alimentação. Comparou-se os dados dietéticos iniciais e finais bem como os de IMC e porcentagem final de perda de peso. Para o tratamento estatístico, as variáveis que apresentaram distribuição normal foram submetidas ao teste t student pareado com probabilidade de $p < 0,05$. Para as variáveis que não obtiveram distribuições normais, aplicou-se o teste signed-rank Wilcoxon.

Resultados

Ao final do estudo, foram excluídos 31 pacientes que não concluíram o fluxo determinado, representando uma taxa de abandono de 50%, semelhante ao encontrado na literatura⁵. Houve diferença significativa entre as médias de peso inicial e final ($p=0,001$). A porcentagem média de perda de peso foi de 1,7%. Todas as variáveis relacionadas à alimentação apresentaram melhora significativa com destaque para o aumento no consumo de leguminosas ($p=0,002$), leite e derivados magros ($p=0,004$), consumo de 3 frutas diárias ($p=0,006$) e redução na ingestão semanal de alimentos ricos em gordura ($p=0,001$) e açúcar ($p=0,001$).

Conclusão

Neste estudo foi encontrada uma alta taxa de abandono, condizendo com os resultados da literatura. Entretanto dentre os pacientes que concluíram o fluxo de atendimento, observou-se boa adesão às orientações nutricionais, evidenciadas tanto pela perda de peso significativa quanto pela melhora na qualidade da alimentação.

Referências

1. World Health Organisation (WHO). **Obesity and overweight**. 2015. Disponível em: . Acesso em: 20 mar. 2017.
2. DASINGER, Michel et al. Comparison of the Atkins, Ornish, Weight Watchers, and Zone Diets for Weight Loss and Heart Disease Risk Reduction: A Randomized Trial. **Journal of the American Medical Association**, Florida, v. 293, n. 1, p.43-53, jan. 2005.
3. BURGESS, E.; HASSMÉN, P.; PUMPA, K.I. Determinants of adherence to lifestyle intervention in adults with obesity: a systematic review. **Clinical Obesity**, Australia, v. 7, n. 3, p.123-135, jun. 2017.

4.MICHAELS, Murilo José et al. Questionário de Atividades de Autocuidado com o Diabetes: tradução, adaptação e avaliação das propriedades psicométricas. **Arquivos Brasileiros de Endocrinologia**, Florianópolis, v. 7, n. 54, p.644-651, out. 2010.

5.MOREIRA, Priscila et al. A Educação Nutricional em Grupo e sua Efetividade no Tratamento de Pacientes Obesos. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, São Paulo, v. 6, n. 35, p.216-224, out. 2012.

Palavras-chave: adesão do paciente; terapia nutricional; obesidade

AVALIAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO DA INGESTÃO DIETÉTICA DE CÁLCIO E OBESIDADE EM INDIVÍDUOS IDOSOS EM UMA CLÍNICA ESCOLA DA UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL - RS

FRANCISCA MARIA ASSMANN WICHMANN; FABIANA ASSMANN POLL; DANIELA TEIXEIRA BORGES; NESTOR PEDRO ROOS; EMMANUELY NUNES VIEIRA

¹ UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

francis@unisc.br

Introdução

O cálcio é um nutriente essencial necessário em diversas funções biológicas. Estudos têm demonstrado a associação entre o baixo consumo de cálcio e doenças crônicas, entre elas a obesidade. Estudos evidenciam o cálcio dietético como um fator negativamente relacionado com o Índice de Massa Corporal.

Objetivos

Avaliar o consumo habitual de cálcio e associar sua ingestão a indicadores antropométricos de obesidade.

Metodologia

Trata-se de estudo transversal, com abordagem quantitativa. O estudo foi desenvolvido a partir do banco de dados do projeto de extensão universitária, intitulado "Promoção de Modos de Vida Saudáveis nas Doenças Crônicas não Transmissíveis e Obesidade: da Infância ao Envelhecimento Humano" da Universidade de Santa Cruz do Sul - RS. O referido projeto de pesquisa está cadastrado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNISC, sob o protocolo nº 5343. Foram avaliados vinte e quatro idosos de ambos os sexos, monitorados há dez anos pelo projeto de extensão, entre os meses de maio e junho de 2017. Para avaliar a ingestão alimentar do cálcio utilizou-se o Questionário de Frequência Alimentar Semiquantitativo e o recordatório habitual. O nível de obesidade foi avaliado, através do levantamento do índice de massa corporal e da circunferência abdominal. A quantificação do conteúdo de cálcio dos alimentos registrados, foi realizada pelo Software DietPRO versão 5.1i. O grau de associação entre pares de variáveis e entre os períodos do estudo foi medido pelos coeficientes de correlação de Wilcoxon.

Resultados

Observou-se uma predominância no número de mulheres (75%) em detrimento dos homens (25%). Os dados de consumo do nutriente foram comparados com as recomendações preconizadas pela Ingestão Diária Recomendada, que é de 1200 mg/dia para população idosa. A média do consumo dos alimentos fontes de cálcio na dieta entre os indivíduos do sexo masculino foi maior (485,85 mg/dia) em relação ao sexo feminino (362,93 mg/dia), totalizando uma média de (392,91 mg/dia) para ambos os sexos. Além do consumo abaixo das porções recomendados de alimentos lácteos (1,2 porções) observou-se a presença de alimentos ricos em fitatos (cereais), oxalatos (espinafre) e taninos (chá), que podem formar complexos insolúveis com o cálcio, reduzindo a sua absorção. Entretanto, esses componentes parecem afetar a absorção do cálcio apenas quando a dieta não é balanceada. Obtiveram-se os seguintes resultados para a variável da circunferência abdominal: nas mulheres, n=14 (77,14%) e nos homens n=3 (50%) apresentaram obesidade abdominal. Em relação a variável Índice de Massa Corporal constatou-se que 66,7% das mulheres e 3 (50%) apresentavam obesidade geral. Houve associação significativa ($p < 0,01$) entre o consumo dietético de cálcio e as variáveis do Índice de Massa Corporal e Circunferência Abdominal entre a população e sexos.

Conclusão

Tal consumo reflete uma condição que compromete a massa óssea para ambos os sexos, atingindo valores inferiores ao recomendado pela literatura e apresenta possíveis associações com os índices de obesidade do grupo. Portanto, faz-se necessário uma maior atenção à alimentação do idoso, a fim de minimizar os agravos relevantes à sua saúde.

Referências

FISBERG, R. M., et al. Ingestão inadequada de nutrientes na população de idosos do Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. Rev. de Saúde Pública, São Paulo, v. 47, n. 1, fev. 2013

LIPSCHITZ, D. A. Screening for nutritional status in the elderly. Prim Care, [S.l.], v. 21, n. 1, p. 55-67, mar. 1994.

SIMONE, C.L., INDIOMARA, B., ROSANGELA, S., Consumo de cálcio e risco de osteoporose em uma população de

Palavras-chave: Idoso; Cálcio; Obesidade

AVALIAÇÃO DA GESTÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM RELAÇÃO AO CONTROLE SOCIAL

PRISCILA PORRUA; CRISTINE GARCIA GABRIEL; JANAINA DAS NEVES; RUAN MARCEL WEISS; DANIELE
CRISTINA DA SILVA KAZAMA; GABRIELE ROCKENBACH

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

gabrielerockenbach@gmail.com

Introdução

Em 1994, o Programa Nacional de Alimentação promoveu a descentralização dos recursos para sua execução e a partir disso, a exigência de constituição dos conselhos de alimentação escolar como condicionante para o repasse de recursos representou uma importante conquista para sociedade. Como instrumento de controle social, o conselho acompanha e monitora os recursos federais repassados para a alimentação escolar.

Objetivos

Avaliar a gestão municipal do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) utilizando indicadores relacionados ao controle social.

Metodologia

Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (parecer 1377341) e desenvolvida pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar de Santa Catarina, em parceria com Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. A execução ocorreu em duas etapas: desenvolvimento de um modelo avaliativo normativo e coleta de dados com a gestão municipal, conduzidas entre 2015 e 2016. Foi realizado levantamento de estudos para a seleção de indicadores e medidas, que foram submetidos a oficinas de consenso com especialistas nas áreas de nutrição, alimentação escolar e avaliação de políticas públicas. Na segunda etapa houve a aplicação do modelo avaliativo, por meio de questionário eletrônico, enviado a amostra aleatória de municípios de Santa Catarina. O questionário foi desenvolvido na plataforma do Google docs, sendo enviado às Secretarias Municipais de Educação, direcionados aos gestores e nutricionistas.

Resultados

Participaram da etapa de aplicação do modelo 16 municípios, distribuídos nas seis mesorregiões de Santa Catarina. Para avaliação do "Controle Social" foram incluídos quatro indicadores e dez medidas. O desempenho dos municípios foi de 62,5% (n= 10) "regular" e 37,5% (n= 6) "ruim". Foi observado que 69% (n=11) dos municípios afirmaram não terem realizado, em 2015, nenhuma ação para divulgação do conselho e o mesmo percentual afirmou que menos de 70% das escolas foram visitadas. Além disso, em 63% (n=10) dos municípios o conselho não acompanhou o processo de compras de gêneros alimentícios para o Programa, e em 56% (n=9) não teve acesso ao diagnóstico nutricional dos escolares. Foi observado que 75% (n=12) dos municípios não possuem itens importantes para atuação do conselho, tais como: equipamento de informática, transporte para deslocamento para visitas às escolas, transporte para deslocamento para participar das reuniões, entre outros. Ademais, 69% (n=11) não realizou nenhuma atividade de formação para conselheiros sobre a supervisão da qualidade alimentação escolar. Em 100% (n=16) dos municípios não houve deliberação do conselho com impacto no Programa. Por fim, foi observado que em 63% (n=10) dos municípios os conselhos contaram com seis ou mais membros nas reuniões e dentre estes municípios, 70% (n=7) afirmou realizar reuniões com periodicidade mensal ou superior.

Conclusão

Os resultados apontam para fragilidades da gestão do Programa em relação ao cumprimento de obrigações institucionais referentes ao amparo do controle social.

Referências

BRASIL. (2009). Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Lex: Diário Oficial da União, nº 113, 17 de junho 2009.

BRASIL. (2015). FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação). Ministério da Educação. Alimentação escolar. Disponível em: Acesso em: 02 out 2017.

GABRIEL, C. G. Programa Nacional de Alimentação Escolar: Construção de modelo de avaliação da gestão municipal.

2013. 254 f. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva) – Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2013.

FIGUEIRÓ, A. C.; FRIAS, P. G.; NAVARRO, L. M. Avaliação em saúde: conceitos básicos para a prática nas instituições. In: SAMICO, I.; FELISBERTO, E.; FIGUEIRÓ, A. C.; FRIAS, P. G. (org.). Avaliação em saúde: bases conceituais e operacionais. Rio de Janeiro: Medbook, 2010. p. 01-13.

JANNUZZI, Paulo de Martino. Monitoramento e avaliação de programas sociais: uma introdução aos conceitos e técnicas. Campinas, SP: Alínea, 2016.

Palavras-chave: avaliação; políticas públicas; programas sociais; controle social; conselhos de alimentação escolar

AVALIAÇÃO DA (IN) SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS EM UMA COMUNIDADE CARENTE DE SÃO LUÍS, MARANHÃO

LUANA LOPES PADILHA; ARIADINA JANSEN CAMPOS; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO SANTOS; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; CAMILA SILVA ALVES; NAIANE FREIRE ROCHA

¹ FACSALUIS - FACULDADE ESTÁCIO DE SÃO LUÍS, ² UFMA - Universidade Federal do Maranhão
padilhalluana@yahoo.com.br

Introdução

A Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. Sendo este um fenômeno complexo influenciado por diversos fatores sociodemográficos e econômicos que necessitam de atenção para melhoria da qualidade de vida, principalmente em comunidades carentes.

Objetivos

Avaliar a (in)segurança alimentar e nutricional e os fatores sociodemográficos de famílias residentes em uma comunidade carente de São Luís, Maranhão.

Metodologia

Estudo transversal, realizado em 61 famílias, residentes em domicílios permanentes em uma comunidade carente no município de São Luís, Maranhão, em 2017. Trata-se de um estudo piloto de uma pesquisa maior intitulada "Associação entre o perfil socioeconômico, demográfico e de saúde com a (in) segurança alimentar e nutricional em uma comunidade de São Luís - MA". Todos os respondentes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram aplicados dois questionários, o primeiro contendo questões sobre identificação, dados socioeconômicos e demográficos dos respondentes nos domicílios avaliados, os quais eram os responsáveis pela aquisição e preparação da alimentação da família, e o segundo foi a Escala Brasileira Brasileira de Insegurança Alimentar, que contém 15 questões referentes à percepção e a experiência familiar da (in)segurança alimentar e fome em nível domiciliar. Como classificação para essa escala adotou-se: para domicílios com moradores acima de 18 anos - insegurança alimentar leve se apresentassem de 1 a 3 pontos, insegurança alimentar moderada de 4 a 6 pontos, insegurança alimentar grave de 7 a 8 pontos; já para domicílios com moradores acima de 18 anos classificaram-se os níveis leve, moderada e grave de insegurança alimentar, os que apresentaram de 1 a 5 pontos, 6 a 10 pontos e 11 a 15 pontos, respectivamente; aqueles que apresentaram escore de pontuação zero foram classificados com segurança alimentar. Os dados coletados foram tabulados, organizados e sumarizados no *Microsoft Office Excel®* (versão 2010). A pesquisa matriz foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob protocolo de nº 2.290.025.

Resultados

Os dados prevalentes entre os participantes foram 85,25% do sexo feminino, 62,30% com idade entre 31-59 anos, 68,85% apresentaram renda familiar maior ou igual a 2 salários mínimos, 34,43% viviam em situação de união conjugal, 27,87% eram donas de casa, 63,93% eram do interior do estado, 60,66% referiram ser da cor parda e 26,23% tinham ensino médio completo. Quanto à (in)segurança alimentar e nutricional, observou-se que: 34,43% apresentaram insegurança alimentar leve; 18,03% insegurança moderada e 11,48% insegurança grave, totalizando assim 63,93% de domicílios em situação de insegurança alimentar e nutricional; por conseguinte, 36,07% estavam em segurança alimentar e nutricional na comunidade avaliada.

Conclusão

A situação de insegurança alimentar esteve presente na maioria das famílias avaliadas, no qual predominou baixa escolaridade e baixo nível econômico. Evidenciando que há necessidade de melhorias quanto ao acesso e disponibilidade à alimentação adequada nessa comunidade.

Referências

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, 18 set. 2006.

SEGALL-CORRÊA, A. M. et al. Acompanhamento e avaliação da Segurança Alimentar de famílias brasileiras: validação de metodologia e de instrumento de coleta de informação: Urbano/Rural, 2004. Campinas: Universidade Estadual de Campinas, 2004. Disponível em: .

SOUZA, L. A. et al. Insegurança alimentar de famílias residentes numa comunidade de zona rural de Vitória da Conquista-BA. Rev.Saúde.Com, v.12, n.1, p. 444-453, 2016.

Palavras-chave: Consumo de alimentos; Fome; Nutrição de Grupos de Risco

AVALIAÇÃO DA INGESTÃO ALIMENTAR HABITUAL DE MULHERES PÓS-MENOPAUSADAS APÓS PARTICIPAÇÃO DE PROGRAMA DE ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL

ANA CATARINA MENESES SANTOS; JAMILLE MENDONÇA REINALDO; JAMYLLÉ ARAÚJO ALMEIDA; LUANA EDLA LIMA; RAQUEL SIMÕES MENDES NETTO

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe
ninha.catarina@hotmail.com

Introdução

É comum que entre pessoas idosas ocorra a adoção de dieta monótona, rica em carboidratos simples e baixa ingestão de alimentos integrais (FREITAS; PHILIPPI; RIBEIRO, 2011). A alimentação saudável é de grande valia para uma saúde adequada, assim, o aconselhamento nutricional pode oferecer ao idoso uma diminuição dos riscos de desnutrição ou doenças advindas de uma má alimentação (CERVATO-MANCUSO; VINCHA; SANTIAGO, 2016).

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo verificar se após a participação em programa de orientação nutricional ocorreu melhora na ingestão alimentar habitual de mulheres em pós-menopausa.

Metodologia

O estudo foi realizado com 60 mulheres em pós-menopausa. Durante 12 semanas as mulheres foram submetidas a um programa de intervenção nutricional para dieta hiperproteica. Foram realizadas três consultas nutricionais individuais e duas ações de educação alimentar e nutricional. Durante a intervenção foram aplicados em média oito recordatórios 24 horas. A partir deste, foi avaliada a ingestão habitual pelo *Multiple Source Method* (MSM) (HAUBROCK, et al., 2011). Foi aplicado um questionário de hábitos alimentares antes e após a intervenção. Para comparação das variáveis contínuas foi realizado o teste T pareado e Mc Nemar para as variáveis categóricas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o número 1.586.11.

Resultados

Após 12 semanas concluíram o estudo 53 mulheres, com média de idade de 64,88 ±5,67 anos. Ao analisar quantitativamente os recordatórios 24 horas foi percebido aumento no valor energético total advindo de proteína (Pré=17,5%; Pós=19,5%; p=0,01) e diminuição de gordura (Pré=25,7%; Pós=23,8%; p=0,043). Houve aumento significativo na ingestão de fibras totais (Pré=17,4g; Pós=22,0g; p=0,003), solúveis (Pré=12,4g; Pós=16,0g; p=0,008) e insolúveis (Pré=4,8g; Pós=5,9g; p=0,001). De uma maneira similar, foi percebido, por meio do questionário de hábitos alimentares, um aumento significativo na frequência da ingestão semanal de determinados grupos alimentares, como frutas (Pré=92,3%; Pós=96,4%; p=0,013), alimentos integrais (Pré=51,9%; Pós=75,4%; p=0,001), leite e derivados (Pré=82,7%; Pós=90,6%; p=0,028) e retirada de gordura aparente das carnes antes da preparação (Pré=90,4%; Pós=100,0%; p=0,031).

Conclusão

Podemos concluir que após 12 semanas de acompanhamento nutricional o estudo provocou mudanças positivas em relação aos hábitos alimentares que foi sustentado tanto pelas melhorias quantitativas da ingestão de nutrientes quanto da melhora do comportamento alimentar.

Referências

CERVATO-MANCUSO, A. M.; VINCHA, K. R. R.; SANTIAGO, D. A. Educação Alimentar e Nutricional como prática de intervenção: reflexão e possibilidades de fortalecimento. **Physis-Revista de Saúde Coletiva**, v. 26, n. 1, 2016.

FREITAS, A. M. P.; PHILIPPI, S. T.; RIBEIRO, S. M. L. Listas de alimentos relacionados ao consumo de um grupo de idosos: análises e perspectivas. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, São Paulo, v. 14, n. 1, p. 1-16, mar. 2011.

HAUBROCK, J. et al. Estimating Usual Food Intake Distributions by Using the Multiple Source Method in the EPIC-Potsdam Calibration Study. **The Journal Of Nutrition**, Rockville, v. 141, n. 5, p. 914-920, mai. 2011.

Palavras-chave: Idoso; Hábitos alimentares; Inquérito alimentar

AValiação DAS Condições HigIÊNICO - SANITÁRIAS DAS FEIRAS LIVRES DE JUIZ DE FORA, MG.

RAPHAELA RIBEIRO ZANETTI; CRISTIANE GONÇALVES DE OLIVEIRA FIALHO; MIRELLA LIMA BINOTI

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

nutricao21@hotmail.com

Introdução

As feiras livres compõem uma modalidade de mercado varejista localizado ao ar livre, caracterizada principalmente, pela comercialização da produção de pequenos produtores rurais (CAVALCANTI, et al., 2014). Nesse tipo de comércio, a qualidade é um componente vital para a sustentação no mercado e um quesito para assegurar o emprego, bem como para a saúde do ser humano, além de ser primordial no que diz respeito à segurança alimentar. A qualidade higiênico-sanitária tem sido estudada e discutida por ser um fator de segurança alimentar fundamental (GOLIN, et al., 2016). A cidade de Juiz de Fora possui atualmente, 17 feiras livres diurnas e 1 feira noturna, que funcionam de terça a domingo, são ambientes de grande comercialização de produtos, e que reúne vários frequentadores que estão em busca de produtos diferenciados com variedade e preços baixos, sendo um grande gerador de emprego e renda (Prefeitura de Juiz de Fora, 2017).

Objetivos

Avaliar e identificar as condições higiênico-sanitárias das feiras livres de Juiz de Fora - MG.

Metodologia

Foi realizado um estudo etnográfico de observação de junho a agosto de 2015, com visitas as barracas para avaliar as condições higiênico-sanitárias de 15 feiras diurnas, existentes no período do estudo. Durante as visitas foi aplicado um roteiro de inspeção baseado nas recomendações da Resolução RDC nº216/04 e a RDC 275/02 (BRASIL, 2004; BRASIL, 2002). O roteiro de inspeção foi dividido em blocos: I. ambiência (incidência de luz solar direta sobre as superfícies de trabalho, umidade, sonorização), II. composição da área, III. instalações (situação física), IV. hábitos de higiene pessoal e vestuário (asseio pessoal), V. Higiene dos alimentos. VI. Utensílios (forma de higienização armazenamento e utensílios utilizados) e VII. Armazenamento e transporte. As respostas do roteiro foram transpostas para uma tabela no aplicativo Microsoft Office Excel®, constituindo assim um banco de dados, compilados em tabelas de análise descritiva.

Resultados

Em relação ao bloco I (ambiência), a adequação foi de 66,67% (n=2) dos itens observados. No Bloco II (Composição da área), nenhuma das feiras apresentou conformidade. Quanto às instalações (bloco III) todas as feiras apresentaram 71,42% (n=5) de conformidade. Já no bloco IV (Hábitos de higiene e vestuário), observou-se que 10 feiras apresentaram conformidade de 36,36% (n=4) dos itens, no entanto, 5 feiras atenderam a 45,45% dos itens. No bloco V (Higiene dos alimentos), foram observados 77,77% (n=7) de adequação dos itens, em todas as feiras analisadas. Quanto os utensílios (Bloco VI), foi observado que dos 4 itens avaliados, todas as feiras atendiam de maneira adequada. No bloco VII, em relação ao armazenamento e transporte, todas as feiras analisadas, 60% (n=3) dos itens se encontravam em conformidade. Quanto à classificação geral das feiras livres, a maioria, 66,67% (n=10) atendeu a 62,50 % (n=25) dos itens analisados, já o restante, 33,33% (n=5) das feiras atendeu a 65 % (n=26) dos itens. Portanto, as feiras livres visitadas estão na classificação do grupo 2 (51 a 75 % dos atendimentos dos itens).

Conclusão

É necessário implementação de programas de capacitação e realização de ações educativas direcionadas aos feirantes, pois os cuidados higiênico sanitários são considerados imprescindíveis para a garantia da qualidade e da segurança alimentar e nutricional.

Referências

1. BRASIL. ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de boas práticas de alimentação.
2. BRASIL. ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação

em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

3. CAVALCANTI, CR et al. Avaliação e diagnóstico das condições de comercialização de alimentos nas feiras livres no estado da Paraíba. Arquivos de Ciências Veterinárias e Zoologia. UNIPAR. v. 17, n. 3, p. 167-172, 2014.

4. GOLIN, G et al. Qualidade higiênico-sanitária e o perfil de feirantes e usuários das feiras-livres de Santa Maria – RS. Disciplinarum Scientia. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 17, n. 3, p. 423-434, 2016.

5. Prefeitura de Juiz e Fora, SAA: [s.n.], 2016. Disponível em: . Acesso em: 10 de maio de 2017.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Qualidade; Alimentos

AVALIAÇÃO DE CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE POLPAS DE FRUTAS COMERCIALIZADAS EM BRASÍLIA-DF.

NATÁLIA GOMES LOPES; MARIA CLÁUDIA DA SILVA

¹ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília

maria.silva@uniceub.br

Introdução

A capacidade de proliferação de micro-organismos patogênicos nos alimentos, não depende somente de características físicas e nutricionais, mas também do conjunto de fatores extrínsecos e intrínsecos a eles, como: pH, temperatura e atividade de água, cada um dos quais podendo ser manipulado de modo a impedir a contaminação e sobrevivência de micro-organismos patogênicos (AZEREDO, 2012). Com isso, os requisitos microbiológicos devem ser alvos de consideração da qualidade de polpas de frutas congeladas, para avaliarem a presença de micro-organismos e riscos oferecidos à saúde do consumidor (CASTRO et al., 2015).

Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias de amostras de polpas de frutas congeladas comercializadas em Brasília-DF.

Metodologia

Foram coletadas 48 amostras de polpas de frutas dos sabores acerola, caju, morango e uva de duas marcas diferentes comercializadas em mercados de Brasília-DF. As análises foram feitas no Labocien do Centro Universitário de Brasília (UniCEUB). Para coliformes fecais foi utilizada a técnica do Número Mais Provável e para bolores e leveduras, *Staphylococcus sp.* e bactérias mesófilas aeróbias a técnica de contagem padrão em placa (SILVA, 2010). Os resultados foram avaliados de acordo com os padrões estabelecidos pela RDC 12/2001 (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2001) da ANVISA e pela Instrução normativa nº 01 de 2000 (BRASIL, 2000). Para a análise dos resultados foram calculadas as médias dos resultados das três coletas.

Resultados

Ao comparar a qualidade microbiológica de amostras de duas marcas diferentes analisadas no presente trabalho, não se observou grandes diferenças entre elas, visto que, os resultados encontrados foram semelhantes. Mas ao analisar as polpas que foram submetidas à estufa a 37°C durante 10 dias, observou-se que apenas amostras referentes à marca A apresentaram-se estufadas, supondo-se uma pior qualidade higiênico-sanitária da marca referida. As polpas de frutas da marca A, não apresentaram contaminações de *Staphylococcus sp.* em dois sabores (uva e caju), enquanto que a marca B apresentou contaminação em todos os sabores. Porém, a marca A apresentou contaminação em todos os sabores para bactérias mesófilas aeróbias e para bolores e leveduras. As duas marcas apresentaram valores altos para a contagem de bactérias mesófilas aeróbias e embora a legislação Brasileira não determine o padrão para a contagem dessas bactérias, a sua presença é preocupante, visto que prevê sérias complicações à saúde a longo prazo. Também houve presença de *Staphylococcus sp.* nas amostras, porém a marca B obteve valores maiores que a marca A. Apesar de não haver padrão na legislação Brasileira para esse tipo de micro-organismo se faz necessário esse monitoramento constante para o conhecimento das condições higiênico-sanitárias de polpas de frutas. Em todas as polpas analisadas houve a presença de coliforme fecais, entretanto, a marca A apresentou um maior número de amostras contaminadas.

Conclusão

As polpas de frutas apresentaram altas contagens de micro-organismos. Os resultados sugerem falta de controle sanitário, evidenciando que as condições higiênicas durante o processamento, operação de limpeza, escolha de matérias-primas e condições de armazenamento não devem estar de acordo com as boas práticas de fabricação (BPF).

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001**. Brasília, DF, 2001. Disponível em: . Acesso em: 23 nov. 2016.

AZEREDO, H. M. C. de. **Fundamentos de estabilidade de alimentos**. 2. ed. rev. ampl. Brasília, DF: Embrapa, 2012.

CASTRO, T. M. N. et al. Parâmetros de qualidade de polpas de frutas congeladas. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 74, n. 4, p. 426-436, 2015. Disponível em: . Acesso em: 15 nov. 2016.

SILVA, N. et al. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. São Paulo: Livraria Varela, 2010.

Palavras-chave: microbiologia em alimentos; condições higiênico-sanitárias; contaminações em alimentos

AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS DESIGNADOS DIET OU ZERO EM AÇÚCAR

BRUNA CAROLINE CALASANS ODWYER; MARIA FERNANDA CASTIONI; CRISTINE SAVI FONTANIVE; IAMA MARTA DE ARAÚJO SOARES; GUILHERME FALCÃO MENDES; CAROLINE OLÍMPIO ROMEIRO DE MENESES

¹ UCB - Universidade Católica de Brasília

ntr.carolineromeiro@gmail.com

Introdução

Um novo perfil de consumidores tem exigido da indústria alimentícia produtos para fins especiais, com modificações no conteúdo de nutrientes, para serem utilizados em dietas, diferenciadas ou opcionais. Dessa forma, tem sido crescente a procura por alimentos isentos em açúcar ou sem adição desse ingrediente na sua fabricação. Dentre os alimentos para fins especiais, há os designados diet e light. O termo diet é empregado a alimentos destinados a dietas com restrição de nutrientes (carboidrato, proteínas, lipídios, sódio), e devem apresentar a retirada total desses ingredientes.

Objetivos

Diante do exposto, o presente estudo teve por objetivo analisar os rótulos de alimentos com restrição de açúcares, designados diet em açúcar, para verificar o que a indústria tem usado como substituição a esse ingrediente e discutir os efeitos dessa substituição.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional. A proposta foi verificar na lista de ingredientes a isenção total desse ingrediente em estudo e o cumprimento das obrigações acerca da rotulagem, imposta pelas resoluções da diretoria colegiada (RDC) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Foram escolhidos para análise 6 classes de alimentos distintos. De cada alimento foram analisadas 3 marcas distintas. Estes poderiam apresentar em seu rótulo as designações: diet, sem adição de açúcar ou zero em açúcar. A escolha dos produtos teve como base a Pesquisa Nacional de Orçamentos Familiares (POF) realizada no ano de 2008/09. Para verificar se os produtos estavam de acordo com a legislação vigente foram consultados os regulamentos técnicos da ANVISA – RDC nº 360, 23/12/2003, RDC nº 259, 20/09/2002, Portaria nº27, 13/01/1998 e Portaria nº29, 13/01/1998.

Resultados

Foi verificado que 33,33 % dos produtos analisados apresentaram quantidade superior à aceitável de açúcar em sua composição, e que 61,11% dos produtos contém a informação da quantidade de açúcar na tabela de informação nutricional dos alimentos, porém a legislação não prevê a obrigatoriedade deste dado, dificultando a análise dos rótulos daqueles alimentos que não possuem esta informação. Em 61,11% dos rótulos analisados não havia a advertências obrigatórias para o público alvo, ou seja, indivíduos com diabetes. A maltodextrina é o principal ingrediente na composição de 44,44% dos alimentos designados como diet, isentos em açúcar e zero analisados neste estudo.

Conclusão

Diversas irregularidades no rótulo dos produtos dietéticos foram identificadas, e a principal delas foi a falta de dados obrigatórios e indispensáveis para a interpretação das informações.

Referências

Brasil, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Alimentos para fins especiais. Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998. Brasília: Ministério da saúde; 1998. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/rotuali.htm>. 23 de setembro de 2016.

Brasil, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Informação nutricional. Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003. Brasília: 2003.

Palavras-chave: Edulcorantes; Alimento diet; Legislação de alimentos; Maltodextrina; Sacarose

AVALIAÇÃO DIETÉTICA DE PRÉ-ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO

PATRÍCIA DAWYLLA DE FREITAS SOARES; RÚBIA RAFAELA RIBEIRO DAS FLORES; MIRIAM GONÇALVES DE SOUZA; LETÍCIA JOSYANE FERREIRA SOARES; LUANA LEMOS LEÃO; PAULA KAROLINE SOARES FARIAS

¹ FASI - Faculdade de Saúde Ibituruna, ² FUNORTE - Faculdades Unidas do Norte de Minas

patriciadawyllanutri10@yahoo.com.br

Introdução

A fase pré-escolar compreende crianças de dois a seis anos de idade, fase essa, caracterizada por um período de várias mudanças e influências na alimentação (Pereira et al., 2013). A alimentação inadequada poderá comprometer o período de crescimento e desenvolvimento contínuo da criança. Verifica-se que nesta fase, a adesão às atividades de educação nutricional são positivas, já que elas são envolvidas por um processo lúdico e interativo com as atividades realizadas (Carmo et al., 2013). É possível verificar que a preferência dos pré-escolares por alimentos industrializados, com alto teor de sódio, gordura e açúcar contribui para o aumento das doenças crônicas não transmissíveis (DNCT), em especial a obesidade, doenças cardiovasculares, diabetes e câncer (Gonçalves et al., 2015). Os industrializados ganham espaço principalmente pela praticidade de preparação e consumo, embora esse represente um impacto negativo na saúde da criança (Karnopp et al., 2016).

Objetivos

Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar das principais fontes de macro e micronutrientes ingeridos pelos pré-escolares das escolas municipais de Montes Claros – MG.

Metodologia

Trata-se de um estudo exploratório-descritivo, transversal, com abordagem quantitativa. A amostra compreendeu 269 crianças de ambos os sexos com idade entre 4 e 5 anos, com erro amostral de 5% e nível de confiança de 95%. Destas, 137 responderam ao inquérito alimentar. Para o diagnóstico do estado nutricional realizou-se a aplicação da antropometria por equivaler a um método de baixo custo e prático para a avaliação de indivíduos e populações, mostrando os riscos de morbi-mortalidade e desenvolvimento infantil. O Inquérito Alimentar foi aplicado para os pais em uma apresentação de data show para expor de maneira lúdica os alimentos com as respectivas medidas caseiras. Foi realizada uma reunião para os pais dos pré-escolares no qual realizou-se a entrega do Inquérito Alimentar. O desenvolvimento do estudo seguiu as diretrizes da Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde, que regulamenta as normas aplicadas às pesquisas que envolvem seres humanos, e o trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Associação Educativa do Brasil – SOEBRAS com o parecer nº 2.216.422/17.

Resultados

Através dos resultados obtidos foi possível verificar que a maioria das crianças encontra-se em eutrofia de acordo com todos os critérios avaliados. De acordo com o inquérito alimentar, apenas o consumo de calorias totais e ferro encontrava-se adequados para a faixa etária. Entre os macronutrientes, o consumo de carboidratos, lipídeos e proteínas encontrava-se acima do valor recomendado. Dentre os micronutrientes, verificou-se o consumo aumentado de zinco, sódio e vitamina C. No entanto, a ingestão de micronutrientes como o cálcio, magnésio, vitamina A, Vitamina D e Vitamina E encontrava-se abaixo do recomendado. O consumo de fibras também foi considerado inadequado.

Conclusão

Os achados nesse estudo revelam a presença de inadequação na ingestão alimentar de pré-escolares, especialmente as fibras, além das vitaminas e minerais. Esse cenário indica a necessidade de melhorias na alimentação infantil, sobretudo na alimentação escolar, de modo a assegurar uma oferta alimentar condizente com os requerimentos nutricionais necessários ao crescimento e desenvolvimento das crianças.

Referências

PEREIRA, A. S. et al. Estado nutricional de pré-escolares de creche pública: um estudo longitudinal. Caderno de Saúde Coletiva, v. 21, n. 2, p.140-147, 2013.

CARMO, M. C. L. et al. Educação nutricional para pré-escolares: uma ferramenta de intervenção. Em Extensão, v. 12, n. 2, p. 64-74, 2013.

GONÇALVES, I. C. M. et al. Avaliação nutricional de crianças de 2 a 5 anos no norte de minas. Revista Brasileira de Pesquisa em Ciências da Saúde, v. 2, n. 2, p. 30-34, 2015.

KARNOPP, E. V. N. et al. Food consumption of children younger than 6 years according to the degree of food processing. Jornal de Pediatria, v. 93, n. 1, p. 70-78, 2016.

Palavras-chave: avaliação nutricional; consumo de alimentos; criança

AVALIAÇÃO DO ATENDIMENTO NUTRICIONAL DA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA

ANA CAROLINA DE OLIVEIRA; ERIKA BLAMIREZ SANTOS PORTO; LORRANY SANTOS RODRIGUES

¹ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília

rsloirany@gmail.com

Introdução

O Brasil vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade¹ e a demanda por atendimento nutricional tem crescido significativamente diante desse cenário epidemiológico. Assim, os serviços de saúde gratuitos, como as Clínicas-Escolas, são aliadas para o tratamento nutricional e a adesão às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira é um importante marcador de alimentação adequada à população².

Objetivos

Avaliar a qualidade do atendimento nutricional da Clínica-Escola de Nutrição do Centro Universitário de Brasília.

Metodologia

Estudo analítico transversal, retrospectivo. Composto por pacientes com 18 anos ou mais, de ambos os sexos, que iniciaram tratamento nutricional em 2016 na Nutrição Clínica ou Esportiva, selecionados pelo método não probabilístico de caráter intencional, pelo preenchimento de um questionário, composto de 21 perguntas que versavam sobre o acolhimento na recepção, postura do aluno, o conteúdo teórico dos “Dez Passos para uma Alimentação Saudável e Adequada”, segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira³ e a satisfação do paciente sobre o atendimento, ao final dos atendimentos de retorno desses pacientes. As perguntas foram respondidas através de escalas de medição com as categorias que variam entre “concordo plenamente” e “discordo plenamente”, salvo a última, a qual foi aberta, para coletar sugestões dos entrevistados. Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Brasília pelo protocolo 62831316.1.0000.0023 sendo assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido por todos os participantes. Para avaliar as respostas foram usados como referências o Guia Alimentar para a População Brasileira³ e o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas⁴.

Resultados

Responderam ao questionário 45,5% dos pacientes de retorno, do período de coleta. A média de idade foi de 37 anos, com maior prevalência de mulheres. Em sua maioria, todos os itens foram bem avaliados. Os resultados não satisfatórios – não concordo nem discordo e discordo – sobre o conteúdo teórico dos “Dez Passos para uma Alimentação Saudável e Adequada” mostraram que 17,9% discordaram que o aluno orientou a comer em ambientes apropriados; 28% não concordaram nem discordaram que o aluno orientou a desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias. Percebe-se que essas avaliações são as que se relacionam com mudanças no comportamento direcionadas pelo aconselhamento nutricional, que visam além de empoderar desenvolver o autocuidado. Entre as sugestões para melhorias, foram pontuados aspectos extremamente válidos como trabalhar a segurança e convicção do aluno ao falar. Solicitação essa relacionada ao empoderamento dos sujeitos, que deve ser levada em consideração para o aprimoramento do atendimento nutricional do serviço avaliado.

Conclusão

Considerando que a Educação Alimentar e Nutricional é um campo de prática contínua e permanente, o Guia Alimentar para a População Brasileira e o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas devem ser abordados não só como parte da disciplina obrigatória do curso de Nutrição, mas como instrumento aliado a qualquer prática ambulatorial. O desafio agora é unir a teoria com a prática, envolvendo o aumento da carga horária na grade curricular do curso para se trabalhar a temática da Educação Alimentar e Nutricional e o investimento na qualificação dos estágios supervisionados do curso de Nutrição do Centro Universitário de Brasília.

Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, Distrito Federal: Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica, 2013.
2. JUNIOR, Eliseu Verly et al. Adesão ao guia alimentar para população brasileira. **Revista de Saúde Pública**. São Paulo, v. 47, n. 6, p. 1021-1027, dez. 2013.

3. BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília, Distrito Federal: Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica, 2014.

4. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas** . Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

Palavras-chave: Ambulatório; Nutrição; Satisfação; Saúde Pública.

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DO GUIA ALIMENTAR DE ALUNOS E FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE ENSINO SUPERIOR DE BELO HORIZONTE, MG

AGATHA CAROLINA FERRAZ DE OLIVEIRA; WALQUIRIA ESTHER DE SOUZA; POLIANE LOPES LIMA; DAYANE HELEN MARQUES; VANESSA PATROCÍNIO DE OLIVEIRA; ADRIANA MÁRCIA SILVEIRA

¹ FAMINAS - BH - Faculdade de Minas, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil.

walsouzajr@gmail.com

Introdução

Nas últimas décadas, observa-se aumento das taxas de obesidade no Brasil, em decorrência de hábitos alimentares errôneos associados ao sedentarismo, sendo verificado o crescimento no consumo de alimentos ultraprocessados, segundo pesquisas nacionais. Para promover a saúde e prevenir as doenças relacionadas à má alimentação, o Ministério da Saúde lançou, em 2006, o Guia Alimentar para a População Brasileira, o qual foi revisado e atualizado em 2014. É definido como a expressão de princípios de educação nutricional em forma de orientações alimentares, cujo propósito é educar a população e guiar as políticas nacionais de alimentação e nutrição, assim como a indústria de alimentos. O guia pode ser acessado via internet, porém, grande parte da população ainda não tem conhecimento da existência do mesmo.

Objetivos

Avaliar o conhecimento de funcionários e estudantes de uma instituição privada de ensino superior sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira e verificar o consumo de alimentos ultraprocessados.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado com funcionários e estudantes da Faculdade de Minas (FAMINAS-BH) em setembro de 2017. Os indivíduos foram abordados aleatoriamente no interior do campus e, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, responderam a um questionário, no qual continham questões sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira e o consumo de alimentos ultraprocessados. A análise dos resultados foi descrita por meio do programa Microsoft Office Excel® 2010 e parte dos dados foram apresentados como frequências absolutas (mediana e média).

Resultados

A amostra foi composta por 120 indivíduos, com idade média de 26 anos e mediana de 23 anos, sendo 80,8% (n=97) do sexo feminino. Do total da amostra 22,5% (n=27) funcionários e 77,5% (n=93) eram alunos da instituição, sendo 56,7% (n=68) de cursos da área da saúde. Dos entrevistados 88,3% (n=106) alegaram que nunca tinham ouvido falar do Guia Alimentar para a População Brasileira e apenas 11,7% (n=14) já acessaram ou tinham conhecimento. Dos que conhecem alegaram conhecer o guia, apenas 6,7% (n=8) mencionaram de forma correta dois dos princípios do guia alimentar. Ao serem questionados sobre o conceito de alimentos ultraprocessados, 70% (n=84) das pessoas não souberam responder. Após uma breve explicação sobre a definição desses alimentos, 35% (n=42) dos entrevistados alegaram consumir diariamente; 30% (n=36) de 1 a 2 vezes por semana; 17,5% (n=21) de 3 a 5 vezes por semana; 5% (n=6) alegaram não consumir e 12,5% (n=15) não responderam.

Conclusão

Observou-se que ainda há pouca divulgação do Guia Alimentar como instrumento de promoção à alimentação saudável, já que grande parte da amostra pesquisada, em meio acadêmico desconhece sua existência. Sendo assim, é fundamental otimizar a divulgação do guia alimentar para a melhoria da qualidade de vida da população brasileira.

Referências

BARROS, Ricardo. Ministério da Saúde, SVS. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico, VIGITEL 2016. Brasília: DF; 2017.

FREIRE, Maria do Carmo Matias; BALBO, Patrícia Lima; AMADOR, Maiara de Andrade et al. Guias alimentares para a população brasileira: implicações para a Política Nacional de Saúde Bucal. Rev Cad Saúde Pública.28(supl): s20-s29, 2012.

Ministério da Saúde (Brasil). Guia alimentar para a população brasileira. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento

de Atenção Básica. 2 ed., 1. reimpr. Brasília, 2014.

Palavras-chave: Guia Alimentar; Alimentação saudável; Alimentos ultraprocessados

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM FORTALEZA-CE

ANA REBECCA OLIVEIRA MOURA; VINÍCIUS RODRIGUES DE CASTRO E SILVA; DANIELLE ALVES DA SILVA RIOS

¹ ESTÁCIO DO CEARÁ - Centro Universitário Estácio do Ceará

daniellealvez@hotmail.com

Introdução

Atualmente, a quantidade de pessoas que necessitam realizar suas refeições fora de casa tem crescido consideravelmente, devido à diminuição do tempo para sua elaboração, necessidade de trabalho e estudo longe do domicílio, inserção das mulheres no mercado de trabalho e facilidades oferecidas pela indústria alimentícia (MESSIAS, et al., 2013). No Brasil, no ano de 2016, o mercado de refeições coletivas forneceu 11 milhões de refeições/dia, movimentou 16,9 bilhões de reais por ano, ofereceram 180 mil empregos e contribuiu com uma receita de 16,8 bilhões de reais entre impostos e contribuições (ABERC, 2016). Contudo, dentre todos os cuidados com os alimentos, um dos mais importantes está diretamente relacionado ao manipulador, onde grande parte carecem de conhecimentos relativos aos cuidados higiênico-sanitários que devem ser seguidos até o consumidor. Como consequência têm-se práticas inadequadas de higiene e processamentos realizados por pessoas inabilitadas, podendo gerar sérios riscos à população.

Objetivos

O objetivo do presente trabalho foi avaliar o conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre as Boas Práticas de manipulação em serviços de alimentação e correlacionar com as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos.

Metodologia

A pesquisa foi composta com 44 manipuladores em cinco serviços de alimentação e nutrição, em estabelecimentos localizados em Fortaleza-CE. O estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) e a coleta de dados foi feita após parecer favorável a sua realização, número de protocolo 2.059.760. No dia da visita, foi entregue o termo de consentimento livre e esclarecido e aqueles que assinaram e aceitaram participar foram incluídos no estudo. Os pontos avaliados seguiram o modelo proposto pela Portaria nº 326 (BRASIL, 1997), RDC nº 216 (BRASIL, 2004) e foram mensurados através de formulários e *Check-List*, *divididas em dois tópicos: higiene pessoal dos manipuladores e conduta durante a manipulação. Os dados gerados foram utilizados para a confecção de tabelas comparativas de frequência simples e feita uma correlação com nível de significância < 0,05.*

Resultados

Os resultados mostram que os itens em relação a higiene pessoal os manipuladores sabem os cuidados necessários para se ter uma boa higiene no ambiente de trabalho e os cuidados para evitar a contaminação por erros nesse aspecto. Porém, foi verificado que nem sempre esse conhecimento é levado a prática. Erros por não aplicabilidade do conhecimento são muito comuns, as ações, mesmo que inadequadas, são justificadas pela rotina agitada de um serviço de alimentação ou pela negligência em realizá-la. De acordo com os dados os manipuladores apresentam conhecimento elevado no quesito higiene pessoal e os estabelecimentos apresentam um estado regular de adequação no mesmo aspecto, existindo uma correlação de apenas 52%. Já o conhecimento dos manipuladores sobre o aspecto de conduta durante a manipulação se mantém alto, uma média de 93% e quando comparado a aplicabilidade no estabelecimento é visto que a adequação é de apenas 24%, diminuindo por consequência a correlação entre os parâmetros para 27%.

Conclusão

Através dos resultados obtidos não foi observado uma correlação significativa entre o conhecimento dos manipuladores e a sua aplicabilidade ($p < 0,05$), visto que uma não depende da outra. Desta forma, deve-se prezar pela educação sanitária dos manipuladores de alimentos, com supervisão e capacitação contínua, para que o conhecimento seja adquirido e aplicado no cotidiano.

Referências

ABERC; *História e mercado. Disponível em: . Acesso em: 22 mar. 2017.*

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – RDC - 216 de 15 de setembro de 2004. *Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 15 de setembro de 2004.*

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamentos técnicos sobre inspeção sanitária, boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>. Acesso em: 20 mar. 2017.

MESSIAS, G. M.; REIS, M. E. R.; SOARES L. P.; FERNANDES, N. M.; DUARTE, E. dos S. Avaliação das condições higienico-sanitárias de restaurantes do tipo self service e do conhecimento dos manipuladores de alimentos quanto a segurança do alimento na cidade do Rio de Janeiro, RJ. Revista Eletrônica Novo Enfoque, Rio de Janeiro, v. 17, n. 17, p. 73-88, nov. 2013.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação; Higiene; Manipuladores

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO E DO CONSUMO DE ALIMENTOS *DIET* E *LIGHT/ZERO* EM ADOLESCENTES

NAYARA SOARES DA SILVA; GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL; ALINE SILVA DOS REIS; LUANA PADUA SOARES

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia

nayarads14@gmail.com

Introdução

A alimentação na adolescência é influenciada por diversos fatores, como a busca da identidade, necessidade de aceitação em grupos, falta de preocupação com a saúde e a supervalorização da imagem corporal, os quais podem levar à hábitos alimentares inadequados, que por sua vez contribui para o aumento da prevalência de excesso de peso nessa população. Devido à ampla distribuição dos produtos *diet* e *light/zero* nos supermercados, juntamente com às preocupações relacionadas à estética corporal, os adolescentes tem apresentando um consumo elevado destes alimentos, na maioria das vezes sem o conhecimento das suas finalidades e sem a prescrição médica e/ou nutricional.

Objetivos

O objetivo do estudo foi avaliar o conhecimento e o consumo de alimentos *diet* e *light/zero* entre adolescentes matriculados em escolas pública e particular de ensino.

Metodologia

Estudo transversal realizado em duas escolas, uma pública da rede estadual e outra particular, de Tupaciguara, Minas Gerais, no período de maio a junho de 2014. Foram avaliados 46 alunos da escola particular e 270 estudantes da escola pública. O conhecimento e o consumo dos alimentos *diet* e *light/zero* foram avaliados através de questões elaboradas pelas pesquisadoras. O Teste Qui-quadrado e o Teste Exato de Fisher foram utilizados para comparar prevalências. O nível de significância adotado foi p-valor <0,05. Os dados foram analisados com o uso do software Statistical Package for Social Sciences (SPSS) versão 21. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Uberlândia (Parecer 571.260). A coleta de dados foi realizada após o consentimento dos diretores das escolas e dos pais dos adolescentes, através da assinatura do termo de assentimento.

Resultados

Foram avaliados 316 adolescentes, de 15 a 19 anos ($16,6 \pm 1,1$), sendo 53,5 % (n= 169) do sexo feminino e a maioria (n=270; 85,4 %) era da escola pública. O consumo de alimentos *diet* e *light/zero* foi maior entre os adolescentes matriculados na escola particular (n=31; 67,4%). Sobre o conhecimento dos alimentos *diet* e *light/zero*, observou-se que os adolescentes da escola particular (n=35; 76,1 %) tinham mais conhecimento sobre esses alimentos quando comparados aos adolescentes da escola pública. A associação entre as variáveis consumo e conhecimento sobre os alimentos *diet* e *light/zero* mostrou que 64,6 % dos adolescentes que consumiam esses alimentos tinham conhecimento sobre os alimentos *diet* e 63,8 % tinham conhecimento sobre os alimentos *light*.

Conclusão

A maioria dos adolescentes entrevistados consumiam os alimentos *diet* e *light/zero*. A maior parte dos estudantes que ingeriam este tipo de alimento tinham conhecimentos sobre as definições destes produtos. Porém uma parcela destes participantes que faziam uso de alimentos *diet* e *light/zero* não tinha discernimento sobre as propriedades dos mesmos. Diante deste perfil de consumo identificado na amostra, ressalta-se a necessidade de campanhas de educação alimentar e nutricional nas escolas de ensino médio de modo a conscientizar os adolescentes sobre a finalidade destes alimentos.

Referências

MEIRA, C.C.; TERTULIANO, A.F. Estado nutricional e consumo de alimentos *diet* e *light* entre adolescentes de escola privada do município de João Pessoa-PB. **Revista Ensaios e Ciência**, v.14, n.1, p.65-81, 2010.

PERIN, A.D.; UCHIDA, N. Perfil dos consumidores de produtos *diet* e *light* nos supermercados varejistas de Campo Mourão-PR. **Uningá**, v.41, n.4, p.15-19, 2014.

SANTOS, D.; BARBOSA, M.L. Adolescentes e alimentos *diet* e *light*: definição, frequência e razões para o consumo. **Demetra**, v.10, n.4, p.919-932, 2015.

SANTOS, G.; SOUSA, J.B. Hábitos alimentares e estado nutricional de adolescentes de um centro de juventude da cidade de Anápolis-GO. **Revista Ensaios e Ciência**, v.15, n.1, p.141-151, 2011.

Palavras-chave: dietas da moda; estado nutricional; estudantes

AValiação DO CONHECIMENTO E PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL POR PROFESSORES DA EDUCAÇÃO BÁSICA DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO DISTRITO FEDERAL

EUNICE LIMA BARROS; KAIO AUGUSTO ANDRADE DOS SANTOS; ÉRIKA SOARES DE OLIVEIRA PATRIOTA; LÍVIA BACHARINI LIMA; BÁRBARA VILAS BOAS CARVALHO; FERNANDO LAMARCA PARDO

¹ UNIEURO - Centro Universitário Unieuro, ² CRE-GUARÁ - Coordenação Regional de Ensino do Guará
eunicelimabarros@gmail.com

Introdução

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) propõe a utilização do espaço escolar como ambiente para a educação nutricional e promoção da alimentação saudável de crianças e jovens, bem como a inserção do tema sobre alimentação e nutrição no conteúdo programático nos diferentes níveis de ensino, visando à formação de hábitos alimentares saudáveis.

Objetivos

Avaliar o conhecimento e prática dos professores, diretores e coordenadores pedagógicos a respeito do tema Educação Alimentar e Nutricional(EAN).

Metodologia

Estudo observacional, descritivo, do tipo transversal, constituído de levantamento sobre a influência e prática de ações de educação alimentar e nutricional por professores das escolas públicas do Guará-DF. Os participantes foram orientados quanto aos objetivos e procedimentos da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram incluídos professores, diretores e coordenadores pedagógicos da rede pública de ensino de ambos os sexos, presentes durante o VII Circuito de Ciências da Coordenação Regional de Ensino do Guará. O questionário utilizado para avaliação dos voluntários foi adaptado de Gambardella et al., 2008, contendo dez questões objetivas abordando o conhecimento nutricional básico, papel do professor como influenciador dos hábitos alimentares de seus alunos, práticas de educação alimentar e nutricional pelos professores, diretores e coordenadores pedagógicos. O questionário foi composto ainda, por uma questão subjetiva que abrangeu as considerações sobre o tema proposto. Para análise dos dados coletados, foi realizado o quantitativo das respostas dadas pelos participantes através de planilhas do software Excel 2016 e posteriormente correlacionado através do software SPSS 24,0.

Resultados

Foram incluídos neste estudo 58 funcionários da educação básica (84,5% mulheres), composto por 72,4% (n=42) de professores, 19,0% (n=11) de coordenadores pedagógicos e 8,6% (n=5) de diretores. Destes, 86% (n=50) apresentavam pós-graduação, 75,9% (n=44) possuíam o vínculo de estatutário, 51,7% (n=30) lecionava para turmas do ensino fundamental. Quanto a formação e percepção sobre o tema, apenas 10,3% (n=6) dos participantes referiram ter realizado algum curso relacionado a área de alimentação e nutrição nos últimos 2 anos e 20,7% (n=12) afirma que lhe falta capacitação, apesar de todos assumirem que é importante o desenvolvimento de atividades relacionadas a temática da EAN e compreenderem que é extensiva a todas as idades. Quanto a inclusão de atividades ligadas a EAN no seu planejamento pedagógico, mais da metade (53,4%) dos participantes relataram já ter realizado alguma atividade e 84,5% (n=49) acredita que seja um tema de interesse por parte de seus alunos. Apenas 5,2% (n=3) dos participantes acreditam que este tema seja de relevância secundária. Foram obtidos os seguintes percentuais de acerto para as questões 1, 2, 3, 4 e 5: 77,6%, 91,4%, 89,7%, 81,0% e 72,4%, respectivamente.

Conclusão

Este estudo mostrou o conhecimento dos profissionais da educação básica sobre o tema educação alimentar e nutricional, bem como a prática deles no ambiente escolar. Observou-se unanimidade quanto a importância que deve ser dada ao tema educação alimentar nas escolas, porém, grande parte afirma não ter participado de nenhum curso na área, dificultando o desenvolvimento de atividades efetivas sobre o assunto. Recomenda-se o estímulo à articulação entre teoria e prática para que sejam promovidas atividades visando a formação dos bons hábitos alimentares.

Referências

BRASIL. Ministério Da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional De Alimentação e Nutrição - PNAN**, Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

MACEDO, Irene Coutinho de et al. Estratégia de capacitação em educação nutricional para professores de educação infantil. **Nutrição Brasil**, v. 7, n. 1, p. 10-17, 2008.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Educação nutricional; Educadores; Escolares

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES DE UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA

MAYARA PRISCILLA DANTAS ARAÚJO; RAYANE LARISSA SANTOS DE ARAÚJO; LARISSA GRACE NOGUEIRA SERAFIM DE MELO; ADRIANA LÚCIA MEIRELES

¹ UFRN/FACISA - Universidade Federal do Rio Grande do Norte/Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi
maayparaujo@gmail.com

Introdução

Mesmo sendo reconhecidas como patrimônio cultural brasileiro, as comunidades quilombolas têm enfrentado limitações, principalmente em questões sociais e de saúde. Devido ao distanciamento da população dos municípios onde estão circundadas, elas se tornam um grupo marginalizado e de risco para a insegurança alimentar (SILVA, 2008). As transformações socioeconômicas e culturais têm feito com que a alimentação desses grupos seja modificada, sendo importante a realização de estudos que avaliem o consumo alimentar, uma vez que as informações coletadas podem ser úteis para que programas de promoção da segurança alimentar promovam estratégias para melhorar e adequar ações à realidade dessas comunidades (TADDEI et al, 2008).

Objetivos

O presente estudo avaliou o consumo alimentar de escolares da Comunidade Quilombola Negros do Riacho, situada no município de Currais Novos/RN, analisando o consumo energético total e a ingestão de macro e micronutrientes.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal descritivo, realizado com crianças e adolescentes, residentes na comunidade quilombola. A amostra foi composta por 60 alunos de uma escola localizada na própria comunidade. Os participantes foram estudantes matriculados em 2015/2016 cujos pais autorizaram participação na pesquisa através de assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE. O estudo foi aprovado por um Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE Nº 46088215.3.0000.5568). O inquérito dietético foi feito a partir do recordatório de 24 horas, obtendo-se informações sobre o número de refeições, alimentos, preparações e quantidades consumidas pelos escolares nas últimas 24 horas. A ingestão de nutrientes foi calculada pela plataforma CalcNut. A avaliação do consumo energético e dos macro e micronutrientes teve como base as Ingestões Dietéticas de Referência (DRIs), sendo utilizada o Requerimento Energético Estimado (EER) e a Necessidade Média Estimada (EAR) como referência. Os micronutrientes avaliados foram: vitaminas A e C, ferro, cálcio e zinco, que estão relacionados com o crescimento e desenvolvimento das crianças e com a anemia.

Resultados

Dos 60 alunos, 23 estavam na faixa etária de 4 a 8 anos e 37 encontravam-se na faixa entre 9 e 13 anos, sendo 24 meninas e 13 meninos. Em relação ao consumo energético, 38% dos escolares apresentaram consumo inferior ao recomendado e 4% apresentaram consumo excessivo, para o consumo lipídico os valores encontrados subiram para 43 e 7%, respectivamente. A ingestão de carboidratos apresentou-se superior em 23% dos escolares e inferior em 10%. Todos os escolares apresentaram consumo proteico adequado. Nas crianças com idade entre 4 e 8 anos, foi encontrado baixo consumo de vitamina A, zinco e cálcio. A ingestão de vitamina C, ferro e sódio encontram-se em níveis recomendados. No grupo de escolares de 8 a 13 anos, as inadequações se referem a baixa ingestão de vitamina A e cálcio para ambos os sexos e consumo elevado de sódio no grupo masculino.

Conclusão

Foi possível observar que há diversas inadequações no consumo alimentar desses escolares, o que pode afetar negativamente o seu desempenho e crescimento. Tal resultado pode-se ter como fator principal a monotonia alimentar praticada na comunidade devido, principalmente, ao alto consumo de alimentos ultraprocessados, o que pode ser considerado um fator de risco uma vez que pode ser ligada à deficiências nutricionais.

Referências

SILVA, D. O.; et al. A rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com a construção da rodovia BR-163, Pará, Brasil. Rev. Nutr., Campinas, v. 21, p. 83-87, ago., 2008.
TADDEI, J.A.; et al. Chamada nutricional: uma avaliação nutricional de crianças quilombolas de 0 a 5 anos. In: Políticas sociais e Chamada Nutricional Quilombola: estudos sobre condições de vida nas comunidades e situação nutricional das

crianças. Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate – N. 9. Brasília, 2008.

Palavras-chave: Saúde coletiva; Consumo alimentar; Quilombolas; Escolares

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM DISLIPIDEMIA ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA ESCOLA

ANA VITÓRIA ALMEIDA SILVA; ARIZA DA SILVA REINERT; VIVIANE DOS SANTOS VIANA DE ALMEIDA

¹ CESUPA - CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ

13anavitoria@gmail.com

Introdução

As doenças cardiovasculares representam hoje as maiores causas de mortalidade e morbidade na população adulta. De acordo com a Organização Mundial da Saúde, cerca de 16,7 milhões de mortes por ano no mundo são provenientes desse mal (SANTOS et al., 2013). Para pacientes com dislipidemia ao iniciar as mudanças no estilo de vida, deve-se primeiro reduzir a ingestão de gordura saturada e colesterol para, então, reduzir o LDL – Colesterol. A maior porcentagem de gordura insaturada é útil para reduzir triglicerídeos e aumentar o HDL – Colesterol. A atividade física também deve ser incentivada (BERTONI; ZANARDO; CENI, 2011). Por fim, se faz necessário ter conhecimento dos hábitos alimentares de indivíduos adultos com dislipidemia uma vez que o fator alimentar exerce muita influência no desenvolvimento de algumas doenças.

Objetivos

Traçar o perfil alimentar de adultos de acordo com o grau de classificação do IAC.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, retrospectivo, quantitativo, realizada com 56 prontuários de indivíduos com idade entre 20 e 59 anos, atendidos pela primeira vez no ambulatório da Nutrição no período de janeiro de 2014 a abril de 2017. Os dados foram coletados dos prontuários dos pacientes mediante protocolo de pesquisa adotado e questionário de frequência alimentar, após ser submetido para avaliação do Comitê de Ética do CESUPA, tendo aprovação em 27 de março de 2017, pelo parecer nº 1.984.826, e com autorização da instituição através do Termo de Consentimento para Utilização de Dados.

Resultados

Dos 56 prontuários participantes, 83,93% eram do sexo feminino e, 46,43% estavam na faixa etária entre 40 e 50 anos, casadas, ensino médio completo e renda de 1 a 2 salários mínimos. Segundo a classificação do IAC dos participantes pode-se observar a maior prevalência de homens com excesso de gordura. Entre a população estudada, notou-se que a prevalência foi de sedentários (64,29%), não tabagistas (homens 77,78% e mulheres 46,81%) e, não etilistas (44,44 % de homens e 31,91 % de mulheres). Quanto a frequência alimentar de indivíduos cuja classificação do Índice de Adiposidade Corporal foi de excesso de gordura, pôde-se observar consumo diário de farinha/farofa (42,5% em mulheres), arroz (87,5% em mulheres) e pães (60% em mulheres), consumo semanal de proteínas como, carne vermelha (75% em homens e 80% em mulheres), peixes (67,5% em mulheres); quanto ao consumo de industrializados, houve maior consumo de bolacha salgada semanalmente 50% em homens). Enquanto que, alimentos como verduras (62,5% em homens), legumes (65% em mulheres), frutas (50% em ambos) e leguminosas (65% em mulheres) o consumo é semanal.

Conclusão

O estilo de vida, dentre eles o sedentarismo, hábito alimentar e fatores genéticos favorecem ao aparecimento de algumas patologias. Logo o perfil alimentar de homens e mulheres com classificação do IAC com excesso de gordura e moderado percentual de gordura mostrou o consumo elevado de carboidratos simples e alimentos proteicos e o menor consumo de frutas, legumes e verduras, o que favorece, no presente estudo, o possível agravamento do acúmulo de gordura. Por fim, sugere-se que mais estudos sejam realizados com distintas populações, com intuito de verificar o hábito alimentar de indivíduos com dislipidemia de acordo com o grau de classificação do IAC, para que este método se torne o possível preditor de doenças crônicas não transmissíveis, uma vez que o mesmo analisa a composição corporal.

Referências

BERTONI, V.M; ZANARDO, V.P.S; CENI, G.C. Avaliação do Perfil lipídico dos pacientes com dislipidemia atendidos no ambulatório de especialidades de nutrição da URICEPP. *Perspectiva*, Erechim, v.35, n. 129, p. 177-188, março. 2011.

SANTOS C.M. et al. Perfil lipídico e glicídico de pacientes atendidos em ambulatório e sua correlação com índices

antropométricos. Rev Port Cardiol, v. 32, n. 1, pag 35 – 41. 2013.

Palavras-chave: CONSUMO ALIMENTAR; DISLIPIDEMIA; AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE UM GRUPO DE MULHERES COM EXCESSO DE PESO EM VULNERABILIDADE SOCIAL SUBMETIDA A UM PROGRAMA PARA EMAGRECIMENTO

LAIS CHAVIER DE OMENA; MARILIA MOURA E MENDES; CAMILA JUSTINO DA MOTA; LAURICY SANTOS FLORES; ANA PAULA GROTTI CLEMENTE

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas, ² CREN - Centro de Recuperação e Educação Nutricional
omenalais@gmail.com

Introdução

Estudos afirmam que a qualidade da escolha da dieta pode ser interferida pelo ambiente no qual o indivíduo está inserido. De acordo com a FAO e OPAS o crescimento da obesidade é um grande problema de questão socioeconômica em razão aos altos custos de uma alimentação saudável, sendo mais barato comer mal a ter uma alimentação saudável.

Objetivos

Diante deste quadro o presente estudo buscou avaliar o efeito da terapia interdisciplinar para perda ponderal e no perfil alimentar de mulheres com excesso de peso e em vulnerabilidade social.

Metodologia

Trata-se de um estudo de intervenção com amostra de conveniência composta por mulheres participantes do ambulatório de obesidade do Centro de Recuperação e Educação Nutricional (CREN/ UFAL), as quais cumpriram com os critérios diagnósticos de inclusão sendo: mulheres adultas com idade entre 19 e 45 anos, com diagnóstico de excesso de peso ($IMC > 25\text{kg/m}^2$), em vulnerabilidade social. Foram realizados atendimentos nutricionais ambulatoriais individualizados com frequência quinzenal, onde através de formulário padronizado foram coletados dados antropométricos e informações que possibilitaram traçar o perfil alimentar, sociodemográfico. Foi aplicado Recordatório 24h na primeira e a última consulta, identificando o perfil de consumo de grupos alimentares, ao início e ao final do tratamento. A partir do IDR24h, foi avaliado em 100% das mulheres a diversidade da dieta no momento inicial e final do tratamento, através do Índice da Diversidade da Dieta Familiar (HDDS). Além disso as mulheres participaram de aulas de exercício físico que aconteceu duas vezes por semana, e também quinzenalmente ocorreu oficinas de psiconutrição. Para analisar as variáveis no momento inicial e final do tratamento foi utilizado o teste t de medidas repetidas e o teste de McNemar onde a significância estatística dos dados foi assumida quando $p < 0,05$. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFAL via Plataforma Brasil (55087516.6.0000.5013), e todas as mulheres que participaram do projeto assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Resultados

Foram selecionadas para participar da pesquisa 85 mulheres. Contudo, no decorrer do estudo, houve perda de 27 (31,8%) destas em razão a desistência. De acordo com a avaliação antropométrica no momento inicial e final do protocolo, houve perda de peso e redução significativa do IMC nos grupos com até 6 meses de tratamento. Já no grupo com maior tempo de tratamento, mais que 6 meses, não foram encontradas diminuições significativas nesses parâmetros (peso: $p=0,151$ / IMC: $p=0,179$). Quando comparado o momento inicial e final, foi observada redução do consumo de doces, assim como, houve aumento no consumo de tubérculos, raízes e frutas.

Conclusão

Foi possível observar a mudança do padrão alimentar, conforme recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), garantindo a prevenção da obesidade e suas comorbidades associadas, a partir da promoção a segurança alimentar e nutricional da população.

Referências

AFSHIN, A. et al. Health Effects of Overweight and Obesity in 195 Countries over 25 Years. The New England Journal of Medicine, v. 377, n. 1, p. 13-27, 2017.

Palavras-chave: Obesidade; consumo alimentar; perda de peso

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E ATIVIDADE FÍSICA DE ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS (SC): USO DE UM SISTEMA DE MONITORAMENTO BASEADO NA WEB

LUCIANA JEREMIAS PEREIRA; ALEXIA CAMPOS DE OLIVEIRA; PATRICIA DE FRAGAS HINNIG; DANIELLE BIAZZI LEAL; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS; FRANCILENE GRACIELI KUNRADI VIEIRA

¹ UFSC - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

lucianajpereira@hotmail.com

Introdução

A vigilância de fatores relacionados à saúde é realizada através de sistemas de monitoramento com o uso de inquéritos periódicos¹. Em Florianópolis, foi desenvolvido o Sistema de Monitoramento do Consumo Alimentar e Atividade Física de Escolares (Sistema CAAFE) com o intuito de obter dados de indicadores de saúde de escolares e auxiliar gestores na formulação de políticas públicas voltadas à promoção da saúde².

Objetivos

Realizar um panorama do estado nutricional e de indicadores de consumo alimentar e atividade física de escolares do 2^a ao 5^a ano da rede pública de ensino de Florianópolis nos anos de 2013, 2014 e 2015.

Metodologia

Estudo descritivo realizado a partir de dados de três levantamentos do Sistema CAAFE com amostra representativa de escolares do 2^a ao 5^a ano do ensino fundamental da rede pública de Florianópolis nos anos de 2013 (n=2.159), 2014 (n=2.239) e 2015 (n=2.664). As coletas ocorreram nas salas informatizadas das escolas. Os dados de consumo alimentar e atividade física foram obtidos pelo instrumento *webCAAFE*, que é um questionário on-line de autopreenchimento de dados relativos ao dia anterior. Os dados de peso e altura foram aferidos para classificação do índice de massa corporal segundo a Organização Mundial da Saúde³. O instrumento gera um banco de dados no Programa Microsoft *Excel*TM e relatórios preliminares com as informações coletadas. Os dados antropométricos foram tabulados no *AnthroPlus*. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UFSC (nº 2250/11). Todos os participantes tiveram o consentimento por escrito dos responsáveis e assinaram um Termo de Assentimento.

Resultados

Verificou-se uma alta prevalência de excesso de peso em 2013 (30,8%), 2014 (35,5%) e 2015 (34,1%). Os alimentos “arroz”, “feijão”, “carne” e “pão e biscoitos” foram os quatro primeiros alimentos mais consumidos nos três anos. Sobre os alimentos marcadores de uma alimentação saudável, o consumo de frutas foi relatado por menos de 40% e de verduras e legumes por menos de 6,5% nos três anos. Entre os alimentos marcadores de uma alimentação não saudável, destaca-se o alto consumo de biscoito recheado e refrigerante (40%) nos três anos. Uma média de 38% de escolares consumiam a alimentação escolar nesse período. Em relação às atividades físicas, cerca de 35% dos escolares relataram jogar futebol e 25% brincadeiras que incluíam corrida. Entre os comportamentos sedentários, destacou-se “assistir televisão” sendo a atividade mais relatada em todos os anos (média de 55%). O uso do computador foi relatado por 45%, 35% e 40% dos escolares em 2013, 2014 e 2015, respectivamente, e o uso do celular por aproximadamente 40% dos escolares nos dois primeiros levantamentos, e por quase 60% em 2015.

Conclusão

Os dados mostram uma estabilidade durante o período, mas observa-se a presença de comportamentos de risco para a saúde, como a alta prevalência de excesso de peso, alto consumo de alimentos marcadores de alimentação não saudável e prática de atividades sedentárias. O monitoramento destes comportamentos é importante tanto para o planejamento quanto para a avaliação de programas de intervenção. A utilização do Sistema CAAFE pode ser uma proposta promissora para monitorar a saúde dessa população no contexto brasileiro.

Referências

1. HOELSCHER, D. M.; RANJIT, N.; PÉREZ, A. Surveillance Systems to Track and Evaluate Obesity Prevention Efforts. *Annual Review of Public Health*, v. 38, p. 187–214, 20 mar. 2017.

2. DA COSTA, F. F. Desenvolvimento e avaliação de um questionário baseado na web para avaliar o consumo alimentar e a atividade física de escolares. 2013.169 f. Tese (Doutorado em Educação Física) – Programa de Pós-Graduação em

Educação Física, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2013.

3. WHO (WORLD HEALTH ORGANIZATION): Multicentre Growth Reference Study Group. WHO Child Growth Standards: Length/Height-for-Age, Weight-for-Age, Weight-for-Length, Weight-for-Height and Body Mass Index-for-Age: Methods and Development. Geneva, WHO, 2007.

Palavras-chave: crianças; comportamento de saúde; ingestão alimentar; sistema de vigilância

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE CÁLCIO E VITAMINA D EM ESTUDANTES DO SEXO FEMININO DO ENSINO SUPERIOR

SAMARA CORDEIRO DE ARAUJO; CAROLINE FALZONI DA CRUZ SIMÕES; ITALLO COLLOPY JUNIOR; ANA CLAUDIA ALVES MARQUES MARIANO

¹ UNISUAM - CENTRO UNIVERSITÁRIO AUGUSTO MOTTA, ² IFRJ - INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO DE JANEIRO

sam.araujoo@hotmail.com

Introdução

A ingestão inadequada de cálcio se tornou um problema mundial, principalmente entre as populações idosas e do sexo feminino (ESTEVES *et al*, 2010). Além disso, também pode ser observada uma ingestão inadequada de vitamina D, sendo eles micronutrientes essenciais em todas as fases da vida para manutenção da saúde óssea. Para a população feminina o risco de deficiência é acentuado, isso porque elas passam por uma fase da vida chamada climatério. Nesse período ocorre uma redução na síntese de vitamina D e sua ação no metabolismo do cálcio (MARTINAZZO *et al*, 2013). Portanto, verifica-se a importância de avaliar o consumo de cálcio e da vitamina D na população do sexo feminino.

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo habitual de cálcio e vitamina D dietéticos em alunas de uma instituição de ensino superior no município do Rio de Janeiro.

Metodologia

Estudo descritivo, do tipo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Augusto Motta (UNISUAM), protocolo nº 2.015.697, e todas as estudantes foram convidadas a participar voluntariamente do estudo e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A avaliação do consumo habitual de cálcio e vitamina D foi determinada por meio de um registro alimentar. A coleta de dados ocorreu durante o período de Março/2017 a Maio/2017. A análise dos dados foi executada através do software AVANUTRI *Revolution*® 4.0 e foram adotadas como referência as recomendações do *Dietary References Intake* (DRI).

Resultados

A amostra estudada constituiu-se de 56 estudantes do sexo feminino. Na avaliação da ingestão de cálcio foi observada uma média total da pesquisa de 440,43 mg/dia, expressando uma proporção de ingestão adequada de 7% e uma ingestão inadequada de 93%. Em relação à vitamina D a média do consumo na pesquisa foi de 8,42 mcg/dia. Contudo, as estudantes que obtiveram uma ingestão adequada de vitamina D foram de 11% enquanto 89% das entrevistadas apresentaram consumo inadequado deste micronutriente. Nenhuma estudante apresentou uma ingestão adequada de cálcio e vitamina D simultaneamente.

Conclusão

No presente estudo pôde ser observado que a ingestão média de cálcio por mulheres não apresentou um valor adequado à recomendação e, que apesar da média de ingestão da vitamina D da pesquisa ter apresentado um valor acima da recomendação, a proporção de mulheres com ingestão inferior apresentou-se maior. Contudo, esse estudo não leva em consideração a exposição à luz solar que também tem ação direta na síntese de vitamina D no organismo.

Referências

ESTEVES, E. A.; RODRIGUES, C. A. A.; PAULINO, E. J. Ingestão dietética de cálcio e adiposidade em mulheres adultas, *Rev. Nutr.*, Campinas, 23(4):543-552, jul./ago., 2010.
MARTINAZZO, J.; ZEMOLIN, G. P.; SPINELLI R. B.; ZANARDO, V. P. S.; CENI, G. C. Avaliação nutricional de mulheres no climatério atendidas em ambulatório de nutrição no norte do Rio Grande do Sul, Brasil, *Ciências & Saúde Coletiva*, Rio Grande do Sul, 18(11):3349-3356, 2013.

Palavras-chave: Micronutrientes; Mulheres; Saúde óssea

AValiação DO CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS ENTRE GESTANTES BRASILEIRAS.

LEILA; MARIANA CASTRO BARROS; ANA KARLA ARAUJO DE ALMEIDA; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA; VIRGINIA NUNES LIMA; CAROLINA ABREU DE CARVALHO

¹ CEUMA - Universidade Ceuma, ² IFMA - Instituto Federal do Maranhão, ³ UFMA - Universidade Federal do Maranhão
oliveira_alvesleila@hotmail.com

Introdução

Uma alimentação saudável é essencial para uma gestação bem sucedida, tanto para a gestante quanto para o feto. A gestação merece atenção especial, pois é o período de maior vulnerabilidade biológica no ciclo reprodutivo da mulher e traz diversas alterações comportamentais e alimentares para o organismo. Ademais, o organismo materno é a única fonte de nutrientes para o feto e a boa nutrição intrauterina garante um desenvolvimento e crescimento saudável para a criança, além de estar associada a melhores condições de saúde na fase adulta. No atual cenário de deterioração do consumo alimentar da população brasileira, torna-se relevante investigar o consumo de marcadores de consumo alimentar em gestantes

Objetivos

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, onde utilizou-se dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Foram coletadas informações referentes ao consumo de frutas, de verduras e legumes, de hambúrguer e ou embutidos e de macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado entre gestantes adolescentes e adultas, de todas as raças/cor, de todas as regiões, no ano de 2016. Os dados de acompanhamento foram extraídos tanto para gestantes incluídas no SISVAN-web, quanto no Sistema de Gestão do Bolsa Família. A coleta das informações ocorreu em maio de 2017.

Resultados

Foram avaliadas 38.666 gestantes em todo o Brasil. Observou-se que o percentual de consumo de alimentos saudáveis, como frutas e verduras e legumes, foi satisfatório, embora não tenha sido 100%, como é recomendado. Observou-se também que o consumo de alimentos não saudáveis foi maior nas gestantes adolescentes, especialmente nas regiões mais ricas. O maior consumo de hambúrguer e embutidos foi observado na região Sul com 37% e o maior consumo de alimentos industrializados na região Sudeste com 46%.

Conclusão

O consumo de alimentos saudáveis foi satisfatório entre as gestantes, embora, ainda seja passível de aumento, pois trata-se de alimentos ricos em vitaminas, minerais e todos os nutrientes necessários para uma gestação saudável, sem riscos nutricionais e contribui para o bom desenvolvimento e crescimento fetal. O recomendado é o consumo diário desses alimentos, portanto, os resultados do presente estudo ainda estão aquém do preconizado. Em relação ao consumo de alimentos ultraprocessados e fast foods os percentuais encontrados na amostra foram elevados e a ingestão desses alimentos deve ser desencorajada. Sabe-se que esses alimentos possuem baixa qualidade nutricional, sendo pobres em vitaminas e altamente calóricos, ricos em gorduras trans e, portanto, prejudiciais à saúde. Dessa forma, o consumo desses alimentos pode acarretar riscos tanto à gestante, quanto ao bebê.

Referências

ALVES, A. L. H: Nutrição nos ciclos de vida. Avm. Instit., Brasília, v.2, n.1, p.25-36, jan. 2010. Disponível em:< https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/205734/mod_resource/content/1/mod_nutricao_nos_ciclos_da_vida_v2.pdf>. Acesso em: 25 set. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção a Saúde. Sisvan web- informações gerais. Brasília, DF, 2013.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Adultas; Adolescentes; Alimentos saudáveis

AVALIAÇÃO DO EFEITO DA LEI FEDERAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA QUALIDADE NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS ESCOLARES

DANIELA BICALHO ALVAREZ; BETZABETH SLATER VILLAR

¹ FSP - USP - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

daniela.nutricionista@yahoo.com.br

Introdução

A promulgação da Lei federal 11.947 de 2009 consolidou a vinculação da agricultura familiar com o Programa Nacional de Alimentação Escolar. No entanto, ainda não existem estudos que avaliam o efeito desta legislação na qualidade dos cardápios.

Objetivos

O estudo objetivou avaliar o efeito da Lei Federal 11.947/09 sob a qualidade nutricional dos cardápios do Programa de Alimentação Escolar do estado de São Paulo.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, com 38 municípios do estado de São Paulo selecionados em amostra representativa de divididos em dois grupos: que realizam aquisição de alimentos da agricultura familiar e municípios que não fazem a compra. A coleta dos dados foi realizada entre janeiro e maio de 2013, através de entrevista individual com nutricionistas responsáveis técnicos do Programa, por meio de questionário estruturado, além de coleta do cardápio de um mês das escolas públicas de Educação Infantil e Ensino Fundamental. Para avaliação do efeito da normatização foi desenvolvido uma Matriz Avaliativa, baseado na tríade de avaliação de qualidade de serviços Estrutura – Processo – Resultado. Foram definidos parâmetros para cada indicador com base no objetivo da avaliação e conhecimento científico e, os juízos de valor foram designados como “adequado” ou “inadequado”. Para análise foram calculadas frequências absolutas e médias e as análises de associação o teste exato de Fischer com nível de significância de 5%. O estudo teve aprovação do Comitê de ética em Pesquisa, número 47187015.0.0000.5421 e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Um total de 25 municípios adquiriam gêneros alimentícios da AF e 18 não implementaram as compras. Houve maior participação de alimentos ultraprocessados no lanche em relação à refeição em ambos municípios. 76% das cidades que adquirem alimentos da AF tem cozinheiros escolares em número suficiente e 60% realizaram de ações de apoio aos agricultores familiares da região ($p > 0,05$). Quase todas cidades atendem a lei quanto a oferta mínima de 3 porções de frutas ou hortaliças e máxima de 2 porções doces. 80% dos municípios que adquirem gêneros da AF e 40% dos que não adquirem da AF, atendem a exigência a legislação do mínimo de 70% de alimentos básicos nos cardápios e máximo de 30% de alimentos restritos.

Conclusão

Os achados permitem refletir que a aquisição de alimentos da AF não foi suficiente para promover cardápios de melhor qualidade nutricional, sugerindo que o marco legal apresenta lacunas quanto a definição dos alimentos que devem compor os cardápios, sendo permissivo ao uso de alimentos ultraprocessados. Embora os dados inferem uma qualidade nutricional superior dos cardápios dos municípios que cumprem a lei, reafirmando que agricultura familiar representa uma oportunidade para inserir alimentos saudáveis na alimentação escolar.

Referências

1. BRASIL. Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União, n.º 113; seção 1; publicado em 17 de junho de 2009.
2. BRASIL. Resolução Nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Diário Oficial da União, seção 1; publicado em 18 de junho de 2013.
3. DONABEDIAN A. The seven pillars of quality. Arch Pathol Lab Med 1990; 114:1115-8.
4. PEIXINHO AML. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. Ciênc. saúde coletiva, 2013;18(4) 909-916. DOI: 10.1590/S1413-81232013000400002.

5. TEO CRPA, MONTEIRO CA. Marco legal do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma releitura para alinhar propósitos e práticas na aquisição de alimentos. Rev. Nutr., 2012;25(5): 657-668. DOI: 10.1590/S1415-52732012000500010.

Palavras-chave: Alimentação Escolar ; Planejamento de Cardápios ; Avaliação de Programas; Programas e Políticas em Nutrição.

AVALIAÇÃO DO EFEITO DA SINTOMATOLOGIA DIGESTIVA SOBRE O CONSUMO DIETÉTICO DE GESTANTES ATENDIDAS EM UNIDADE DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO

MICHELLE PEREIRA DE SOUSA; PATRÍCIA HELENA GILBERTO RIOS PEREIRA; BETTINA GERKEN BRASIL

¹ UNIP - Universidade Paulista

patyhrios@hotmail.com

Introdução

O estado nutricional e o adequado ganho de peso materno são fatores importantes para o bom resultado da gravidez, bem como para a manutenção da saúde, a longo prazo, da mãe e da criança. As gestantes necessitam de um suprimento adicional de calorias, proteínas, vitaminas e minerais para o crescimento e o desenvolvimento do feto e também para manter reservas teciduais adequadas de nutrientes. A avaliação do hábito alimentar das gestantes é importante para estabelecer um aconselhamento nutricional personalizado e ajustado a cada trimestre da gestação, identificando hábitos desfavoráveis que são prejudiciais para a saúde da gestante e o desenvolvimento do feto.

Objetivos

Avaliar o consumo alimentar de gestantes, identificando as crenças alimentares que determinam o consumo ou a recusa de alimentos durante a gestação.

Metodologia

Estudo realizado com 23 gestantes adultas em acompanhamento de pré-natal em uma unidade básica de saúde do estado de São Paulo-SP. As gestantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi aplicada anamnese com perguntas estruturadas, relacionadas à situação socioeconômica e perguntas relacionadas a crenças alimentares e a situações comuns na gestação. O estado nutricional das gestantes foi avaliado segundo o Índice de Massa Corporal. Para avaliação do consumo alimentar foi aplicado o recordatório 24h. Para a composição nutricional das dietas analisadas utilizou-se o Software Avanutri® versão 4.5.111. A adequação do consumo de nutrientes foi avaliada de acordo com as recomendações da Ingestão Dietética de Referência (DRI). Para a análise dos dados descritivos, os resultados foram expressos como média e desvio padrão. Essa pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa, nº 2.059.401.

Resultados

Participaram do estudo 23 gestantes com média de idade de $25 \pm 4,8$ anos. A maioria encontrava-se no 3º trimestre de gestação (48%), enquanto que 43 % no 2º trimestre. Analisando o estado nutricional das gestantes, observou-se que 44 % apresentava eutrofia e 22 % encontrava-se em sobrepeso. Observou-se média de consumo calórico diário de 1.957 ± 649 kcal. Em relação aos macronutrientes, observou-se o consumo de 278 ± 106 g de carboidratos; 76 ± 26 g de proteínas e 58 ± 24 g de lipídeos. Na avaliação do consumo de micronutrientes, observou-se que o ácido fólico apresentou adequação de 22 % e a vitamina D adequação de 48 %. Os alimentos mais consumidos pelas gestantes foram as frutas (30%), enquanto que os alimentos não consumidos devido a gestação foram o refrigerante (29%) e o café (15%).

Conclusão

No presente estudo, observou-se o consumo alimentar inadequado de gestantes, tanto no consumo de nutrientes como na ingestão energética desequilibrada. Assim, destaca-se a importância do acompanhamento nutricional durante a gestação, para garantir um estado nutricional adequado para a mãe e para o desenvolvimento saudável do bebê.

Referências

- DAMETTO, J.F.S. Avaliação Antropométrica e Alimentar de Gestantes Atendidas pelo Programa de Saúde da Família (PSF) no Município de Araraquara – SP. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual Paulista. “Júlio de Mesquita Filho”. Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição, 2007.
- SILVA, S.M.C.S; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia-2ª Ed. Editora Roca – Brasil, 2013
- MAHAN, L.K; SYUMP, S.E.; RAYMOND, J.L. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª edição. Editora Saunders, Rio de Janeiro, 2012.

Palavras-chave: Gestação; Nutrição materna; Hábitos alimentares

AVALIAÇÃO DO ELENCO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS CONSUMIDOS POR CRIANÇAS DE SEIS MESES A CINCO ANOS DE IDADE USUÁRIAS DE UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO SEGUNDO MODELO DE PERFIL NUTRICIONAL DA OPAS

CARINE DE OLIVEIRA AVELAR; JULIANA MARTINS OLIVEIRA; MILENA MIRANDA DE MORAES; JORGINETE DE JESUS DAMIÃO; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
jmonutri@yahoo.com.br

Introdução

Os alimentos ultraprocessados (AUP) apresentam um perfil nutricional inadequado, desfavorável para a saúde e impactam negativamente na qualidade nutricional da alimentação. Seu consumo vem aumentando no mundo e no Brasil, inclusive entre crianças. A Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) desenvolveu, em 2014, um Modelo de Perfil Nutricional para classificar os Alimentos Processados e AUP em função do teor de nutrientes críticos para problemas de saúde pública (PAHO, 2016).

Objetivos

Avaliar o elenco de AUP consumidos por crianças menores de cinco anos usuárias do SUS no Rio de Janeiro de acordo com o modelo de perfil de nutrientes da OPAS.

Metodologia

Estudo seccional com uma amostra probabilística representativa de crianças com idade entre seis meses a cinco anos, atendidas em UBS no município do Rio de Janeiro (n=536). Coleta de dados: pesquisa de mercado com registro fotográfico dos rótulos dos AUP referidos pelos participantes em recordatório de 24 horas. Os 335 AUP citados foram divididos em 21 grupos. O Modelo de Perfil Nutricional da OPAS foi aplicado para cada AUP e para o conjunto de AUP em cada grupo para os seguintes nutrientes críticos: gordura total, gordura saturada, gordura trans e sódio. A análise do parâmetro “excesso de açúcares livres” não pôde ser aplicada por esta informação não estar disponível nos rótulos, já que ela não é obrigatória na rotulagem nutricional brasileira (BRASIL, 2003).

Resultados

Dos AUP analisados, 63,3% apresentaram excesso de pelo menos um nutriente crítico. Cerca de um terço apresentou excesso de gorduras totais, de gorduras saturadas ou de sódio e 7% apresentaram excesso para gorduras trans. Em 13 dos 21 grupos incluídos nessa análise, todos os AUP apresentaram excesso de pelo menos um nutriente crítico. Foram eles: bebidas à base de extrato de soja original; salgadinhos e chips; requeijões e queijos ultraprocessados; margarinas; leites em pó; carnes industrializadas e embutidos; temperos prontos; molhos industrializados e de tomate; pães; bolos industrializados; farofas industrializadas; macarrões instantâneos; e pipocas industrializadas. Os grupos de requeijões e queijos ultraprocessados, de macarrões instantâneos e de carnes industrializadas e embutidos apresentaram 100% dos alimentos com excesso de gorduras totais, de gorduras saturadas e de sódio.

Conclusão

A maioria dos AUP referidos pelos participantes apresentou excesso de pelo menos um nutriente crítico segundo o Modelo de Perfil Nutricional da OPAS, indicando que crianças estão expostas a produtos com composição nutricional inadequada. Este Modelo se mostrou útil para caracterizar os AUP e pode subsidiar estratégias regulatórias relacionadas com a promoção da alimentação saudável e prevenção de agravos relacionados à má alimentação.

Referências

Pan American Health Organization (PAHO). Pan American Health Organization nutrient profile model. Washington DC: Pan American Health Organization; 2016.

BRASIL. Resolução – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003: aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 26 dez. 2003.

Palavras-chave: alimentos ultraprocessados; perfil nutricional; crianças

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES BRASILEIROS RESIDENTES EM CAMPINAS/SP ATRAVÉS DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

SILVIA HELENA FREDIANI FAVARON; DANIELA DE ASSUMPÇÃO; MARILISA BERTI DE AZEVEDO BARROS;
ANTONIO DE AZEVEDO BARROS FILHO

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas
silviafavaron@gmail.com

Introdução

A definição de um peso adequado, que já é difícil em adultos, torna-se particularmente problemática entre adolescentes, uma vez que um padrão de peso adequado nesta classe deve levar em conta o sexo, a idade, a estatura, bem como o estágio de maturação sexual. Além disso, aspectos relacionados ao estilo de vida, como hábitos dietéticos inadequados, sedentarismo, também contribuem significativamente para o crescimento das prevalências de sobrepeso e obesidade em adolescentes. Deste modo, a antropometria, que consiste na avaliação das dimensões físicas e da composição global do corpo humano, tem se revelado como o método isolado mais utilizado para o diagnóstico nutricional, permitindo um rastreamento tanto para o baixo peso quanto para o sobrepeso ou obesidade.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional de adolescentes de 10 a 19 anos, segundo variáveis demográficas, socioeconômicas, de comportamentos de saúde e morbidades.

Metodologia

Estudo transversal de base populacional com dados do Inquérito de Nutrição no município de Campinas (ISACamp Nutri, 2015/2016). A amostra foi obtida por conglomerados e em dois estágios: setor censitário e domicílios. Verificaram-se as prevalências do estado nutricional por meio do índice de massa corporal (IMC), calculados de acordo com os valores de referência da Organização Mundial da Saúde (OMS). Foram testadas as associações entre o IMC e as várias sociodemográficas, de comportamentos de saúde e morbidades por meio do teste do Qui-quadrado, com nível de significância de 5%. A análise de dados foi feita no programa Stata 14.0. Os responsáveis pelos adolescentes menores de idade assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Faculdade de Ciências Médicas, da Universidade Estadual de Campinas, sob o parecer nº 637.229 e CAAE nº 26068214.9.0000.5404.

Resultados

Foram estudados 903 adolescentes, sendo considerados para as análises 735 que responderam dados de peso e altura. Quanto ao estado nutricional da população estudada, verifica-se que 35,8% apresentavam sobrepeso/obesidade sendo distribuídos em 38,5% no sexo masculino e 32,9% no feminino. A prevalência de excesso de peso diminuiu significativamente com o aumento da idade, passando de 45,6% (10 a 14 anos) para 28% (15 a 19 anos) ($p=0,00$). Em relação à atividade física identificou-se maior percentual de excesso de peso entre os que praticavam exercícios no lazer (38,2%) ($p=0,0301$). Referente às morbidades observou-se a associação com o colesterol elevado ($p=0,0406$) em 55,1% da amostra. Não foram verificadas diferenças estatísticas do excesso de peso com a renda familiar ($p=0,0807$), escolaridade do chefe da família ($p=0,111$), ocupação do adolescente ($p=0,4106$), número de bens domésticos ($p=0,7977$) e quanto à dependência administrativa da escola ($p=0,1111$).

Conclusão

O excesso de peso tem se mostrado presente nas diversas classes sociais e é disseminado entre os adolescentes, devido ao processo de transição nutricional que a população se encontra. Em concordância com dados da pesquisa nacional de saúde do escolar (PeNSE 2015) foi observado em Campinas, a prevalência de excesso de peso frequente entre os adolescentes, inclusive com idade entre 10-14 anos.

Referências

- BANDEIRA, M. P. B. V. Revisão sistemática sobre a frequência de refeições em família e sua relação com o consumo alimentar e o estado nutricional em adolescentes. 2015. Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2015.
- FULKERSON JA, FARBAKSH K, LYTLE L, HEARST MO, DENGEL DR, PASCH KE, et al. Away-from-home family

dinner sources and associations with weight status, body composition, and related biomarkers of chronic disease among adolescents and their parents. *J Am Diet Assoc* Dec, 111(12):1892–7, 2011.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Health for the World's Adolescents A second chance in the second decade. 1–16, 2014.

PESQUISA NACIONAL DE SAÚDE DO ESCOLAR - PeNSE 2015

SIGULEM, M.D. et al. Diagnóstico do estado nutricional da criança e do adolescente. *Jornal de Pediatria (RJ)*, v 76(Supl.3):s275-s84, 2000.

Palavras-chave: Adolescentes; Índice de Massa Corporal; Inquérito de Saúde

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO DISTRITO FEDERAL

ÉRIKA SOARES DE OLIVEIRA PATRIOTA; LÍVIA BACHARINI LIMA; KAIO AUGUSTO ANDRADE DOS SANTOS; VEYDA DE DEUS SILVA; ALAIN VALÉRIO MATOS SOUZA; FERNANDO LAMARCA PARDO

¹ UNIEURO - Centro Universitário Unieuro, ² CRE-GUARÁ - Coordenação Regional de Ensino do Guará
erika.patriota95@gmail.com

Introdução

A população infantil vem passando por uma transição nutricional caracterizada pela redução da prevalência do déficit do estado nutricional (EN) e aumento na ocorrência do excesso de peso. Tal transição decorre, em parte, da transformação em seus hábitos alimentares e estilo de vida. A antropometria é um método de baixo custo e não invasivo, amplamente utilizada para avaliar e gerar indicadores sensíveis do estado nutricional das crianças.

Objetivos

Avaliar o EN de alunos da rede pública de ensino do Distrito Federal.

Metodologia

Estudo observacional, descritivo do tipo transversal, realizado com escolares da rede pública de ensino da regional do Guará no Distrito Federal. A coleta de dados ocorreu no período de agosto a setembro de 2017. Foram incluídas crianças de 5 a 14 anos e matriculadas em escolas de educação infantil e ensino fundamental 1 (1º ao 5º ano). Para a avaliação do EN foram aferidos o peso e a estatura, conforme protocolo do Sistema de Vigilância Alimentar Nutricional (SISVAN). Para a classificação do EN foram adotados o Índice de Massa Corporal (IMC) e estatura para idade e sexo segundo os critérios propostos pela Organização Mundial de Saúde (2007). Os dados obtidos foram analisados segundo escore-z através do software WHO AnthroPlus. Os valores das variáveis contínuas foram apresentados como média \pm desvio padrão. As variáveis categóricas foram mostradas como números absolutos e percentuais. As análises foram realizadas através do pacote estatístico SPSS 24,0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário UNIEURO sob o parecer consubstanciado de número 1.830.174 e os pais ou responsáveis legais assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Foram avaliadas 249 crianças e adolescentes na faixa etária de 5,0 a 13,3 anos ($8,4 \pm 2,0$ anos; 54,6% do sexo masculino). Destes, 73,5% (n=183) eram crianças, representada por 54,6% de meninos, idade de $7,6 \pm 1,6$ anos e IMC de $16,62 \pm 3,23 \text{ kg/m}^2$. Segundo o indicador IMC/I, 0,5% das crianças foram classificadas com magreza. A eutrofia foi observada em 76,0% da amostra. A prevalência de sobrepeso, obesidade e obesidade grave foi de 13,7%, 6,0% e 3,8%, respectivamente, correspondendo a 23,5% (n=43) de excesso de peso. A partir do índice estatura para idade (E/I), foi evidenciado baixa estatura para a idade em 2,2%, enquanto 97,8% encontrou-se com estatura adequada para idade. A amostra de adolescentes foi composta por 26,5% (n=66), sendo 54,5% de meninos, idade de $10,8 \pm 0,6$ anos e IMC de $17,9 \pm 3,51 \text{ kg/m}^2$. Conforme o índice IMC/I, foi observado prevalência de 3,0% magreza acentuada, 68,2% de eutrofia e, 19,7% de sobrepeso, 7,6% de obesidade e 1,5% de obesidade grave, evidenciando 28,8% (n=19) de excesso de peso. O índice E/I revelou 1,5% muito baixa estatura para idade, 3,0% baixa estatura para idade e 95,5% estatura adequada para idade.

Conclusão

Neste estudo, a prevalência de excesso de peso em crianças mostrou-se menor em relação aos achados da última pesquisa de orçamentos familiares de 2008/2009 (23,5% vs 47,8%). No entanto, para os adolescentes, o resultado foi semelhante quando comparado com o mesmo estudo (28,8% vs 25,4%). Sabe-se que nas faixas etárias analisadas, a prevalência de excesso de peso obteve um aumento nas últimas décadas no Brasil, sendo importante a realização de atividades de vigilância alimentar e nutricional à criança e ao adolescente no ambiente escolar, por ser um espaço privilegiado para a construção e a consolidação de práticas alimentares saudáveis.

Referências

BERNARDO, C. O.; PUDLA, K. J.; LONGO, G. Z.; VASCONCELOS, F. A. G. Fatores associados ao estado nutricional de escolares de 7 a 10 anos: aspectos sociodemográficos, de consumo alimentar e estado nutricional dos pais. **Rev Bras Epidemiol**, v. 15, n. 3, p. 651-61, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde**. Departamento de Atenção Básica.– Brasília : Ministério da Saúde, 2008.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Antropometria e análise do estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil**. Rio de Janeiro; 2010.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Growth reference data for 5-19 years**. WHO reference 2007.

Palavras-chave: Antropometria; Crianças; Escolares; Estado nutricional

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE PALMITINHO/RS

GABRIELA LUISA PAIER; ANDRIELI DA SILVA; CAMILA FERRARI; CECÍLIA OGLIARI NEUENFELDT; RENATA LIMA; RÚBIA GARCIA DEON

¹ URI-FW - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
gabinhapaier41@hotmail.com

Introdução

A idade escolar corresponde ao período de vida que exige uma maior atenção a alimentação equilibrada, rica em nutrientes que promovam um melhor desenvolvimento dessas crianças na vida adulta. A avaliação do estado nutricional infantil é um indicador de grande relevância, pois monitora o desenvolvimento da criança, levando assim permitir o diagnóstico precoce de possíveis patologias e riscos nutricionais.

Objetivos

Neste contexto, o presente estudo objetivou avaliar e classificar o estado nutricional de alunos da Escola Instituto Estadual 22 de Maio do município de Palmitinho/RS.

Metodologia

Para a coleta de dados foram utilizados como parâmetros de classificação o Índice de Massa Corporal seguido da classificação por idade e sexo da criança. Foram avaliados os alunos matriculados na escola, com os quais os pais autorizaram a avaliação por meio do termo de consentimento livre e esclarecido, ambos os sexos, com idade entre 6 e 12 anos.

Resultados

Nos resultados do presente estudo foi observado que as crianças entre 6 e 12 anos tiveram pesos que variaram entre 17,5kg e 72,8kg e estaturas que ficaram entre 1,15cm e 1,68cm. O estado nutricional, obtido por meio do IMC, demonstrou que 3 (1,5%) estavam com desnutrição, 6 (3,1%) com baixo peso, 83 (42,8%) com eutrofia, 42 (21,6%) com pré obesidade e 60 (30,9%) com obesidade. As associações entre o IMC e idade ($p = 0,001$) e IMC e sexo ($p = 0,000$) foram estatisticamente significativas. Pode se perceber que a maioria das crianças estava com eutrofia, mas somando as que tinham pré obesidade com as obesas, os índices ultrapassam 50%. Isso pode ser considerado um elevado percentual de excesso de peso.

Conclusão

O excesso de peso e obesidade apresentados nesta pesquisa estão em números elevados, sendo em grande maioria nas crianças entre 6 e 7 anos. Ocorrem devido a fase do estirão do crescimento, quando esses atingem proximidade a adolescência ocorre o aumento da estatura, e conseqüentemente diminuição do peso corporal, sendo esse o fator relevante para justificar. Há a necessidade de projetos nas escolas, assim como o desenvolvimento de mais programas informativos quanto a alimentação saudável e a participação do profissional nutricionista na educação nutricional, nas atividades lúdicas para séries iniciais, incentivos para que a criança tenha hábitos alimentares saudáveis, diminuindo assim índices maiores de obesidade/sobrepeso. Estes, a cada ano crescem mais em todo mundo e preocupam frente as suas conseqüências. Também é de grande importância a participação dos pais e responsáveis nessa etapa de formação das crianças.

Referências

- FERNANDES, Marcela de Melo; PENHA, Daniel Silva Gontijo; Braga, Francisco de Assis. Obesidade infantil em crianças da rede pública de ensino: prevalência e conseqüências para flexibilidade, força explosiva e velocidade. Rev. educ. fis. UEM vol.23 no.4 Maringá Oct./Dec. 2012
- MEDEIROS, C.C.M, et al. Estado Nutricional e Hábitos de Vida em Escolares. Revista Brasileira de Crescimento e Desenvolvimento Humano, v.21, n.3, p.789-797, 2011.
- PEREIRA, F.N, et al. Percepção de peso corporal e fatores associados em estudantes do Espírito Santo, Brasil. Journal of Human Growth and Development, v.23, n. 3, p. 1-7, 2013.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Criança; Escolares

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS QUE FREQUENTAM UM CENTRO DE CONVIVÊNCIA EM EMBU-GUAÇU

RAMAYANA LOPES DE ANDRADE; LARISSA DA COSTA OLIVEIRA; WANDERSON FELIPE SANTOS COSTA; NYVIAN ALEXANDRE KUTZ; NATÁLIA MIRANDA DA SILVA; MARCIA MARIA HERNANDES DE ABREU DE OLIVEIRA SALGUEIRO

¹ UNASP - Centro Universitário Adventista de São Paulo
marciasalgueironutricionista@yahoo.com.br

Introdução

Com a expansão da população idosa, cresce a necessidade de estudos que explorem o perfil nutricional desse grupo, a fim de que recomendações nutricionais sejam direcionadas para a promoção da saúde e melhoria na qualidade de vida.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional de idosos que frequentam um Centro de Convivência em Embu-Guaçu e caracterizar a população segundo as variáveis sociodemográficas e do consumo alimentar.

Metodologia

Estudo transversal descritivo com amostra por conveniência. Foram convidados 200 idosos, compareceram 98, sendo excluídos 20 por não atenderem ao critério de inclusão, totalizando 78 na amostra, avaliados individualmente, em ambiente reservado. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Adventista de São Paulo sob protocolo 59568116.2.0000.5377 e pela prefeitura de Embu-Guaçu. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em duas vias e preencheram questionário com os dados sociodemográficos. O peso e a estatura foram aferidos utilizando-se balança estadiômetro portáteis, seguindo as recomendações da Organização Mundial da Saúde. A classificação do Índice de Massa Corporal para idosos, segundo a Nutrition Screening Initiative, é: baixo peso para IMC < 22 kg/m²; eutróficos para IMC entre 22 e 27 kg/m² e excesso de peso para IMC ≥ 27 kg/m². Aplicou-se a Mini Avaliação Nutricional reduzida, que classifica os idosos sem risco nutricional (> 12 pontos) e risco de desnutrição (< 11 pontos). O consumo alimentar foi avaliado pelo Registro Alimentar de 3 dias em medidas caseiras. Foram avaliados o consumo energético, de macronutrientes e fibras alimentares por meio do programa Virtual Nutrisoft. Para a análise do consumo alimentar foram excluídos 23 idosos por exibirem apenas um Registro Alimentar, 13 por preenchimento inadequado e dois por consumo diário inferior a 500 kcal, totalizando 40 indivíduos. Todas as análises foram realizadas por meio do pacote estatístico GraphPad Prism versão 6.0, para Windows. As associações entre as diferentes variáveis foram determinadas por meio dos coeficientes de correlação de Pearson. Em todos os casos, foram consideradas estatisticamente diferentes os resultados cujo P < 0,05.

Resultados

As mulheres diferiram significativamente dos homens em relação a estatura, e consumo energético, de carboidratos e proteínas. Foram encontrados 35 indivíduos com obesidade (87,5%). Os idosos que ingeriam menos de 1,0 g/kg de peso corporal de proteínas exibiram valores significativamente menores de consumo energético, carboidratos e lipídios, mas maiores valores de Índice de Massa Corporal e porcentagem de carboidratos.

Conclusão

Os idosos avaliados apresentaram excesso de peso apesar do baixo consumo energético, aqueles com maior consumo proteico tinham menor valor de Índice de Massa Corporal, porém com maior consumo lipídico.

Referências

- ABEP - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE EMPRESAS DE PESQUISA. Critério Brasil 2015 e atualização da distribuição de classes para 2016. Disponível em: . Acesso em 28 jun. 2016.
- CABRERA MAS, GEBARA OCE, DIAMENT J, NUSSBACHER A, ROSANO G. Metabolic syndrome abdominal obesity, and cardiovascular risk in elderly women. *Int J Cardiol* 2007; 114:224-229.
- JANSSEN, I; BAUMGARTNE, R.N.; ROSS, R.; ROSENBER, I.H.; ROUBENOFF, R. Skeletal muscle cutpoints associated with elevated physical disability risk in older men and women. *Am J Epidemiol* 2004;159:413-21.
- NUTRITION SCREENING INITIATIVE. Incorporation nutrition screening and interventions into medical practice: A monograph for physicians. Washington, DC; 1994.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. Physical Status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva,

Switzerland: WHO, 1995. (WHO Technical Report Series, n. 854).

Palavras-chave: Estado Nutricional; Idosos; Avaliação Nutricional

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DOS COLABORADORES DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR

KAIO AUGUSTO ANDRADE DOS SANTOS; FILLIPI LOPES MARQUES; FERNANDO LAMARCA PARDO

¹ UNIEURO - Centro Universitário Unieuro

flamarca5@hotmail.com

Introdução

A antropometria é o estudo da medida do corpo humano em termos de dimensões do tecido ósseo, muscular e adiposo (gordo). A palavra "antropometria" é derivada da palavra grega "anthropo", que significa "humano" e a palavra grega "metron" que significa "medida". O campo da antropometria abrange uma variedade de medidas do corpo humano. Peso, estatura, espessuras de dobras cutâneas, circunferências (cabeça, cintura, membro, etc.), são exemplos de medidas antropométricas.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional dos colaboradores da instituição de ensino superior.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional, descritivo, transversal. Foram incluídos colaboradores de ambos os sexos da instituição de ensino superior (IES). Como critério de exclusão, não participaram indivíduos com qualquer tipo de limitação física, como: amputação, cadeirantes, portadores de marca-passo e gestantes pela impossibilidade de avaliação física através dos métodos propostos. Para avaliação da antropometria utilizou-se estadiômetro, fita métrica e bioimpedância para determinar a composição. Ao final da avaliação física, foi aplicado um questionário verificando a prática de exercício físico programado, e a percepção dos próprios participantes sobre si. Os valores das variáveis contínuas foram apresentados como média \pm desvio padrão (DP). As variáveis categóricas foram mostradas como números absolutos e percentuais. Para a comparação entre os grupos foi utilizado o teste one-way ANOVA. O valor de $P < 0,05$ foi usado para significância estatística. Todas as análises foram realizadas utilizando o pacote estatístico SPSS (versão 24,0; SPSS, Chicago, IL). A pesquisa foi aprovada após submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Centro Universitário Euro-Americano, sob o parecer consubstanciado de número 2.155.772. Todos os participantes foram esclarecidos sobre a pesquisa, os objetivos do estudo e os procedimentos adotados. Após plena concordância, assinaram o TCLE, conforme resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde.

Resultados

O estudo foi composto por homens e mulheres com idades entre 17 e 36 anos, realizado durante o segundo semestre de 2017. Participaram da entrevista e avaliação física funcionários do setor administrativo, manutenção, docência e brigada. A prevalência de colaboradores acima do peso desejável foi de 56% (n=28) enquanto 46% (n=23) da amostra classificou-se com obesidade abdominal. Além da antropometria, foram observadas a prática de exercício físico, bem como a auto avaliação dos colaboradores sobre seu estado de saúde em comparação a indivíduos com mesma faixa etária. A razão entre praticantes de atividade física e sedentários foi de 42% (n=21) e 58% (n=29) respectivamente, sugerindo a prática de exercício físico como um dos fatores determinantes para o bom estado nutricional, já que a diferença observada foi de dois pontos percentuais comparando indivíduos eutróficos com praticantes de atividade física e, indivíduos com excesso de peso e sedentários.

Conclusão

A partir deste estudo, podemos destacar a prevalência de pessoas com excesso de peso e a determinação da composição corporal para o risco de desenvolvimento de doenças crônicas. Houve uma relação entre o grupo de pessoas que praticavam atividade física e eutróficos, reforçando o consenso existente sobre a recomendação da prática de exercício físico associado aos bons hábitos alimentares para manutenção da saúde.

Referências

National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES). Anthropometry procedures manual. Acesso em 08 de novembro 2017 . Disponível em: http://www.cdc.gov/nchs/data/nhanes/nhanes_07_08/manual_an.pdf, 2014

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Composição corporal; Estado nutricional; Faculdade; Funcionários

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DOS MERENDEIROS DE ESCOLAS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO

ALLYNE GONÇALVES ARAUJO LIMA; BÁRBARA VILAS BOAS CARVALHO; ÉRIKA SOARES DE OLIVEIRA PATRIOTA; LÍVIA BACHARINI LIMA; MARCILENE ROSADO DA SILVA; FERNANDO LAMARCA PARDO

¹ UNIEURO - Centro Universitário Unieuro, ² CRE-GUARÁ - Coordenação Regional de Ensino do Guará
allyneg96@gmail.com

Introdução

No ambiente escolar, os merendeiros possuem função específica de preparo e distribuição de alimentos. Porém, no momento da distribuição da merenda escolar, interagem diretamente com os escolares desenvolvendo uma relação de afeto e desempenhando a função de cuidador. Assim, são considerados agentes para a construção dos hábitos alimentares das crianças, ao oferecer os alimentos adequados para o crescimento saudável.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional dos merendeiros de escolas da rede pública de ensino.

Metodologia

Estudo observacional, descritivo, do tipo transversal. Realizado entre agosto e setembro de 2017, constituído por voluntários de ambos os sexos e merendeiros em escolas da rede pública do Distrito Federal. Após plena concordância, todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para a avaliação antropométrica foi utilizado peso mensurado com balança digital Omron, com capacidade até 150 kg. A altura foi aferida com auxílio de um estadiômetro portátil, modelo Wood Compact, da marca Cardiomed. A classificação do IMC foi realizada de acordo com a idade. A obesidade abdominal foi avaliada através da circunferência abdominal (CA). A sua aferição foi realizada com fita métrica inelástica posicionada na cicatriz umbilical. A classificação utilizada foi CA > 88cm para mulheres e > 102cm para homens. As dobras cutâneas foram aferidas com auxílio do adipômetro científico da marca Sanny. Para a obtenção da densidade corporal foi utilizado o protocolo de Guedes (1994) de 3 dobras cutâneas, sendo supra ilíaca, subescapular e coxa medial, para voluntárias do sexo feminino, e tríceps, supra ilíaca e abdômen para sexo masculino. A fórmula de Siri (1961) foi utilizada para avaliar o percentual de gordura através da densidade corporal. Para a análise de consumo alimentar foi utilizado o questionário adaptado do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN).

Resultados

Foram incluídos 42 participantes (90,5% mulheres) com idade de 45,5±10,7 anos e IMC médio de 27,9±5,0kg/m². Quanto a classificação do estado nutricional pelo IMC, 40,5% (n=17) da amostra apresentou eutrofia, 33,3% (n=14) sobrepeso, 19,0% (n=8) obesidade grau I, 2,4% (n=1) de obesidade grau II e 4,8% (n=2) de obesidade III, caracterizando excesso de peso em mais da metade da amostra (59,5%). O valor de circunferência abdominal médio foi de 93,2±9,9cm, sendo evidenciada a frequência de 59,5% (n=25) de obesidade abdominal. O percentual de gordura corporal (%GC) médio foi de 29,7±4,9%, sendo classificados %GC elevado 50% da amostra. Na análise da frequência alimentar, 69% dos participantes relataram o consumo de frutas diariamente enquanto 54,8% afirmaram que consomem hortaliças com frequência diária. Quanto a ingestão de feijão, 61,9% relataram o consumo diário. Em relação aos alimentos com alto teor de açúcares, 35,7 % faziam ingestão pelo menos uma vez na semana, enquanto 40,5% consumiam diariamente alimentos com alto teor de gorduras. Quanto a prática de atividade física, apenas 4,8% afirmaram realizar diariamente.

Conclusão

Neste estudo, os índices de sobrepeso e obesidade apresentaram-se elevados entre os participantes. Peças fundamentais na promoção de uma alimentação adequada no âmbito escolar, é recomendado a valorização e discussão sobre o papel desses profissionais, estimulando a promoção de ações educativas eficazes em saúde e nutrição junto a eles. Assim, estará sendo criado um ambiente propício a hábitos alimentares mais saudáveis e melhora na qualidade de vida.

Referências

- BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Cartilha Nacional da Alimentação Escolar, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)**. Brasília, 2014.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), Marcadores de**

consumo alimentar. Departamento de Atenção Básica.– Brasília : Ministério da Saúde, 2016.

PEREIRA, A.; QUINTÃO, D. Análise de aspectos ergonômicos, higiênico-sanitários e do perfil antropométrico de cantineiros de escolas públicas de Muriaé (MG). **Revista científica da faminas.** v. 9, n. 2, 2013.

REZENDE, F.; ROSADO, L.; RIBEIRO, R.; VIDIGAL, F.; VASQUES, A.; BONARD, I.; CARVALHO, C. Índice de massa corporal e circunferência abdominal: Associação com fator de riscos cardiovascular. Sociedade brasileira de cardiologia. Minas Gerais. **Arq Bras Cardiol.** v.87, n.6, p. 728-34, 2006.

TANAJURA, I.; FREITAS, M. O relevante trabalho das merendeiras escolares de escolas públicas de Salvador, Bahia. **Revista Baiana de Saúde Pública.** v.36, n.4, p.919-934 out./dez. 2012.

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional; Colaboradores

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DOS PRÉ-ESCOLARES ASSISTIDOS EM CRECHES QUE RECEBERAM ALEITAMENTO MATERNO

ELIZIANE ANDRADE CARVALHO; FLÁVIA LIMA DOS SANTOS; HELOISA MIRELLE COSTA MONTEIRO; ADRIANA LUCIA DA COSTA SOUZA; DALINE FERNANDES DE SOUZA ARAUJO

¹ FACISA-UFRN - Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, ² UFS - Universidade Federal de Sergipe
daline_araujo@yahoo.com.br

Introdução

Segundo o Ministério da Saúde e a Organização Mundial de Saúde, a amamentação exclusiva até o sexto mês de vida e complementada com alimentos adequados até os dois anos de idade ou mais é um importante fator que pode interferir no crescimento e desenvolvimento infantil e prevenção de doenças da vida adulta. Assim é de suma importância que a promoção da amamentação exclusiva seja prioridade nas ações em saúde, que é recomendada por médicos, nutricionistas, enfermeiros, e especialistas da área, em comparação a outros tipos de leite.

Objetivos

O estudo objetivou avaliar o estado nutricional dos pré-escolares de creches públicas que receberam leite materno enquanto lactentes.

Metodologia

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CAAE: 59215516.0.0000.5546). É um estudo transversal, de caráter quantitativo com 160 pré-escolares entre dois e seis anos de idade de creches públicas da cidade de Lagarto, Sergipe. Os pais das crianças interessados em participar da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e em seguida responderam a um questionário que contemplava dados socioeconômicos, sobre o tempo de amamentação e alimentares. O diagnóstico nutricional foi identificado com base na avaliação dos indicadores antropométricos de pré-escolares que envolveram peso, altura, idade e circunferência do braço. Os dados de estado nutricional foram relacionados com o tempo de amamentação das crianças estudadas. Os resultados foram tabulados e analisados no programa Statistical Package for the Social Sciences, versão 13.0.

Resultados

apesar do presente estudo não ter controlado variáveis que poderiam influenciar no estado nutricional dos pré-escolares, como: ingestão calórica atual, histórico de obesidade familiar e nível de atividade física, os dados salientaram associação positiva do aleitamento materno contra sobrepeso/obesidade em crianças de dois a seis anos e quanto maior o tempo de duração (em especial entre 13 a 34 meses). O estudo aponta uma relação positiva entre o aleitamento materno exclusivo até seis meses e complementado até os dois anos de idade e eutrofia na idade pré-escolar. Segundo os indicadores antropométricos: Circunferência braquial/Idade 60,6% (n=97), Peso/Idade 91,3% (n=146), Peso/Altura 63,9% (n=46) das crianças estavam eutróficas e para Altura/Idade 94,4% (n= 151) estavam com estatura adequada. Para aqueles maiores de cinco anos foi utilizado também o indicador Índice de Massa Corpórea/Idade que constatou que 80,7% (n=71) dos pré-escolares encontram-se eutróficos. O peso adequado esteve mais prevalente naqueles que tiveram amamentação exclusiva até os 6 meses e quando complementado até 36 meses. Como viés da pesquisa verificou-se que alguns questionários necessitaram ser excluídos devido ao baixo grau de instrução das mães ou responsáveis, onde mais de 50% não concluíram o ensino médio. Isso também pode ter interferido nas respostas quanto ao tempo, e oferta de alimentos precocemente.

Conclusão

Conclui-se que o aleitamento materno exclusivo por seis meses ou mais foi associado à baixa prevalência de sobrepeso/obesidade infantil, e que o tempo de exposição pode estar relacionado a maior proteção.

Referências

- Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Agenda de compromissos para a saúde integral da criança e redução da mortalidade infantil. Brasília (DF), 2004.
- World Health Organization. Report of the expert consultation on the optimal duration of exclusive breastfeeding: conclusions and recommendations. Geneva: WHO; 2001.
- Almeida, J.; Luz, S.; Ued, F. Apoio ao aleitamento materno pelos profissionais de saúde: revisão integrativa da literatura.

Palavras-chave: avaliação antropométrica; diagnóstico nutricional; amamentação; criança; indicadores nutricionais

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E FUNÇÃO MUSCULAR DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS E NÃO INSTITUCIONALIZADOS

ÉRIKA SOARES DE OLIVEIRA PATRIOTA; PRISCILA SIVEK PEREZ; FERNANDO LAMARCA PARDO; DANIELA DE ARAÚJO MEDEIROS DIAS

¹ UNIEURO - Centro Universitário Unieuro
erika.patriota95@gmail.com

Introdução

Em razão da fisiologia do envelhecimento, indivíduos idosos estão suscetíveis a alterações do estado nutricional (EN) e do sistema neuromuscular. Conseqüentemente, ocorre redução progressiva de massa muscular e da função muscular (FM). Essa condição confere aos idosos maiores riscos de quedas, fraturas, incapacidade, dependência e hospitalizações recorrentes.

Objetivos

Comparar a função muscular e o estado nutricional de idosos institucionalizados e não institucionalizados e avaliar as associações entre a função muscular, a idade e os parâmetros antropométricos.

Metodologia

Estudo transversal, caso-controle, onde foram incluídos idosos de ambos os sexos com idade ≥ 60 anos. A coleta de dados ocorreu no período de setembro a outubro de 2016. O grupo institucionalizado (GI) foi composto por idosos residentes em tempo integral em uma instituição de longa permanência para idosos (ILPI). O grupo controle (GC) foi composto por idosos não institucionalizados. Foram excluídos idosos restritos ao leito, com a presença de edema, câncer, HIV+, DPOC, DRC e em terapia nutricional enteral. Foram aferidos o índice de massa corporal (IMC), circunferência da panturrilha (CP) e do braço, dobra cutânea do tríceps e circunferência muscular do braço (CMB). O EN foi avaliado pela Mini Avaliação Nutricional (MAN) e a FM pela força de prensão manual (FPM), através do dinamômetro Jamar. Considerou-se baixa FPM < 20 kg para mulheres e < 30 kg para homens. Para a comparação entre os grupos foi utilizado o teste One-way ANOVA. O teste Qui-quadrado foi utilizado para comparar as variáveis categóricas. Coeficientes lineares de correlação de Pearson foram calculados para avaliar a associação entre as variáveis. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário UNIEURO sob o parecer consubstanciado de número 59443716.0.0000.5056 e os participantes ou responsáveis legais assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

O GI foi composto por 18 idosos ($75,8 \pm 9,5$ anos; 61,1% de mulheres) e apresentou prevalência de 55,6% de eutrofia, 33,3% de risco nutricional e 11,1% de desnutrição, segundo a MAN. O GC foi composto por 20 idosos ($68,9 \pm 8,1$ anos; 40% mulheres) e apresentou 90% de eutrofia e 10% de risco nutricional. Os valores de FPM diferiram entre os grupos para ambos os sexos, sendo menores no grupo GI ($14,9 \pm 8,8$ kg vs $32,0 \pm 9,5$ kg nos homens ($p=0,001$); $9,5 \pm 5,8$ kg vs $22,8 \pm 4,4$ kg nas mulheres ($p < 0,001$)). A prevalência de baixa FPM foi maior no grupo GI (94,4% vs 20,0%; $p < 0,001$). Foi observada uma associação negativa entre a idade e a FPM em ambos os grupos (grupo GI: $r = -0,57$ e $p < 0,05$; grupo GC: $r = -0,47$ e $p < 0,05$) e uma associação positiva entre a FPM com a CMB e CP no grupo GC ($r = 0,54$ e $r = 0,49$ $p < 0,05$, respectivamente).

Conclusão

Alterações que ocorrem no estado nutricional durante o envelhecimento foram identificadas neste estudo. Neste estudo, idosos institucionalizados apresentaram pior condição do EN e FM. A inclusão de um método capaz de avaliar a FM na prática clínica pode contribuir a retratar as alterações relacionadas ao processo de envelhecimento e estabelecer uma rotina de protocolos de assistência nutricional de indivíduos idosos.

Referências

- MARTIN, F. G.; NEBULONI, C. C.; NAJAS, M. S. Correlação entre estado nutricional e força de prensão palmar em idosos. **Rev. Bras. Geriatr. Gerontol.** v. 15, n.3, p. 493-504, 2012.
- PÍCOLI, T. S.; FIGUEIREDO, L. L.; PATRIZZI, L. J. Sarcopenia e envelhecimento. **Fisioter Mov.** v. 24, n. 3, p. 455-462, 2011.
- REID, K. F.; NAUMOVA, E. M.; CARABELLO, R. J.; PHILLIPS, E. M.; FIELDING, R. A. Lower extremity muscle mass

predicts functional performance in mobility-limited elders. **J Nutr Health Aging**. v.12, n.7, p. 493-498, 2008.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Envelhecimento; Força muscular; Institucionalização

AVALIAÇÃO DO GANHO DE REPERTÓRIO DE DOIS MODELOS DE GRUPOS EDUCATIVOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

BRUNA ZILLESBORG DOS SANTOS; KELLEM REGINA ROSENDO VINCHA; VIVIANE LAUDELINO VIEIRA;
ANA MARIA CERVATO-MANCUSO

¹ FSP-USP - FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

brunazbs@usp.br

Introdução

A Educação em Saúde é uma ferramenta utilizada em todos os níveis de atenção da saúde, porém, é na Atenção Básica que sua presença se destaca, visto que os profissionais desse nível a utilizam com maior frequência (FEIJÃO; GALVÃO, 2007). Uma das práticas desses profissionais é o atendimento em grupo, que são desenvolvidos, principalmente, com base no modelo tradicional de educação, no qual se consiste na transmissão de informação. Entretanto, discute-se sobre o modelo dialógico de educação como sendo aquele que propicia maiores ganhos aos indivíduos, uma vez que este enfatiza a valorização de saberes (FREIRE, 1987; GUIMARÃES et al., 2016).

Objetivos

Descrever a avaliação de ganho de repertório de dois modelos de grupos educativos de alimentação e nutrição na Atenção Básica.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa qualitativa, descritiva, realizada com usuários de um Centro de Saúde Escola do município de São Paulo. Os usuários convidados para este estudo foram os participantes de dois modelos de grupos educativos de alimentação e nutrição (A e B) que estiveram presentes em, no mínimo, metade da quantidade dos encontros. O modelo A de grupo educativo foi desenvolvido em 2015 e teve por base o referencial de educação tradicional, enquanto que para o Modelo B, realizado em 2016, foi a educação dialógica. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com 7 participantes do Modelo A e 8 do B, sendo que todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os resultados foram analisados por meio da Análise de Conteúdo Temática. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Faculdade de Saúde Pública da USP de acordo com o Of. COEP/168/11 e com o parecer 1.035.608.

Resultados

Verificou-se neste estudo que os entrevistados de ambos os modelos relataram terem aprendido com os outros participantes. Entretanto, para aqueles do Modelo A, evidenciou-se um ganho quanto à aquisição de informações por meio de questionamentos antes não pensados e que foram apresentados pelos demais participantes. Além disso, eles relataram que se apoderaram de orientações direcionadas para o outro, por este ter se assemelhado em suas necessidades de saúde. Trocas de experiências entre pessoas com necessidades de saúde diferentes também foram compreendidas por eles como uma forma de aprendizado. Outro ganho mencionado pelos entrevistados foi referente as informações transmitidas sobre alimentação saudável. Já nas entrevistas dos participantes do Modelo B, observou-se relatos sobre o compartilhamento e comparação de problemas de saúde, fato este que possibilitou visualizar possíveis modos de resolução dos mesmos, transcendendo às questões da alimentação e contemplando o conhecer cada um e seu modo de viver. A fala do outro também proporcionou produção de conhecimento, uma vez que o reconheceram como portadores de saberes.

Conclusão

Em ambos os modelos a vivência em um espaço compartilhado proporcionou aprendizados. Contudo, observou-se a existência de ganhos diferentes, pois, no modelo de grupo que teve por base a educação tradicional, foram apontados ganhos referentes as informações de alimentação relacionadas com as necessidades/problemas de saúde, enquanto que, no modelo de grupo fundamentado na educação dialógica, os ganhos se voltaram ao reconhecimento do outro como um indivíduo também dotado de conhecimento, fato este que intensificou o alcance das trocas.

Referências

- FEIJÃO, A. R.; GALVÃO, M. T. G. Ações de educação em saúde na Atenção Primária: revelando métodos, técnicas e bases teóricas. Revista RENE, Fortaleza, v. 8, n. 2, p. 41-49, maio/ago. 2007.
- FREIRE, P. Pedagogia do Oprimido. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.
- GUIMARÃES, E. M. et al. Modelos educacionais aplicados às atividades de educação em saúde na atenção primária.

Palavras-chave: Educação em Saúde; Modelos educativos; Prática de grupo

AVALIAÇÃO DO GRAU DE CONHECIMENTO DO CONSUMIDOR SOBRE A INGESTÃO DE ALIMENTOS DIETÉTICOS

SUZY ALICE DE SOUZA; IZADORA PAMELLA RODRIGUES FONSECA; LUANA LEMOS LEÃO; LETÍCIA JOSYANE FERREIRA SOARES; JOUSIANE ALVES MARTINS; PAULA KAROLINE SOARES FARIAS

¹ SOEBRAS - Associação Educativa do Brasil/SOEBRAS, ² UNIMONTES - Universidade Estadual de Montes Claros, ³ ICA/UFMG - Instituto de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Minas Ge
sasnutri@hotmail.com

Introdução

Nas últimas décadas, a população brasileira tem passado por um período de transição demográfica, epidemiológica e nutricional, ocasionando mudanças nas condições de vida e de saúde. Observam-se profundas transformações na qualidade e quantidade dos alimentos ingeridos (FERRARI et al., 2017). Nessa perspectiva, os indivíduos tornam-se mais expostos aos fatores de risco relacionados às doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), podendo elencar a obesidade, diabetes tipo 2, doenças cardiovasculares e o câncer, sendo essas complicações caracterizadas como problemas de saúde pública (SILVA et al., 2014). Alimentos dietéticos são aqueles preparados especialmente com composição que atenda às necessidades dietoterápicas especiais de indivíduos com exigências físicas, metabólicas, fisiológicas e/ou patológicas particulares (NUNES, GALLON, 2013).

Objetivos

Este trabalho analisou o perfil do consumidor de alimentos dietéticos e o nível de conhecimento acerca desses produtos.

Metodologia

A pesquisa em questão refere-se a um estudo transversal, descritivo com abordagem quantitativa. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Associação Educativa do Brasil com o parecer número 2.183.985/17. Foi realizado em supermercados e estabelecimentos que comercializam produtos dietéticos, localizados no município de Montes Claros-MG. O grau de conhecimento do consumidor sobre a ingestão de alimentos dietéticos foi avaliado através de um questionário estruturado baseado em Nunes e Gallon (2013) com modificações, composto por 14 questões objetivas e fechadas, abordando dados socioeconômicos, renda familiar, estado civil, profissão/ocupação, dados sobre dieta e com qual objetivo.

Resultados

Participaram da pesquisa o total de 221 consumidores de dois estabelecimentos comerciais, sendo eles 52 do sexo masculino e 169 do sexo feminino. O perfil socioeconômico dos participantes da pesquisa demonstrou que aproximadamente cerca de 57% eram solteiros e 35,35% casados. Através do questionário dietético, verificou-se que 57,5% dos consumidores afirmaram saber a definição deste tipo produto, sendo que as pessoas do sexo feminino detinham maior conhecimento sobre o assunto (62,7%) em relação aos do sexo masculino. Dentre os respondentes do questionário 85,1% consumiam algum tipo destes alimentos, os mais consumidos foram os integrais, *light* e *diet* respectivamente, 52%, 26,7% e 19,5%. Como principais justificativas para aquisição deste tipo de produto, destacaram-se as respostas “Por ser mais saudável” (39,8%) e “Para emagrecer” (24,4%). Quanto à frequência de consumo 41,2% dos consumidores afirmaram fazê-lo diariamente. Os principais produtos dietéticos consumidos foram massas, cereais e farinhas com 43,9%, biscoitos e bolachas com 33% sendo a menor prevalência de doces e bebidas (7,2%). Quanto à leitura dos rótulos no momento da aquisição dos produtos, 53,8% dos participantes da pesquisa declararam fazê-lo. O sexo feminino (60,4%) apresentou maior percentual em relação ao masculino (32,7). Dentre as informações julgadas mais relevantes destacaram-se, a presença de carboidrato (41,6%) e valor calórico (37,1%).

Conclusão

A partir dos resultados obtidos, conclui-se que o consumo de alimentos dietéticos tais como os integrais, *light* e/ou *diet* é bastante disseminado na população estudada, tanto para mulheres quanto homens e para pessoas das mais diversas faixas de renda.

Referências

FERRARI, T. K. et al. Estilo de vida saudável em São Paulo, Brasil. Cadernos de Saúde Pública, v. 33, n. 1, p. 1-12, 2017.

NUNES, S. T.; GALLON, C. Conhecimento e consumo dos produtos diet e light e a compreensão dos rótulos alimentares por consumidores de um supermercado do município de Caxias do Sul, RS, Brasil. Revista Nutrire - Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, v. 38, n. 2, p. 156-171, 2013.

SILVA. M. S. et al. Risco de doenças crônicas não transmissíveis na população atendida em Programa de Educação Nutricional em Goiânia (GO), Brasil. Revista Ciência e Saúde Coletiva, v. 19, n. 5, p. 1409-1418, 2014.

Palavras-chave: Alimentos dieta e nutrição; Consumo de alimentos; Hábitos alimentares

AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL E DIETÉTICO DE CRIANÇAS ATENDIDAS PELO NUTRISUS

PAULA KAROLINE SOARES FARIAS; LARA DIANA ALKIMIM DA CRUZ; GABRIELA KAROLINE SANTOS BRAZ; JOUSIANE ALVES MARTINS; LUANA LEMOS LEÃO; SUZY ALICE DE SOUZA

¹ UNIMONTES - Universidade Estadual de Montes Claros, ² ICA/UFMG - Instituto de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Minas Ge, ³ SOEBRAS - Associação Educativa do Brasil/SOEBRAS
paulak.soares@hotmail.com

Introdução

O período da creche e pré-escola é compreendido pela idade de 2 a 5 anos, e observa-se a importância deste período para a definição na formação dos hábitos alimentares, para a obtenção de uma alimentação variada e equilibrada. O programa NutriSus implantado pelo Ministério da Saúde, visa fortalecer a alimentação infantil com micronutrientes que consiste na adição direta de nutrientes em pó nas refeições. Essa suplementação foi implantada em creches e escolas participantes do Programa Saúde na Escola (PSE), com o objetivo de auxiliar no pleno desenvolvimento infantil, na prevenção e no controle das deficiências de vitaminas nas crianças.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional e o perfil alimentar de crianças atendidas pelo NutriSus na rede municipal de ensino da cidade de Montes Claros – MG.

Metodologia

Foi solicitado a Secretaria Municipal de Educação a autorização para a realização da pesquisa no ambiente escolar, posterior a esta autorização iniciou-se o estudo. Após a autorização da Secretaria foi entregue o termo de assentimento/consentimento livre esclarecido aos e dos pais e/ou responsáveis. Participaram do estudo 199 crianças de ambos os sexos com idade entre 4 e 5 anos. Realizou-se a avaliação do estado nutricional e a utilização do Recordatório 24 horas, a quantificação da suplementação do NutriSus foi adicionada no próprio recordatório das crianças que recebiam o NutriSus, e avaliou-se a adesão ao programa com perguntas simples, abordando se “a criança recebe o suplemento do NutriSus regularmente?” e se “a criança apresentou algum(ns) sintoma(s) durante a suplementação?”. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Associação Educativa do Brasil – SOEBRAS com o parecer nº 2.216.183.

Resultados

Na fase infantil são utilizados alguns marcadores para a visualização do perfil nutricional, e observa-se a prevalência da eutrofia nos participantes, seguida do diagnóstico de magreza. Observa-se que 74,4% (n=148) das crianças não estavam recebendo o suplemento regularmente, e a maioria dos participantes apresentaram sintomas durante a suplementação (86,9%). As crianças avaliadas consomem alimentos mais energéticos (134,6%), ricos em proteínas (132,2%), lipídeos (129,6%) e sódio (132,5%), e baixo nas vitaminas A, D, C, B2, B6, B9 (Ácido fólico), e nos minerais cobre, selênio e iodo. O consumo das fibras alimentares também apresentaram-se inferior ao preconizado com 64,4%.

Conclusão

Verifica-se a necessidade da ampliação dos programas nutricionais, e uma maior divulgação por partes dos órgãos públicos, uma vez que a suplementação apresentou uma adesão muito baixa, e as crianças não suprem pela alimentação.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. NutriSUS - Estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes (vitaminas e minerais) em pó: manual operacional. Brasília, 2015; 52p.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). Disponível em: http://dab.saude.gov.br/portaldab/ape_vigilancia_alimentar.php?conteudo=curvas_de_crescimento. Acesso em: 13 set 2017.

PADOVANI RM. et al. Dietary reference intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. Revista de Nutrição, v. 19, n. 6, p. 741-760, 2006.

SILVEIRA ML. et al. Conhecimento, atitude e pratica sobre alimentos regionais entre famílias de pré-escolares. Revista Rene, v. 15, n. 1, p. 37-44, 2014.

Palavras-chave: Estado nutricional; Consumo alimentar; Nutrientes

AValiação DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA ALUNOS PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO I DA CIDADE DE ARAGUARI, MG

AMANDA AGUIAR SANTOS; HELEN DIAS FERNANDES EL MOUNQAR; RITA ALESSANDRA CARDOSO; LUANA THOMAZETTO ROSSATO

¹ IMEPAC - Instituto Master de Ensino Presidente Antônio Carlos, ² UNITRI - Centro Universitário do Triângulo
luanathrossato@hotmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi implantado no ano de 1955, tendo como objetivo atender às necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis dos mesmos, durante sua permanência em sala de aula (BRASIL, 2006). Desde 2014, o PNAE determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica, como é o caso do diabetes mellitus do tipo I (DM1) (M294, 2017). Entretanto, pouco se conhece sobre a implementação do PNAE para portadores de DM1 em âmbito municipal de Araguari, Minas Gerais.

Objetivos

Avaliar a implementação da alimentação diferenciada prevista no PNAE como parte do Programa de Alimentação Municipal de Araguari, Minas Gerais, para o aluno portador de DM1.

Metodologia

Foi realizado um estudo observacional e descritivo, entre agosto e setembro de 2017, utilizando questionários aplicados aos pais e/ou responsáveis e a profissionais envolvidos na alimentação do aluno diabético, de escolas da rede municipal de Araguari, Minas Gerais. A participação no estudo foi mediada pela assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Atualmente, há 10 alunos portadores de DM1 na rede municipal de Araguari, Minas Gerais, distribuídos em 3 escolas. Os responsáveis por oito alunos aceitaram participar do estudo. A média de idade das crianças foi de $10,7 \pm 2,9$ anos, 5 tinham casos de DM1 na família e a média de idade do diagnóstico foi de $6,0 \pm 4,6$ anos. Todas as crianças realizam lanches mistos na escola (alimentação enviada de casa mais alimentação escolar). Todos os pais e/ou responsáveis deram pontuações superiores a 70% para os seguintes tópicos: aceitação do lanche, informação sobre o cardápio, comprometimento com o horário e acompanhamento do consumo. Três profissionais, um de cada instituição, envolvidos na alimentação escolar foram entrevistados, e um deles relatou ter passado por treinamento para atender a estes alunos, enquanto que os demais negaram ter recebido qualquer treinamento. Todos os profissionais relataram que as respectivas escolas passaram por adaptações para o fornecimento da alimentação diferenciada. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos do Instituto Master de Ensino Presidente Antônio Carlos, sob o protocolo número 2.332.143.

Conclusão

A alimentação escolar diferenciada à criança portadora de DM1, preconizada pelo PNAE, é um direito que está sendo atendido na rede municipal de ensino da cidade de Araguari, Minas Gerais.

Referências

BRASIL, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO/FNDE. Resolução FNDE. Estabelece normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Disponível em: ftp://ftp.fnde.gov.br/web/resolucoes_2006/res032_10082006.pdf. Acesso em 01/06/2017.

M294. Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/ Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília: FNDE, 2017.

Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-material-de-divulgacao/alimentacao-manuais/item/10744-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-%C3%A2mbito-do-pnae>. Acesso em 10/07/2017.

Palavras-chave: diabetes mellitus tipo 1; alimentação escolar; Programa Nacional de Alimentação Escolar

AVALIAÇÃO DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA, PARTICIPAÇÃO DO SETOR SAÚDE E AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM RECIFE, BRASIL.

MYRTIS KATILLE DE ASSUNÇÃO BEZERRA; BRUNA MATOS DE ASSIS; MONICA KARINE VIEIRA DE ALMEIDA SOUZA; PEDRITA BORGES DIAS

¹ FIOCRUZ - Fundação Oswaldo Cruz de Pernambuco, ² UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia
bruninha_matos100@hotmail.com

Introdução

O Programa Saúde na Escola (PSE) tem a finalidade de realizar ações baseadas na prevenção, promoção e atenção à saúde para a formação dos estudantes da rede pública (BRASIL, 2017). Inclui-se nessas ações, avaliação nutricional e promoção da alimentação saudável. A escola, nesse sentido, é considerada um ambiente com potencial para promover saúde, porém necessita do apoio do setor saúde e da família para que essas ações sejam efetivas.

Objetivos

Avaliar a participação do setor saúde e a adesão das escolas públicas ao Programa Saúde na Escola em Recife (PE).

Metodologia

Estudo transversal de base populacional, com aplicação de questionário aos gestores de escolas públicas. Foram sorteadas 29 escolas públicas de Recife (PE) de ensino fundamental e médio. Através de questionário aplicado ao gestor da escola (diretor ou coordenador), foram avaliados: a) A adesão da escola ao PSE; b) O conhecimento do gestor quanto ao PSE; c) Se as equipes de saúde da família do SUS realizam visitas periódicas e permanentes; d) Se a escola contava com algum tipo de parceria/participação de algum profissional ou instituições de saúde e) Se a escola possuía alguma parceria com outras instituições que promovam alimentação saudável e/ou saúde. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Pesquisas Aggeu Magalhães/ FIOCRUZ 31446314.6.1001.5190. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido.

Resultados

No presente estudo foi observado que apenas 7% (n=2) das escolas públicas analisadas participavam do PSE. Cerca de 60% (n=17) dos gestores escolares informaram não conhecer o PSE. Sobre as visitas das equipes de saúde da família do SUS, apenas em 1 (3,5%) escola dos gestores informaram que as equipes de saúde faziam visitas periódicas e permanentes. Apesar da baixa inserção das equipes da saúde da família no ambiente escolar, cerca de 55% (n=16) referiram formar parceiras com outros profissionais ou instituições de saúde (Organizações Não Governamentais - ONGs, Universidades privadas e públicas e hospitais). Dessas parcerias, apenas 13,8% (n=4) realizavam ações de promoção da alimentação saudável no ambiente escolar.

Conclusão

A partir deste estudo foi possível perceber que a maioria das escolas não participava do PSE e que poucos gestores conheciam o Programa. Foi observado que a maioria das escolas públicas, de ensino fundamental e médio, não tinha parceria com a Rede Básica de Saúde. Das escolas que apresentaram parceira com outros profissionais de saúde, poucas desenvolviam ações promotoras da alimentação saudável.

Referências

- BEZERRA, M.A. et al. Saúde e nutrição em escolas públicas e privadas de Recife. Rev. Bras. Saude Mater. Infant., Recife, v. 17, n. 1, p. 191-200, mar. 2017.
- BRASIL. Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007. Institui o Programa Saúde na Escola - PSE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 5 dez. 2007.

Palavras-chave: Adolescentes; Alimentação saudável; Atenção Primária à Saúde; Escola; Nutrição

AVALIAÇÃO DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL AOS FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL GERAL EM CAXIAS DO SUL

JORDANA RIBEIRO; ANA CAROLINA PIO DA SILVA; HELOÍSA THEODORO

¹ UCS - Universidade de Caxias do Sul

jordannaribeiro@hotmail.com

Introdução

Ao longo dos anos, estudos evidenciam a ocorrência da transição nutricional no Brasil, com o aumento do excesso de peso e a diminuição notória da desnutrição, independente de sexo, idade ou classe social (DE SOUZA, 2017). Por meio de ações de promoção da saúde, é possível proporcionar aos indivíduos atendidos o conhecimento de fatores determinantes para sua saúde, como escolhas adequadas em relação à alimentação e prática de atividade física. Tais ações visam capacitar à população e melhorar a sua qualidade de vida, mediante o aprendizado (RIBEIRO; COTTA; RIBEIRO, 2012); (DA SILVEIRA; RAMIRES; DA SILVA, 2011).

Objetivos

O presente estudo pretende avaliar a efetividade dos atendimentos nutricionais aos funcionários do Hospital Geral em Caxias do Sul no período de 2009 a 2017.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal, com coleta de dados de prontuários dos funcionários do Hospital Geral em Caxias do Sul-RS atendidos no período de 2009 a 2017 pelas estagiárias do Curso de Nutrição da Universidade de Caxias do Sul por meio do Estágio Curricular Ambulatorial. A coleta foi realizada em Outubro de 2017. Foram inclusos funcionários de ambos os sexos, com idade a partir de 18 anos e que tinham o seu prontuário com mais de 50% do seu preenchimento completo e excluídos aqueles que realizaram apenas uma consulta com o serviço. Os dados foram coletados em uma planilha no software excel e após analisados no software SPSS versão 21. Os dados foram apresentados em números absolutos e relativos. Foram utilizados os testes de Correlação de Spearman para analisar as mudanças após o atendimento nutricional. Foram considerados estatisticamente significativos os resultados com valor $p < 0,05$. O estudo foi submetido e aprovado primeiramente ao Conselho Científico e Editorial do Hospital Geral de Caxias do Sul e posteriormente ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Caxias do Sul sob o parecer nº 2.261.178.

Resultados

Foram avaliados 92 prontuários de pacientes atendidos pelo Serviço de Nutrição, 26 foram excluídos por não retornarem a consulta com o nutricionista. Dos prontuários analisados, verificou-se que 93,5% eram mulheres, com idade média de 33(DP 9) anos, o principal motivo relatado para procura ao atendimento foi perda de peso (66,3%). A maioria negou ter Doenças Crônicas Não Transmissíveis (82,6%) e 10,9% relatou ter Hipertensão Arterial Sistêmica. Quanto ao estilo de vida, 12,1% relataram ser fumantes, 33,7% consumiam bebidas alcoólicas e 40,2% praticava atividade física. A média de número de retornos ao atendimento nutricional foi de 2,2 (DP1,9). Verificou-se correlação positiva entre número de retornos e aumento do consumo de água, o aumento no consumo ficou em torno de 300 ml ($r= 0,26$; $p=0,02$). Identificou-se também aumento no número de refeições conforme maior adesão aos retornos com o Serviço de Nutrição ($r= 0,29$; $p = 0,006$).

Conclusão

Identificou-se que o serviço de Nutrição possui efetividade nas intervenções realizadas com os funcionários de um Hospital Público de Caxias do Sul-RS. Observou-se melhora na qualidade dos hábitos alimentares após a intervenção nutricional, sendo esta plano alimentar ou orientações individualizadas, principalmente relativas ao aumento no consumo hídrico e no número de refeições, verificando maior adesão aos lanches entre as refeições principais.

Referências

1. DA SILVEIRA, Yara Maria Soares Costa; RAMIRES, Julio Cesar Lima; DA SILVA, Thaisa Pereira. Estratégia de Saúde da Família: Cultura e saúde na construção de um novo modelo de atenção básica no bairro Morrinhos em Montes Claros–Minas Gerais/Brasil. Revista Geográfica de América Central, v. 2, n. 47E, 2011.
2. DE SOUZA, Elton Bicalho. Transição nutricional no Brasil: análise dos principais fatores. Cadernos UniFOA, v. 5, n.

13, p. 49-53, 2017.

3. RIBEIRO, Amanda Gomes; COTTA, Rosângela Minardi Mitre; RIBEIRO, Sônia Machado Rocha. A promoção da saúde e a prevenção integrada dos fatores de risco para doenças cardiovasculares [The promotion of health and integrated prevention of risk factors for cardiovascular diseases]. *Ciênc saúde coletiva*, v. 17, n. 1, p. 7-17, 2012.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Efetividade; Ambulatório; Educação Nutricional

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES ATRAVÉS DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E DA DOBRA CUTÂNEA TRICIPITAL

CAROLINE CECCONELLO; VALERIA HARTMANN; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; NAIR LUFT

¹ UPF - Universidade de Passo Fundo

vhartmann@upf.br

Introdução

Nos dias atuais tem se verificado que grande parcela da população adolescente se encontra com algum grau de sobrepeso e obesidade. De acordo com Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, o sobrepeso representa 20,5% da população adolescente no Brasil e no Sul são 26,9%, e a obesidade atinge um percentual 4,9% no Brasil e no Sul 7,6% desta população. Esses valores demonstram o aumento para um quinto dos adolescentes, extrapolando em seis vezes a frequência do déficit de peso. O estado nutricional do adolescente é de particular interesse, pois a presença do excesso de peso e obesidade nessa faixa etária tem sido associada ao aparecimento precoce de hipertensão arterial, dislipidemias, hiperlipidemias, aumento da ocorrência de diabetes tipo II, problemas psicossociais, estenose hepática, entre outros.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional dos adolescentes matriculados no Instituto Federal, Campus de Sertão - RS, com utilização de dois métodos de avaliação: IMC e Dobra Cutânea Tricipital.

Metodologia

Nessa pesquisa, foi realizado um estudo transversal com os adolescentes matriculados no ensino médio integrado com técnico em agropecuária e informática do Instituto Federal. Foram analisadas as seguintes variáveis: sexo, idade, peso, estatura, IMC, verificação da Dobra Cutânea Tricipital (DCT) e aplicação do questionário de classificação sócio econômica, elaborado pela Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (ABEP). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) da Universidade de Passo Fundo (UPF), parecer nº2.032.626. A avaliação do IMC/Idade foi realizada e os resultados classificados de acordo com os pontos de corte adotados pela Organização Mundial da Saúde e para a classificação da DCT foram utilizados os critérios de Frisancho (1990).

Resultados

A população de estudo foi composta por 62 adolescentes, com idade mínima de 14 e máxima de 19 anos, ficando a média de 16,5±1,1 anos. Destes, 32,3% eram do sexo feminino e 67,7% do masculino. Pertinente aos aspectos socioeconômicos, verificou-se na população estudada, que 22,6% pertencem à Classe A, 53,2% a Classe B e 24,2% à Classe C. Na avaliação do Estado Nutricional através do IMC/Idade, verificou-se que 66,1% classificaram-se como eutróficos, 29,0% em sobrepeso e 4,8% em obesidade. Os dados de excesso de peso mostram-se semelhantes aos encontrados pelo IBGE para a Região Sul. Na avaliação da DCT, os resultados indicaram que 13% dos adolescentes foram avaliados com desnutrição, 58% com eutrofia e 29% com obesidade. É importante destacar os índices de desnutrição encontrados pela avaliação da DCT, dados não encontrados na avaliação do IMC. De acordo com estudos, o IMC pode ser considerado um fraco estimador da gordura corporal em adolescentes, o que se justifica pelo fato de que as mudanças na composição corporal decorrentes da maturação sexual não serem captadas pelo IMC.

Conclusão

Através da avaliação realizada, foi possível verificar índices elevados de excesso de peso nos dois métodos utilizados, e presença de desnutrição nos adolescentes avaliados pela DCT, desta forma a utilização de métodos diferentes de avaliação do estado nutricional devem ser utilizados. Sugere-se a realização de intervenção nutricional através de atividades educativas para controle e prevenção de doenças relacionadas com a alimentação.

Referências

DORIGON, E.R.S. et.al. Excesso de peso e obesidade em adolescentes de 11 a 17 anos de idade no município de Cascavel. EFDeportes.com, Revista Digital. Buenos Aires- Ano 18, 2013.

ENES, C. C., SLATER B.. Obesidade na adolescência e seus principais fatores determinantes. Revista Brasileira de Epidemiologia, v.13, n.1, p.163-171, 2010.

FRISANCHO AR. New norms of upper limb fat and muscle areas for assessment of nutritional status. Am J Clin Nutr 1990, 34: 2540-5

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão/ IBGE, 2014.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (2007). Obesidade e excesso de peso. Disponível em:< <http://www.opas.org.br>>. Acesso em: 05 outubro. 2017

Palavras-chave: Estado Nutricional; Sobrepeso; Alimentação

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADULTOS E IDOSOS EM UMA COMUNIDADE PERIFÉRICA DE SÃO LUÍS, MARANHÃO

WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO SANTOS; CAMILA SILVA ALVES; DAISE PEREIRA DE ARAÚJO; ARIADINA JANSEN CAMPOS; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; LUANA LOPES PADILHA

¹ ESTACIO - FACULDADE ESTÁCIO DE SÃO LUÍS, ² UFMA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

wyllyane_rayana@hotmail.com

Introdução

A avaliação do estado nutricional é de grande valia, pois indica se as necessidades fisiológicas estão sendo alcançadas pelos nutrientes, para manter a função e composição satisfatória do organismo, tendo um equilíbrio entre a ingestão e necessidade nutricional (ACUÑA; CRUZ, 2004). As modificações do estado nutricional colaboram para o crescimento da morbimortalidade. Com uma adequação desse estado nutricional aumentam-se a expectativa e qualidade de vida (CAMPOS et al., 2006).

Objetivos

Avaliar o estado nutricional de adultos e idosos residentes em uma comunidade periférica no município de São Luís, Maranhão.

Metodologia

Estudo transversal, piloto que faz parte de um projeto matriz, intitulado “Associação entre o perfil socioeconômico, demográfico e de saúde com a (in) segurança alimentar e nutricional em uma comunidade de São Luís - MA”, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão, sob Parecer de nº 2.290.025. Aplicou-se questionários socioeconômicos, demográficos e foi realizada a avaliação antropométrica em adultos e idosos de uma comunidade periférica de São Luís, Maranhão, em 2017. O peso, altura, circunferência da cintura e quadril foram aferidos. Para o peso, o indivíduo ficou em pé, no centro da balança (marca Omron®, capacidade de 150kg), sem utilizar adornos; na aferição da altura, também se posicionaram em pé, no centro do estadiômetro (marca Altuxata®), com as mãos estendidas ao longo do corpo, olhando para frente em um ponto fixo; as circunferências da cintura e quadril foram realizadas por meio de fita inelástica (marca Sanny®), sendo a primeira aferida no ponto médio entre a última vértebra e a crista ilíaca; e o quadril aferido na parte mais proeminente do glúteo. Utilizou-se como parâmetro de diagnóstico do estado nutricional o Índice de massa Corporal e os pontos de corte de referência para circunferência da cintura, relação cintura estatura e para relação cintura quadril da Organização Mundial da Saúde. Para análise descritiva e verificação de associação entre estado nutricional e renda familiar, utilizou-se o programa STATA® versão 14.0 e o teste qui quadrado ($p < 0,05$).

Resultados

O estudo foi realizado com 61 participantes, 86,89% adultos e 13,11% idosos; maioria, 85,25%, eram do sexo feminino e 68,85% tinham renda familiar maior ou igual a dois salários mínimos; apenas 26,23% tinham o ensino médio completo. A ocupação de dona de casa e doméstica apresentaram maiores percentuais, 27,87% e 21,31%, respectivamente. Quanto ao estado nutricional observou-se que 32,08% dos adultos e 50% dos idosos eram obesos, segundo Índice de Massa Corporal; em relação à circunferência da cintura, 45,90% encontraram-se em risco muito elevado para desfechos cardiovasculares; e a relação cintura quadril, 62,30% apresentaram risco elevado; 68,85% da amostra total apresentou risco elevado quanto a relação cintura estatura. Foram realizadas associações entre renda familiar, ocupação e nível de escolaridade e o estado nutricional, mas não foram observadas diferenças estatisticamente significantes ($p > 0,05$).

Conclusão

A população em questão possui riscos nutricionais elevados, que não se mostraram associados a renda familiar, ocupação e nível de escolaridade, muito provavelmente pela amostra ser homogênea. Contudo, salienta-se a importância de políticas de educação nutricional que aumentem as chances de melhoria do estado nutricional de grupos mais vulneráveis como os que vivem em áreas da periferia das cidades.

Referências

- ACUÑA, K.; CRUZ, T.. Avaliação do Estado Nutricional de Adultos e Idosos e Situação Nutricional da População Brasileira. Arquivo Brasileiro Endocrinologia e Metabolismo, v. 48, n. 3, p.345-361, jun. 2004.
- CAMPOS, M. A. G. et al. Estado nutricional nutricional e fatores associados associados em idosos. Rev Assoc Med

Bras, v. 4, n. 52, p.214-221, 2006.

Palavras-chave: Antropometria; Índice de Massa Corporal; Sobrepeso

AVALIAÇÃO PÓS REGULATÓRIA DA IMPLEMENTAÇÃO DA LEI DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS ESCOLAS PÚBLICAS DO DISTRITO FEDERAL.

CINTHYA VIVIANNE DE SOUZA ROCHA CORREIA; MARINA CAVALCANTE BARROS LOPES; MELINA PEREIRA BOTELHO; VIVIANE BELINE RODRIGUES

¹ UNB - Universidade de Brasília

cinthyanutri@yahoo.com.br

Introdução

Dentre os chamados ambientes saudáveis, destaca-se a escola como um importante espaço de promoção da saúde, pelo seu papel na formação cidadã, estimulando a autonomia, o exercício dos direitos e deveres, o controle das condições de saúde e qualidade de vida, bem como na obtenção de comportamentos e atitudes considerados como saudáveis. A adoção de hábitos alimentares saudáveis, especialmente na infância e adolescência é essencial para saúde na vida adulta, e na prevenção de doenças crônicas como a obesidade crescente em toda a população do Brasil e do mundo. Dessa maneira a Lei nº 5.146/2013 foi criada com o intuito de estimular o envolvimento da comunidade na implantação de um ambiente escolar que valorize hábitos alimentares saudáveis.

Objetivos

Avaliar a implementação da Lei nº 5.146/2013 após um ano de sua regulamentação em escolas públicas do Distrito Federal.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, descritivo com abordagem quantitativa e qualitativa com os responsáveis das cantinas de escolas públicas do DF. Aplicou-se um questionário via contato telefônico com questões sobre meios de comercialização de alimentos, alimentos comercializados, presença de propagandas e conhecimento, orientações e dificuldades acerca da Lei nº 5.146/2013. A análise descritiva dos dados foi realizada com auxílio do software Statistical Package for Social Sciences, versão 16.0. A pesquisa foi submetida ao comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CAAE: 58055916.7.0000.0030) e foi realizado leitura do termo de consentimento livre e esclarecido, visto que a coleta de dados foi via inquérito telefônico, sendo as ligações gravadas com consentimento dos participantes.

Resultados

Participaram da pesquisa 70 cantineiros, dos quais todos demonstraram conhecimento da lei; 73,9% receberam orientações e 68,1% relataram dificuldades em transformar a cantina em um estabelecimento mais saudável. As principais dificuldades levantadas para adequação a nova legislação foram: redução dos lucros; menor aceitação dos alunos; dúvidas sobre que alimentos se pode comercializar; presença de ambulantes e venda informal no interior da escola. A presença de ambulantes e de venda informal encontrado na maioria dos colégios (54,2% e 57,1%, respectivamente) configura uma dificuldade legítima dos proprietários das cantinas, visto que o que os alimentos não disponibilizados na cantina são facilmente adquiridos por esses meios alternativos e permitidos de entrarem na escola, comprometendo as mudanças almeçadas dentro do ambiente escolar para promover a alimentação saudável. Dentre os alimentos mais encontrados nas escolas, os mais presentes foram os salgados assados, frutas/sucos naturais com 97,1% cada, sendo estes também os mais vendidos. A maioria das escolas (84,1%) não possuía propaganda de alimentos.

Conclusão

Os resultados encontrados demonstraram a necessidade de uma maior fiscalização das cantinas, em virtude de inadequações das mesmas em relação as diretrizes estabelecidas na Lei, o estudo demonstrou ainda a importância de se trabalhar a alimentação saudável com toda a comunidade escolar (direção, professores, cantineiros e alunos) para que se possa ter uma melhora mais efetiva na alimentação escolar.

Referências

CENTER FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION. School Health Guidelines to Promote Healthy Eating and Physical Activity. MMWR, v. 60, n. 5, p. 1-74, 2011.

BRASIL. Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação

saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio nas redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília: Diário Oficial da União; 09 maio 2006.

PORTO, Erika Blamires Santos et al . School canteens in the Federal District, Brazil and the promotion of healthy eating. Rev. Nutr., Campinas , v. 28, n. 1, p. 29-41, fev. 2015.

Palavras-chave: Ambientes saudáveis; Alimentação escolar; Promoção de saúde.

AVALIAÇÃO QUANTITATIVA DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM TEMPO INTEGRAL

TALITA NOGUEIRA BERINO; ALINE LEÃO REIS; FABRÍCIO VASCONCELOS MEDEIROS; CLÁUDIA DANIELE TAVARES DUTRA CAVALCANTI; ROSA MARIA DIAS

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² CECANE-UFPA - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição da Universidade Federal do Pará
nutritalitaberino@outlook.com

Introdução

A política brasileira de alimentação escolar tem como objetivo “contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.” (BRASIL, 2013).

Objetivos

O presente estudo tem como objetivo analisar quantitativamente os cardápios executados em duas escolas de tempo integral em comparação às recomendações da legislação.

Metodologia

Estudo transversal, quantitativo, realizado de maio a agosto de 2015, em duas escolas (A e B) em Belém-PA, que atendiam em tempo integral o Ensino Fundamental (faixa etária de 6 a 10 anos). Foram analisadas as refeições ofertadas aos alunos pelo período de 20 dias letivos em cada instituição. Foi realizado acompanhamento diário (do pré-preparo à distribuição), pesagem dos ingredientes com balança da marca Balmak® (capacidade máxima de 5 quilogramas e precisão de 1 grama) e mensuração de líquidos com copo graduado (precisão de 20 mililitros). Foram fotografadas as embalagens dos alimentos industrializados a fim de auxiliar no cálculo. Para a análise dos cardápios foram utilizadas: Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos e Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (TACO, 2011; IBGE, 2008-2009). Foram analisados os nutrientes preconizados na Resolução nº26/2013, sendo as médias comparadas às referências para a modalidade de tempo integral (BRASIL, 2013) e considerados como adequados à legislação, os valores entre 90% e 110% (10% de margem) (BRASIL, 2014). Os dados foram registrados em protocolo pré-estruturado e dispostos em planilhas do programa Microsoft Excel 2010. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará através do parecer nº 1.221.941/2015.

Resultados

Foram analisados 117 cardápios, cuja avaliação quantitativa demonstrou desconformidade com a legislação, que preconiza que alunos de tempo integral recebam o mínimo de 70% das necessidades nutricionais diárias através da alimentação escolar. Oferta de valor energético, carboidratos e lipídeos foi insuficiente nas duas escolas. Houve adequação de proteínas na escola A, mas inadequação na B. A oferta de fibras não atingiu nem 50% de adequação em nenhuma escola. Dos micronutrientes, o ferro foi o único que ultrapassou as recomendações nas duas escolas enquanto que o cálcio foi insuficiente em ambas. Magnésio estava adequado nos cardápios da escola A e insuficiente na B, sendo que nesta a oferta de zinco estava acima das recomendações, mas na escola A, abaixo. Para o sódio é estipulado um valor máximo, que nenhuma escola ultrapassou. Tanto vitamina A quanto C estavam em quantidades insuficientes nos cardápios. As necessidades nutricionais são estipuladas visando o bom desenvolvimento nesta faixa etária. A oferta desbalanceada dos nutrientes aponta um risco à saúde dos escolares devido à importância no metabolismo. Evidenciam-se pontos para serem revistos sobre a execução do programa nestas escolas.

Conclusão

A eficácia da política depende de vários fatores interligados e se faz necessário um acompanhamento periódico para avaliar a execução. Para a adequação dos cardápios, deve-se buscar meios como a inclusão de produtos da agricultura familiar, ações de treinamento para os atores e educação alimentar e nutricional.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do

Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União: 2013.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Caderno de Materiais Técnicos – PNAE. Brasília: FNDE, 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 – Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos. Brasília: IBGE; 2008-2009.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. TACO - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4ª edição, São Paulo: 2011.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Planejamento de cardápio; Políticas públicas em alimentação

AVALIANDO A ALIMENTAÇÃO SEGUNDO O GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE UMA ESCALA

KAMILA TIEMANN GABE; PATRICIA CONSTANTE JAIME

¹ FSP-USP - Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo, ² NUPENS (FSP/USP) - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde - Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo, ³ PPGNSP - FSP/USP - Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública - Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo
ktgabe@usp.br

Introdução

As recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, um objeto de comunicação em saúde, foram elaboradas à luz de um paradigma amplo de alimentação saudável. A Organização Mundial da Saúde recomenda o desenvolvimento de materiais de disseminação de guias alimentares. A autoregulação (Teoria Social Cognitiva) pressupõe que a autoinstrução, o automonitoramento e a definição de metas pessoais auxiliam mudança de comportamento, contribuindo para a autonomia nas escolhas alimentares, um dos princípios do Guia.

Objetivos

Desenvolver e validar uma escala autoaplicável para avaliação da alimentação segundo as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Metodologia

Estudo metodológico baseado na teoria clássica da psicometria. A partir das recomendações expressas nos capítulos 2 (A escolha dos alimentos), 3 (Dos alimentos à refeição) e 4 (O ato de comer e a comensalidade) do Guia foram desenvolvidos itens na forma de afirmações cuja resposta é dada em escala Likert de quatro pontos (concordo fortemente/concordo/discordo fortemente/discordo). Em um painel de especialistas foram avaliadas pertinência, relevância e clareza de cada item (validação de conteúdo). Testou-se o entendimento dos itens e do padrão de resposta com usuários da Atenção Básica por meio de grupo focal e pré-teste de aplicação do instrumento (validação aparente). O instrumento resultante foi aplicado a uma amostra de usuários da Atenção Básica e foi utilizada análise fatorial exploratória para identificar as dimensões subjacentes aos dados e reduzir o número de itens excluindo aqueles com carga fatorial $>.35$ ou que não se adequassem ao modelo. Esse projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FSP/USP (1.687.651) e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Foram identificadas 51 recomendações expressas entre os três capítulos analisados; 96 itens foram desenvolvidos. A partir do painel de especialistas ($n=10$), foram excluídos 23 itens: 13 considerados redundantes e 10 com índice de validade de conteúdo $<0,8$; 55 tiveram redação alterada. Na etapa de validação aparente ($n=20$) um item foi excluído e 13 tiveram redação alterada, restando 72. O instrumento foi aplicado a uma amostra de 352 usuários de dois Centros de Saúde vinculados à Universidade de São Paulo, dos quais 58% eram mulheres; tinham em média 40 anos de idade (desvio padrão = 12,1) e 12,4 anos de estudo (desvio padrão = 3,2). Confirmada a adequação da amostra (teste de adequação Kaiser-Meyer-Olkin = 0,84 e teste de esfericidade de Bartlett = $p = 0.000$), após análise fatorial exploratória foram mantidos 38 itens, distribuídos em quatro dimensões: consumo de ultraprocessados (11); modos de comer (10); organização doméstica para o preparo de refeições (9); e engajamento (8). Essa solução explicou 33% da variância dos dados.

Conclusão

A escala representa adequadamente as recomendações do Guia e é compreensível ao público alvo. Poderá ser utilizada nos serviços de saúde, bem como em pesquisas científicas, contribuindo para a disseminação do Guia. As dimensões encontradas na análise fatorial exploratória são coerentes com os aspectos da alimentação nele abarcados. Em uma etapa adicional do projeto, análise fatorial confirmatória será conduzida a partir de dados de uma nova amostra, a fim de testar a adequação do modelo teórico e as propriedades métricas da escala, qualificando o processo de desenvolvimento e validação.

Referências

BANDURA, A.; AZZI, R. G., POLYDORO, A.S. Teoria social cognitiva: conceitos básicos . Porto Alegre: Artmed Editora,

2009.

DEVELLIS, R.F. Scale development: theory and applications. 3rd Ed. California: Sage, 2012.

FOOD AND DRUGS ORGANIZATION. Preparation and use of Food-Based Dietary Guidelines. Geneva: World Health Organization, 1998.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional; psicometria; vigilância nutricional

ÁCIDO FÓLICO: AVALIAÇÃO DA ADESÃO DE GESTANTES AO SUPLEMENTO EM PSF DO INTERIOR DO NORDESTE DO BRASIL

REGINA MARCIA SOARES CAVALCANTE; LUCIANA LEAL LOPES BARROS; MICHELLY DA SILVA PINHEIRO;
CRISLANE DE MOURA COSTA; FRANCISCA DANYELLE MOURA DO VALE

¹ UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

reginalunna@hotmail.com

Introdução

A gestação é um período de grande importância na vida da mulher e o seu estado nutricional vai ter relevantes repercussões na saúde materno-infantil. Um micronutriente bastante importante na nutrição da gestante e em mulheres em toda sua fase de vida fértil é o ácido fólico que deve ser consumido através de alimentos ou em muitos casos como suplemento. Na gestação a carência de ácido fólico, está bastante relacionada à anemia megaloblástica, que na gestação pode acarretar vários danos, como a síndrome de Down e defeitos no sistema nervoso do feto, entre outros agravos à saúde, sendo a ingestão diária recomendada, neste período, de 400 mcg

Objetivos

Avaliar a adesão de gestantes ao suplemento de ácido fólico no Programa de Saúde da Família - PSF "Estevão Alves do Vale" do município de Dom Expedito Lopes-PI.

Metodologia

Estudo transversal, conduzido com 13 gestantes, total da demanda de atendimentos, deste PSF, no período de janeiro a maio de 2015. Todas as participantes do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados referentes ao uso do suplemento de ácido fólico foram coletados mediante entrevista com as gestantes, com a utilização de um questionário semiestruturado e informações complementares foram coletadas diretamente do prontuário das mesmas. A tabulação de dados e a análise estatística foram realizadas no Programa Statistical Package for Social Sciences (SPSS), versão 19.0

Resultados

A média de idade das gestantes foi de $20,61 \pm 2,1$ anos, com mínima de 15 e máxima de 38 anos. Distribuídas segundo a faixa etária 46,1% das gestantes tinham de 15 a 18 anos, 38,5% de 24 a 28 anos e 15,4% 35 anos e mais. Em relação ao estado civil, 53,8% eram solteiras, e em iguais percentuais (23,1%) eram casadas ou tinham união estável. Quanto à escolaridade a maior parte das gestantes tinha ensino médio (38,5% completo e 7,7% incompleto). No tocante à renda familiar das gestantes investigadas, não ultrapassava dois salários (92,31%). No que faz referência ao diagnóstico da gravidez, o mesmo foi realizado com idade gestacional média de 13,57 semanas e o uso do suplemento de ácido fólico, iniciou com 10,7 semanas de gestação em média. Sobre o uso do suplemento de ácido fólico, disponibilizado pelo Programa de Saúde da Família, 61,6% das gestantes o utilizavam, 23% referiram que iniciaram o uso, mas pararam, e 15,4% que não usaram. Das que não faziam o uso, metade alegou não o fazer por desconforto gástrico

Conclusão

O estudo evidenciou que a introdução do suplemento de ácido fólico pelas gestantes foi realizado tardiamente no que se refere à idade gestacional ideal para seu início, considerando as recomendações da Organização Mundial de Saúde, sinalizando para a uma maior exposição destas mulheres bem como de seus bebês, a riscos de apresentarem agravos nutricionais no período gestacional bem como problemas permanentes nos fetos, em decorrência da deficiência de ácido fólico, especialmente os defeitos no tubo neural. Estes achados apontam para uma maior necessidade da realização de estudos mais aprofundados sobre as principais motivações de não adesão ao uso deste importante suplemento como também para a realização de campanhas de esclarecimento deste público-alvo sobre sua relevância para um bom desfecho gestacional.

Referências

LUNARDI-MAIA, T.; SCHUELTER-TREVISOL, F. AND GALATO, D. Uso de medicamentos no primeiro trimestre de gravidez: avaliação da segurança dos medicamentos e uso de ácido fólico e sulfato ferroso. Rev. Bras. Ginecol. Obstet. v.36, n.12, p. 541-547, 2014

MARQUES, A. G. B.; ZÁCHIA, A. S.; SCHMIDT, M. L.; HELDT, E. Characteristics of pregnant women cared for in a visit

to the prenatal outpatient nursing service: comparison of four decades, Rev Gaúcha Enferm, v.33, n.4, p.41-47, 2012.

MARTINS, P. C. R.; PONTES, E. R. J. C.; PARANHOS FILHO, A. C. E RIBEIRO, A. A. Gravidez na adolescência: estudo ecológico nas microrregiões de saúde do Estado do Mato Grosso do Sul, Brasil - 2008. Epidemiol. Serv. Saúde, v.23, n.1, p. 91-100, 2014.

OMS. Diretriz: Suplementação diária de ferro e ácido fólico em gestantes. Genebra: Organização Mundial da Saúde, 2013. Disponível em: . Acesso em: 24/10/2016.

SANTOS, Q.; SICHIERI, R.; MARCHIONI, D. M. L.; VERLY JR, E. .Avaliacao da seguranca de diferentes doses de suplementos de acido folico em mulheres do Brasil. Revista Saúde Pública, v.47, n.5, p.952-957, 2013.

Palavras-chave: Suplementação; Folato; Gestação

ÁCIDO ÚRICO E FATORES DE RISCO CARDIOVASCULARES EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES

MARCOS ALVES DE SOUZA PEÇANHA; VIRGILIA OLIVEIRA PANI; CAROLINE RESENDE MARTINS; JOSÉ GERALDO MILL; MIRIAM CARMO RODRIGUES BARBOSA; ELIANE RODRIGUES DE FARIA

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo, ² UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

eliane.faria@ufjf.edu.br

Introdução

Níveis elevados de ácido úrico já são observados na infância e na adolescência, podendo estar associado a outros fatores de risco cardiovasculares, devido a ações pró-inflamatórias, que se apresentam em várias locais do organismo, até mesmo nas paredes dos vasos sanguíneos, acarretando lesões no endotélio, aumentando o risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares (KEENAN, 2009; SHAH, 2010). A prevenção destas alterações deve ocorrer o quanto antes, pois seu tratamento onera os indivíduos, as famílias e os sistemas de saúde, e apresentam altas prevalências de causas de morte e invalidez no Brasil (MALTA et al., 2011). Desta forma, a transição da infância para a adolescência é oportuno para verificar a existência de elevação dos níveis de ácido úrico, isso porque na idade adulta ela pode estar relacionada a problemas de saúde crônicos (SPOSITO et al., 2007).

Objetivos

Avaliar a correlação entre os níveis de ácido úrico e fatores de risco cardiovasculares (variáveis de composição corporal, perfil bioquímico e clínico) na infância (8-9 anos) e na adolescência (10-14 anos).

Metodologia

Trata-se de estudo transversal com 298 crianças e adolescentes de ambos os sexos de 8 a 14 anos, de escolas públicas de Vitória/ES. Avaliou-se peso, estatura, índice de massa corporal (IMC), perímetro da cintura, perímetro do quadril, relação cintura/estatura (RCE), percentual de gordura corporal, pressão arterial e parâmetros bioquímicos como glicemia de jejum, insulina plasmática, colesterol total e frações (HDL e LDL), triglicerídeos plasmáticos, ácido úrico, leucócitos totais e proteína C reativa (PCR). A resistência à insulina foi avaliada pela fórmula: HOMA-IR (Homeostasis Model Assessment-Insulin Resistance) = [(insulina de jejum ($\mu\text{U/mL}$) x glicemia de jejum [mmol/L])/22,5] (KESKIN et al., 2005). Utilizou-se a Correlação de Spearman para avaliar a correlação entre as variáveis de composição corporal, clínicas e bioquímicas com o ácido úrico. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos da UFES, sob o número de parecer 1.565.490, sendo solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o Termo de Assentimento pelos participantes e seus responsáveis.

Resultados

A mediana de idade foi 10,2 anos (8,0-14,9). Destes, 55,0% (n=164) eram do gênero feminino e 46,3% (n=138) eram crianças de 8-9 anos. Observou-se correlação positiva entre ácido úrico e idade, peso, estatura, IMC, perímetro da cintura, perímetro do quadril, RCE, percentual de gordura corporal, pressão sistólica e diastólica, HDL, triglicerídeos, insulina, HOMA-IR e leucócitos ($p < 0,05$). Separando-se por fase, na infância observou-se correlação positiva entre ácido úrico e idade, peso, estatura, IMC, perímetro da cintura, perímetro do quadril, RCE, percentual de gordura corporal, triglicerídeos, insulina, HOMA-IR e PCR, e de forma negativa com o HDL ($p < 0,05$). Na adolescência, as variáveis idade, peso, estatura, IMC, perímetro da cintura, perímetro do quadril, pressão sistólica, insulina, HOMA-IR e leucócitos se correlacionaram positivamente com o ácido úrico ($p < 0,05$).

Conclusão

Conclui-se que os níveis de ácido úrico estiveram correlacionados às variáveis bioquímicas, clínicas e de composição corporal tanto na infância quanto na adolescência. Desta forma, é necessário o diagnóstico precoce destas alterações, para assim, atuar nesses fatores levando à prevenção e tratamento na vida atual e futura.

Referências

- KEENAN, R. T.; PILLINGER, M. H. Hyperuricemia, gout, and cardiovascular disease – an important “muddle”. *Bull NYU Hosp Jt Dis*, v. 67, n. 3, 285-290, 2009.
- KESKIN, M. et al. Homeostasis model assessment is more reliable than the fasting glucose/insulin ratio and quantitative insulin sensitivity check index for assessing insulin resistance among obese children and adolescents. *Pediatrics*, v. 115, n. 4, p. 500-503, 2005.

MALTA D. C.; et al. Apresentação do plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis no Brasil, 2011 a 2022. *Epidemiologia e Serviços de Saúde*, 2011; v. 20, n. 4, p. 425-438.

SHAH, A. Gout, hyperuricemia, and the risk of cardiovascular disease: cause and effect? *CurrRheu matol Rep*, v. 12, p. 118-124, 2010.

SPOSITO A. C.; et al. IV Brazilian guideline for dyslipidemia and atherosclerosis prevention: Department of Atherosclerosis of Brazilian Society of Cardiology. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*. 2007; 88, 2.

Palavras-chave: ácido úrico; adolescência; fatores de risco cardiovasculares; infância

BARREIRAS COMPORTAMENTAIS PARA ADESÃO À DIETA HIPOCALÓRICA: UM ESTUDO QUALITATIVO

LUANA EDLA LIMA; ANDHRESSA FAGUNDES; SABRINA DO ESPÍRITO SANTO ALMEIDA; BÁRBARA LÚCIA FONSECA CHAGAS; RAQUEL SIMÕES MENDES NETTO

¹ UFS - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

edlaluana@gmail.com

Introdução

Dados recentes mostram que 53,8% dos brasileiros estão acima do peso, ocorrendo aumento de 26,3% em 10 anos (VIGITEL, 2016). Em geral, para o tratamento da obesidade é recomendado a combinação de restrição calórica ao aumento do gasto energético, no entanto essa combinação tem se mostrado complexa (JANSEN; HOUBEN; ROEFS, 2015). Os estudos mostram que 60,5% das pessoas que participam de intervenções para perda de peso, não aderem aos programas. Revelando que os programas que eram supervisionados e que ofereciam apoio social, apresentaram maior taxa de adesão em comparação aos que não tinham esse suporte (LEMSTRA, et al., 2016). Em virtude disso, é relevante investigar as barreiras para adesão à dieta hipocalórica, com intuito de elaborar estratégias que auxiliem na redução ponderal e na promoção de hábitos de vida saudáveis.

Objetivos

Identificar barreiras para adesão à dieta hipocalórica, encontradas em um grupo participante de um programa para perda de peso.

Metodologia

Trata-se de um estudo qualitativo, realizado com um grupo de 28 sobrepesados (homens e mulheres) de uma comunidade universitária, participantes de um programa para perda de peso envolvendo prescrição dietética e treinamento físico, com duração de 12 semanas. Para coleta dos dados foram realizados quatro grupos focais de 6 a 8 participantes, conduzidos por um moderador e um observador que fizeram anotações durante e após as sessões, com auxílio de um roteiro previamente elaborado. Os grupos focais foram gravados com auxílio de um gravador eletrônico, os voluntários assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido e um termo de autorização e uso de voz. Foi utilizada a técnica de análise de conteúdo descrita por Bardin (2011), seguindo três fases: pré-análise; exploração do material e, por fim, tratamento e interpretação dos resultados. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da universidade com parecer de aprovação nº 977.088.

Resultados

A amostra apresentou média de idade de 31,8 anos e IMC= 29,1 kg/m². Foram identificadas 100 barreiras para adesão à dieta, encontrando-se dentre as percepções dos participantes as categorias: Convívio Social – família, amigos e eventos sociais (26%); Restrição de Doces (14%); Fatores Psicoemocionais – ansiedade, estresse e omissão no relato de ingestão (12%); Não Ingerir Bebida Alcoólica (7%); e Fracionamento Adequado das Refeições (5%). Os participantes também relataram que ter hábito de ingerir frutas e hortaliças, preparar e transportar as refeições, seguir dieta com poucas substituições, e as duas últimas semanas do programa também dificultaram o seguimento da dieta hipocalórica.

Conclusão

As barreiras para adesão à dieta hipocalórica que se apresentaram mais importantes no grupo estudado, foram: convívio social, restrição de doces e fatores psicoemocionais. Além disso, a mudança de hábitos imediata mostrou-se dificultada, assim como o seguimento da dieta hipocalórica por mais de dez semanas. Os resultados indicam a necessidade de protocolos de intervenção para perda de peso de cunho multidisciplinar, especialmente com participação de psicólogos, que podem ajudar a minimizar essas barreiras encontradas.

Referências

BARDIN, Laurence. Análise de conteúdo. rev. e ampl. Lisboa: Edições, v. 70, 2011.

BRASIL, Ministério da Saúde. VIGITEL - Vigilância de fatores de risco e proteção para Doenças Crônicas por inquérito telefônico. Disponível em: http://portal.arquivos.saude.gov.br/images/pdf/2017/junho/07/vigitel_2016_jun17.pdf. Acesso em: 25 de setembro de 2017, 2016.

JANSEN, Anita; HOUBEN, Katrijn; ROEFS, Anne. A cognitive profile of obesity and its translation into new interventions. *Frontiers in psychology*, [S.L.], v. 6, n. 1807, p.111-222, nov. 2015.

LEMSTRA, Mark; BIRD, Yelena; NWANKWO, Chijioke; ROGERS, Marla; MORAROS, John. Weight loss intervention adherence and factors promoting adherence: a meta-analysis. *Patient preference and adherence*, [S.L.], v. 1, n. 10, p. 1547–1559, jan. 2016.

Palavras-chave: restrição calórica; perda de peso; dieta; sobrepeso

CAPACITAÇÃO PARA ESCOLHAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS E MONTAGEM DE LANCHEIRAS DESTINADAS À PRÉ-ESCOLARES E ESCOLARES NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

NARJARA PEREIRA LEITE; JULIANA PARREIRA VASCONCELLOS SCIORILLI; LEANDRA CAMPOS BATISTA MARTINS; VIVIANE MOURA SANTOS; DAIANI DE LIMA ROCHA

¹ PMSA - Prefeitura Municipal de Santo André
narjasilva@uol.com.br

Introdução

Nos últimos anos, vem-se observando um importante aumento na prevalência da obesidade, em diversos países e em variadas faixas etárias, inclusive a infantil o que ficar cada vez mais alarmante devido ao risco aumentado que essas crianças têm de se tornarem adultos obesos e desenvolver patologias associadas à obesidade. As consequências da obesidade infantil podem ser notadas a curto e a longo prazo, pois a criança poderá apresentar vários fatores multifatoriais e patológicos graves. Assim, é importante salientar a importância da influência da família e dos responsáveis bem como da equipe de saúde da família no incentivo à alimentação saudável para essas crianças. A capacitação em nutrição aos agentes comunitários de saúde e aos enfermeiros deve ser uma ação constante na Atenção Primária à Saúde. É de suma importância as orientações de alimentação saudável principalmente no tocante à prevenção da obesidade infantil.

Objetivos

Capacitar agentes de comunitários de saúde e enfermeiros da Atenção Primária em alimentação saudável na prevenção e tratamento da obesidade infantil.

Metodologia

Confeccionou-se materiais educativos para a capacitação dos profissionais. Foram montadas seis lancheiras, sendo três nutricionalmente adequadas (com alimentos minimamente processados, in natura e caseiros) e três nutricionalmente inadequadas (com alimentos ultraprocessados de alto teor calórico). Foi calculado o custo individual médio de cada uma e valor calórico total. Cada lancheira continha também recipientes que ilustravam a quantidade de carboidratos, lipídeos e sódio presentes em de cada alimento, e o total desses nutrientes em cada lancheira. Além disso, montamos recipientes que ilustravam a necessidade diária dos nutrientes já citados e ao final da apresentação de cada lancheira comparávamos a composição da mesma com as necessidades diárias médias com base em uma dieta de 1500 kcal (média para a faixa etária de pré-escolar e escolar). Além disso, foram confeccionados folders sobre alimentação infantil e obesidade, contendo todas as informações baseadas no Guia Alimentar para a População Brasileira e no Manual de Obesidade da Sociedade Brasileira de Pediatria. O material educativo foi apresentado em 23 Unidades de Saúde do município de Santo André no período de 01/03/2017 à 03/04/2017, foram dadas orientações de incentivo ao aleitamento materno, introdução alimentar adequada e ao final foi apresentado trecho do filme “Muito Além do Peso” para sensibilizar as equipes sobre a importância da família na prevenção da obesidade. No total foram capacitados 228 colaboradores.

Resultados

Com a realização deste projeto, podemos esperar que os resultados sejam desenvolvidos no decorrer dos atendimentos dos profissionais das Unidades; a fim de que estes possam transmitir e multiplicar as informações adquiridas para as famílias assistidas pelas equipes de saúde da família e identificar precipitadamente essas crianças com possível excesso de peso. Até o mês de setembro de 2017, este material já foi utilizado pelos profissionais de saúde por quatro Unidades de Saúde da Família e uma ação coletiva de promoção da alimentação saudável.

Conclusão

A capacitação foi muito importante do ponto de vista nutricional, uma vez que todas as equipes conseguiram sanar dúvidas no tocante a diferenças entre alimentos in natura, processados e ultraprocessados, além de auxiliar na formação de grupos de prevenção e controle da obesidade infantil.

Referências

1. Yokota RTC, Vasconcelos TF, Pinheiro ARO, Schmitz BAbS, Coitinho DC, Rodrigues MLCF. Projeto “A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis”: comparação de duas estratégias de educação nutricional no Distrito

Federal, Brasil. Rev Nutr. 2010;23(1):37- 47.

2. Pimentel VRM, Sousa MF, Hamann EM, Mendonça AVM. Alimentação e nutrição na Estratégia Saúde da Família em cinco municípios brasileiros. Ciênc Saúde Coletiva. 2014;19(1):49-58.

3. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il.

4. Obesidade na infância e adolescência – Manual de Orientação / Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento Científico de Nutrologia. 2ª. Ed. – São Paulo: SBP. 2012. 142 p.

Palavras-chave: Alimentação; Obesidade Infantil; Pré-escolares

CARACTERIZAÇÃO CLÍNICA E ANTROPOMÉTRICA DE IDOSOS USUÁRIOS DE RESTAURANTES POPULARES

VANESSA TEIXEIRA DE LIMA OLIVEIRA; AMOYSA ARAÚJO RIBEIRO; MARIA TEREZA GOUVEIA PESSOA;
DANIELLE SOARES BEZERRA; ADRIANA LUCIA MEIRELES; CAMILA VALDEJANE SILVA DE SOUZA

¹ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

vanessatlima@uol.com.br

Introdução

O envelhecimento é um processo inerente ao organismo. Mesmo não havendo inteira relação entre as características do processo de envelhecimento e a origem de doenças, note-se que as doenças crônicas são encontradas comumente nos idosos. Dentre elas, as principais são a hipertensão arterial e diabetes mellitus, que juntas são uma das principais causas de óbitos. Um dos fatores de risco mais associado ao desenvolvimento destas doenças é a obesidade. Todas estas patologias acabam prejudicando o estado nutricional, qualidade de vida bem como propiciando maiores índices de mortalidade. Por isso a necessidade de checá-las, através de análises clínicas e antropométricas, para melhor encaminhamento de tratamento que as controle.

Objetivos

Traçar o perfil clínico, antropométrico e comportamental de idosos usuários de Restaurantes Populares do interior do Rio Grande do Norte.

Metodologia

O estudo possui caráter transversal e foi realizado com idosos (n=122), com idade a partir de 60 anos, que frequentavam o Restaurante Popular de Santa Cruz/RN e Currais Novos/RN. A amostra foi composta por conveniência, com os idosos que aceitaram participar da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN, parecer nº 1.116.416/2015. A pesquisa ocorreu em uma sala reservada nos devidos locais. Ocorreu a aplicação de questionários e coleta de dados antropométricos, obtendo peso por meio de uma balança digital e estatura através do estadiômetro, a fim de se obter o índice de massa corporal, do qual utilizou-se os valores de referência Lipschitz (1994). Utilizou-se a fita métrica inelástica para realizar a aferição da circunferência abdominal para qual foram usada as referências da Organização Mundial de Saúde (1998). Ocorreu a construção do banco de dados utilizando-se o software Excel 2010, onde, também, aplicou-se os métodos para obtenção de percentual das variáveis.

Resultados

Na amostra estudada prevaleceu o sexo masculino (54%), faixa etária de 65-75 anos e renda familiar de 1 salário mínimo. Pode-se observar que a maior parte dos entrevistados não praticava atividade física (52%) e não fazem o uso de bebida alcoólica e tabaco (93% e 88%, respectivamente). Em relação ao perfil clínico, observou-se a presença de doenças crônicas não transmissíveis, destacando-se hipertensão arterial (n=45), seguido de diabetes mellitus (n=11) e outras doenças, como dislipidemia, depressão, doenças cardíacas e artrite (n=52). Quanto aos dados antropométricos, no índice de massa corporal (IMC), verificou-se que 47% dos idosos apresentaram excesso de peso. Em relação, à circunferência abdominal (CA) houve uma maior prevalência de mulheres em risco muito elevado para o desenvolvimento de doenças crônicas e complicações metabólicas (80%).

Conclusão

Houve um índice considerável de doenças crônicas e alterações nutricionais do estado antropométrico entre os avaliados. Provavelmente relacionados a hábitos de vida não saudáveis. Sendo assim, destaca-se a importância do reconhecimento dessas condições, para que sejam esclarecidas a necessidade do cuidado e tratamento adequado da população em estudo. Reforçar-se, ainda, a importância do gerenciamento adequado, por parte de profissionais nutricionistas, de programas governamentais como os Restaurantes Populares, que são meios de intervenção nutricional.

Referências

ALVES, L. C. et al. A influência das doenças crônicas na capacidade funcional dos idosos do Município de São Paulo, Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.23, n.8, p.1924-1930, ago. 2007.

MALFATTI, C. R. M.; ASSUNÇÃO, A. N. Hipertensão arterial e diabetes na Estratégia de Saúde da Família: uma análise da frequência de acompanhamento pelas equipes de Saúde da Família. *Ciência & Saúde Coletiva*, v.16, n.1, p.1383-1388, 2011.

MARIATH, A. B., et al. Obesidade e fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis entre usuários de unidade de alimentação e nutrição. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v.23, n.4 ,p.897-905, abr. 2007.

Palavras-chave: Antropometria; Doenças Crônicas; Idosos

CARACTERIZAÇÃO DA ATUAÇÃO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA GARANTIA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CAROLINE DE OLIVEIRA CASTRO; GIOVANNA ANGELA LEONEL OLIVEIRA; THAIS DE PAULA MARQUES; KARINE ANUSCA MARTINS; LUCILENE MARIA DE SOUSA

¹ FANUT UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás , ² CECANE UFG - Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar
carol.transito@gmail.com

Introdução

O Conselho de Alimentação Escolar exerce o papel de fiscalizar e acompanhar o cumprimento e aplicação dos recursos financeiros destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar. Além disso, o Conselho zela pela qualidade dos alimentos e aceitabilidade dos cardápios, com vistas a garantir a execução do Programa conforme os aparatos legais. Com isso, a participação do controle social fomenta a Segurança Alimentar Nutricional e ajuda a alcançar o direito à alimentação escolar, em quantidade e qualidade adequadas para atender as necessidades nutricionais e contribuir no alcance dos objetivos do Programa, de forma a propiciar a formação de hábitos alimentares saudáveis dos escolares (BRASIL, 2009; 2013).

Objetivos

Caracterizar a atuação do Conselho de Alimentação Escolar em municípios goianos.

Metodologia

O estudo integra o projeto matriz intitulado “*Monitoramento e Assessoria às entidades executoras goianas*” desenvolvido pelo Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar, da Universidade Federal de Goiás. Com o intuito de aperfeiçoar a execução do Programa Nacional de Alimentação do Escolar, dois monitores (agrônomo e nutricionista) do Centro Colaborador visitaram 23 municípios goianos selecionados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Aplicaram um questionário estruturado aos conselheiros, para verificação e acompanhamento de suas competências e funcionamento do conselho, bem como identificar como se dá sua atuação, com vistas a orientá-los nesta perspectiva. Realizou-se análise descritiva. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética de Pesquisa da Universidade Federal de Goiás sob protocolo:70168917.7.0000.5083, de 22/06/2017 e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Observou-se que menos da metade dos conselheiros 47,83% (n=11) relataram que conhecem os recursos enviados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, contudo, a maioria 91,30% (n=21) conhecia a contrapartida da Entidade Executora para o Programa. Nos municípios visitados, verificou-se que 47,83% (n=11) dos conselheiros elaboraram o regimento interno e, apenas, 26,09% (n=6) desses regimentos se encontravam adequados à legislação atual. Em relação ao plano de ação, 78,26% (n=18) desses conselhos não os possuíam. Das atividades desenvolvidas, 82,61% (n=19) não elaboravam relatórios, conforme Art. 35, da Resolução CD/FNDE 26/2013. Dos conselhos visitados, 56,52% (n=13) não tiveram contato com os cardápios planejados para alimentação escolar, 60,87% (n=14) não acompanharam o processo licitatório para aquisição dos gêneros alimentícios e o 47,83% (n=11) não acompanharam o processo de aquisição dos gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar. A maioria dos conselhos 60,87% (n=14) não passou por formação para exercer a sua função, conforme o Art. 17, da Lei 11.947/2009.

Conclusão

Verificaram-se inadequações na atuação dos Conselhos de Alimentação Escolar goianos, dentre estas, destacam-se o desconhecimento sobre a importância do Plano de Ação, assim como a sua realização. Com vistas a garantir a Segurança Alimentar e Nutricional, capacitações e parcerias com os demais conselhos de controle social podem aprimorar sua atuação e conseqüentemente do Programa Destaca-se também a necessidade de participação integrada do profissional nutricionista, tanto na formação como na assessoria ao Conselho, afim de possibilitar a formação de alimentares saudáveis e garantir o direito à alimentação adequada e saudável.

Referências

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

BRASIL. **Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Diário Oficial da União, 2013.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Controle social; Direito alimentar; Segurança alimentar e nutricional

CARACTERIZAÇÃO DA OFERTA DE PROTEÍNA ANIMAL EM ESCOLAS ASSISTIDAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SABRINA FONSECA LOPES; KAMILA MENDES DE OLIVEIRA NEGRÃO; ALINE LEÃO REIS; ISABELLE CHRISTINE VIEIRA DA SILVA MARTINS; ROSA MARIA DIAS; CLÁUDIA DANIELE TAVARES DUTRA CAVALCANTI

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

sabrinaf.lopes@outlook.com

Introdução

A oferta adequada de proteína é necessária para que a criança apresente um adequado crescimento e desenvolvimento, tanto corpóreo quanto cognitivo (SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2012). Desta forma, é essencial a ingestão de alimentos ricos em proteínas, os quais podem ser de fonte animal ou vegetal. Nesse contexto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar, política do Governo Federal, tem como um de seus objetivos a “oferta de refeições que respeitem as referências nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região” (BRASIL, 2013).

Objetivos

Caracterizar a oferta de proteína animal em duas escolas assistidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Metodologia

Estudo transversal descritivo, realizado em duas escolas (A e B) do município de Belém/PA. Os critérios de inclusão na pesquisa foram: as duas escolas que tinham o maior número de alunos matriculados no ensino fundamental (2º ao 5º ano) em regime de tempo integral, de acordo com o censo enviado pela Entidade Executora. A variável estudada foi a identificação da frequência diária, nos cardápios executados nas escolas, das seguintes fontes de proteína animal: leite, ovos, pescado, carnes de frango e bovina. A coleta de dados ocorreu durante 20 dias letivos em cada escola, no período de maio a agosto de 2015, a partir do acompanhamento da execução (do pré-preparo à distribuição) dos cardápios escolares, destaca-se que os dados foram coletados por graduandos de nutrição, através do preenchimento de protocolo semiestruturado. Os resultados foram armazenados e analisados em planilha do Programa Microsoft Excel 2010. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, parecer 221.941/2015.

Resultados

Foram avaliados 20 cardápios diários para lanche e 20 para almoço. Foi observada a oferta de três alimentos fontes de proteína animal (leite, carnes bovina e de frango) nos cardápios das duas escolas, dos quais o leite foi ofertado exclusivamente nos lanches (Escola A, n=8, 40%; Escola B, n= 20, 100%) e as carnes bovina (Escola A, n= 14, 70%; Escola B, n=9, 45%) e de frango (Escola A, n=5, 25%; Escola B, n=11, 55%) no almoço. Ovos e pescado não estiveram presentes nos cardápios executados nas instituições. Destaca-se a substituição das carnes por salsicha em um cardápio (5%) da Escola A.

Conclusão

As duas escolas ofertaram os mesmos tipos de proteínas, variando apenas a frequência de oferta, tendo sido utilizada mais carne bovina na Escola A e de frango na Escola B, não obstante, a oferta de leite também foi diferenciada entre as instituições, mesmo ambas sendo assistidas por uma única Entidade Executora.

Referências

BRASIL, Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução nº26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União: 18 jun 2013. Seção 1.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, Departamento de Nutrologia. Manual de orientação: alimentação do lactente, alimentação do pré-escolar, alimentação do escolar, alimentação do adolescente, alimentação na escola. São Paulo, 2012.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Cardápios; Proteínas

CARACTERIZAÇÃO DOS ESTUDOS SOBRE AVALIAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UM PANORAMA INTERNACIONAL

MICK LENNON MACHADO; AMANDA DE ARAÚJO FIGUEREDO GUEDES; BARBARA LEONE SILVA; PATRÍCIA MARIA DE OLIVEIRA MACHADO; CRISTINE GARCIA GABRIEL; MARIA CRISTINA MARCON

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

micklennon@yahoo.com.br

Introdução

O conceito brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional, consolidado com a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, prevê o direito de todos ao acesso regular a alimentos de qualidade e em quantidades suficientes, respeitando a cultura, o meio ambiente e as relações sociais, além de ter como base práticas promotoras de saúde. A qualificação das metodologias de avaliação de segurança alimentar e nutricional é premente para que respondam pela multidimensionalidade deste conceito e possam auxiliar na gestão de políticas públicas.

Objetivos

Caracterizar referenciais bibliográficos que descrevem dimensões para avaliação de segurança alimentar e nutricional no contexto global.

Metodologia

Foram realizadas buscas nas bases de dados eletrônicas ScieLO, PUBMED, Web of Science e Scopus no período de julho a outubro de 2017. Utilizou-se a expressão (((indica* OR diagnostic* OR instrumento OR medi* OR avalia*) AND ("Segurança Alimentar e Nutricional" OR "Insegurança Alimentar e Nutricional") OR ((Política OR Programa) AND ("Segurança Alimentar e Nutricional" OR "Insegurança Alimentar e Nutricional")))), e sua correlata em inglês. Foram utilizados como critérios de inclusão artigos sobre avaliação em nível individual, familiar e territorial, de políticas e programas, das dimensões de monitoramento, conceituais e metodológicos. Foram excluídos artigos duplicados e que abordassem aspectos específicos de programas, políticas e dimensões. Para ampliar os resultados, optou-se por não considerar o ano de publicação, idioma e disponibilidade dos artigos. De forma independente, três pesquisadores realizaram a leitura de todos os títulos e resumos, sendo que aqueles selecionados por pelo menos dois pesquisadores foram incluídos.

Resultados

Inicialmente foram localizados 475 artigos. Destes, 156 foram excluídos por serem duplicados e outros 130 por não satisfazerem os critérios de inclusão ou se enquadrarem nos demais critérios de exclusão. Ao final, fizeram parte da amostra 189 artigos. Da amostra selecionada, 77% foi publicada a partir de 2010, 34% contavam com pesquisadores brasileiros, 21% estavam disponíveis em língua portuguesa, 6% eram teóricos ou de revisão, 8% metodológicos e 86% avaliavam indivíduos, famílias ou territórios.

Conclusão

Os resultados evidenciam uma preocupação científica recente com os aspectos teóricos, metodológicos e de aplicação da avaliação de segurança alimentar e nutricional. Além disso, o Brasil desponta como importante locus de produção científica na área. Diante da necessidade de qualificação dos instrumentos de avaliação que respondam pela complexidade do conceito adotado pelo Brasil, o baixo número de artigos teóricos e metodológicos identificados aponta para a importância de ampliar as pesquisas com este enfoque. A seleção de artigos que tratam de dimensões para avaliação de segurança alimentar e nutricional demonstrou-se um desafio por não se traduzir em um campo ou setor específico, mas sim da conjunção de aspectos intersetoriais e interdisciplinares.

Referências

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, DF. D.O.U. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências.

Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Avaliação; Revisão

CENÁRIO DA ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS NO MUNICÍPIO DE NITERÓI- RIO DE JANEIRO

SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; MARIA ARLETTE SADDY; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; DENISE RODOVALHO DE ALMEIDA

¹ CRN-4 - CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO

samaracrancio@globo.com

Introdução

As instituições de longa permanência para idosos (ILPI) têm o caráter residencial, na forma de domicílio coletivo para pessoas com idade igual ou superior a 60 anos. De acordo com o Estatuto do Idoso, é obrigação da família, da comunidade, da sociedade e do Poder Público assegurar ao idoso, com absoluta prioridade, a efetivação do direito à vida, à saúde e à alimentação. Nesse contexto, a atuação do nutricionista em ILPI é obrigatória, por lei, no estado do Rio de Janeiro e suas atribuições estão estabelecidas em resolução do Conselho Federal de Nutricionistas.

Objetivos

Identificar o cenário do exercício profissional do nutricionista em ILPI localizadas no município de Niterói - Rio de Janeiro.

Metodologia

Tratou-se de estudo descritivo transversal, realizado a partir de solicitação do Ministério Público do estado do Rio de Janeiro para que o Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região (CRN-4) realizasse diligências em determinadas ILPI, no total de trinta. Um roteiro de visitas foi especialmente desenvolvido, contemplando as características da instituição; número e grau de dependência dos idosos; identificação do nutricionista, sua carga horária e as atribuições desenvolvidas; condições das áreas físicas das unidades de alimentação e nutrição (UAN) e procedimentos de controle de qualidade implantados. As visitas foram realizadas pelas nutricionistas fiscais do CRN-4 nos meses de maio e junho de 2017.

Resultados

As trinta ILPI visitadas contavam com atuação de um nutricionista. Em relação ao vínculo de trabalho, apenas seis nutricionistas (20%) possuíam vínculo de trabalho celetista. Os demais, atuavam como autônomos (80%), o que denota fragilidade das relações de trabalho com as instituições. Três (10%) ILPI apresentaram nutricionistas executando cargas horárias abaixo do preconizado pela lei estadual nº 3875, de 24 de junho de 2002, que é de, no mínimo, oito horas por semana. Quanto ao desenvolvimento das atribuições, observou-se que o foco de atuação do nutricionista é a qualidade da alimentação do ponto de vista higiênico-sanitário. Desta forma, verificou-se que as atividades relacionadas à assistência nutricional aos idosos e à qualidade nutricional da alimentação estavam prejudicadas.

Conclusão

Conclui-se que a assistência nutricional aos idosos e a qualidade nutricional da alimentação apresentaram-se prejudicadas em razão da carga horária insuficiente do nutricionista para o desenvolvimento das suas atribuições. Esta situação representa uma ameaça aos direitos dos idosos à vida, à saúde e à alimentação.

Referências

BRASIL. Lei nº 10761 de 01 de outubro de 2003. Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências. Diário Oficial da União, 03 out. 2003.

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. Lei nº 3875 de 24 de junho de 2002. Regula o funcionamento das instituições asilares de caráter social no estado do Rio de Janeiro e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro, 25 jun. 2002.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução nº 380 de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições estabelecem parâmetros numéricos de referência, por área de atuação e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 10 jan. 2005. Sec.1, p.66 a 71.

Palavras-chave: alimentação ; fiscalização; idosos ; ILPI; nutricionista

CHAMADA NUTRICIONAL DE IDOSOS NUM MUNICÍPIO DO EXTREMO SUL CATARINENSE.

PAULA ROSANE VIEIRA GUIMARÃES; LISIANE MACARI; RITA SUSELAINE VIERIA RIBEIRO; ANA PAULA AGUIAR MILANEZ; SINARA MARIA CRIPPA MILANEZ

¹ UNESC - Universidade do Extremo Sul Catarinense, ² SMS - CRICIÚMA - Secretaria Municipal de Saúde - Criciúma, ³ SMS - COCAL - Secretaria Municipal de Saúde de Cocal do Sul
paulag@unesc.net

Introdução

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), nos países em desenvolvimento são considerados idosos, indivíduos de 60 anos ou mais de idade. No Brasil, o número de idosos já passa dos 20 milhões, e a cada ano o número só aumenta. Pelo estatuto do Idoso, são destinadas as leis há pessoas com idade igual ou superior há 60 anos, sendo obrigação da família, da comunidade, da sociedade e do Poder Público, assegurar ao idoso, com prioridade, o direito à vida, à saúde, à alimentação, à educação, à cultura, ao esporte, ao lazer, ao trabalho, à cidadania, à liberdade, à dignidade, ao respeito e à convivência familiar e comunitária. O estado nutricional de idosos é fundamental na sua qualidade de vida.

Objetivos

O objetivo foi avaliar o estado nutricional dos idosos moradores do município de Cocal do Sul, pela Mini Avaliação Nutricional (MAN) e Índice de Massa Corpórea (IMC).

Metodologia

Projeto aprovado no CEP da Unesc sob parecer nº: 1.022.556/2015. Na sequência foi organizada capacitação para os acadêmicos voluntários vinculados ao curso de nutrição da UNESC. Estudo transversal de abordagem quantitativa, descritivo, não probabilístico e censitário com coleta de dados primários. A coleta de dados ocorreu nas 6 ESFs no dia D da vacinação contra Influenza e em 4 grupos de idosos. Os instrumentos para coleta de dados foram Mini Avaliação Nutricional (MAN), medidas antropométricas e um questionário demográfico. O banco de dados e análises realizados pelo programa estatístico SPSS 22.0.

Resultados

Dos 122 entrevistados 60 (49,2%) eram homens e 62 (50,8%) mulheres. Idade média foi de 67,6 anos ($\pm 6,1$), o IMC médio foi de 28,32 ($\pm 04,57$). O perfil sócio econômico demonstrou que a maioria dos idosos (46,7%) são classe D-E, seguidos pela classe C2 (27%), e assim respectivamente, classe C1 (21,3%), classe B2 (3,3%), e classe B1 (1,6%). A maioria dos idosos (40,2%) apresentaram IMC adequado. Observou-se 2 casos de baixo peso. Sobrepeso foi observado em 27% dos idosos e obesidade em 31,1%. Pela MAN, observou-se 1,6% de desnutrição, risco de desnutrição em 44,3% e estado nutricional normal em 54,1%. A MAN como o IMC para avaliação do estado nutricional de idosos se mostraram importantes instrumentos para diagnóstico populacional. Leva-se em consideração, que este estudo foi feito com idosos que se locomoveram à Unidade de Saúde ou grupo. Deve-se ter atenção maior quanto a desnutrição e baixo peso em idosos, pois este é um fator, que contribui para o isolamento do idoso, que com o tempo, já não terá mais forças para se locomover sozinho. Notou-se que a maioria dos idosos foram classificados com classe D-E, o que pode ser um fator relacionado a má alimentação, e falta de acesso a informação, sendo que a maioria dos idosos estudaram menos de 11 anos.

Conclusão

Estudos e pesquisas associados ao estado nutricional de idosos, permitem gerar informação, acompanhar e planejar ações de promoção e prevenção de uma alimentação saudável melhorando a qualidade de vida. Assim, espera-se com esse resultado poder auxiliar o município no sentido de mobilizar de alguma forma, geração e continuidade de informação sobre o estado nutricional de toda a população como preconizado pelo SISVAN, em especial dos idosos, melhorando seu estilo de vida, visto ser uma população que cresce a cada ano.

Referências

ALVES, Luciana Correia et al. A influência das doenças crônicas na capacidade funcional dos idosos do Município de São Paulo, Brasil. Caderno de Saúde Pública, São Paulo, v. 8, n. 23, p.1924-1930, ago. 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Envelhecimento e

saúde da pessoa idosa / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica – Brasília : Ministério da Saúde, 2006. 192 p. il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção Básica, n. 19)

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Atenção à Saúde da Pessoa Idosa e Envelhecimento. Distrito Federal, 2010. 46 p.

CAMPOS, Marta Alice Gomes et al. Estado nutricional e fatores associados em idosos. Revista Associação de Medicina Brasileira, Belo Horizonte, v. 52, n. 4, p.214-221, jan. 2006

CASTILHOS, Washington. Um país mais velho. 2008. Disponível em: . Acesso em: 2 dez. 2014.

Palavras-chave: MAN; Avaliação Nutricional; Idosos; Chamada Nutricional

COMIDA DE CASA VERSUS COMIDA DE RUA: A REPRESENTAÇÃO DO SAUDÁVEL NA PERSPECTIVA DA MEMÓRIA E DA TRADIÇÃO

AMELIA CRISTINA STIVAL DUARTE; JANINE HELFST LEICHT COLLAÇO

¹ UFG - Universidade Federal de Goiás

ameliastival@hotmail.com

Introdução

Este trabalho fundamentou-se no pressuposto de que, como indivíduos sociais, incorporamos nas nossas relações uma ampla rede de significados que estendem as noções da alimentação para um terreno muito mais abrangente e complexo do que unicamente o fornecimento de nutrientes. O discurso do saudável tomou proporções deveras complexas, que esbarram nas questões da subjetividade do ser humano e o situa em um verdadeiro campo de batalha, no qual o impele a lidar com as imposições externas do meio e, ao mesmo tempo, com o seu próprio bem-estar físico, emocional e pessoal, atrelados diretamente com as suas preferências individuais, relações, significados, memórias e tradições. Diante desse cenário, o trabalho proposto trata-se de um desdobramento da minha pesquisa de mestrado, desenvolvida em 2015, com mulheres que trabalham fora de casa e que lidam com a jornada dupla de trabalho e os diversos discursos pautados em torno do tema “saúde”.

Objetivos

O objetivo da pesquisa principal foi o de compreender como essas mulheres que trabalham fora de casa entendem a noção de alimentação saudável e transferem esses discursos para o seu cotidiano diante a multivocalidade que o tema proporciona.

Metodologia

O método baseou em uma etnografia estruturada na observação do campo e em entrevistas realizadas com servidoras de uma instituição pública do estado de Goiás. O trabalho teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa por meio do Parecer Consubstanciado de nº 576.195.

Resultados

Como resultados, obteve-se que a casa e a rua compõem um terreno conflituoso onde o medo do impuro abre campo de debate com as circunstâncias da realidade de trabalho. As representações da casa, para a maioria das pessoas, remetem a sensações de aconchego, conforto e de detenção de uma liberdade mais autônoma. Na casa, as emoções estão afloradas e a relação das pessoas com a comida perpassa as noções de sobrevivência para atingir um nível de representações em que a intimidade e a proximidade estão evidenciadas. A casa é um espaço onde a imaginação segue livre, o lugar onde a memória é privilegiada. Assim, as refeições realizadas no âmbito domiciliar assumem um caráter emocional que valoriza o estreitamento das relações e a amenização das tensões em que o saudável se desloca da composição do alimento para o caráter afetivo que ele representa. Por outro lado, no espaço público, escolhas têm que ser feitas em detrimento da segurança biológica. A busca pelo estilo de vida saudável torna-se cada vez mais constante, entretanto, as imposições dadas pela necessidade e pela vontade da independência financeira transferem a comida para um segundo plano e o saudável é valorizado mais em uma proposta idealizada do que pela execução dos seus preceitos técnicos. Em outra vertente, o contexto empregado na realização das refeições dentro e fora de casa se inverte quanto deslocado para os momentos de lazer, por meio dos quais a saúde está compreendida no convívio descontraído e descompromissado com familiares e amigos.

Conclusão

Diante desse cenário, destaca-se, de maneira geral, que a forma como essas mulheres lidam com o alimento não segue um fluxo unidirecional o que faz com que a ideia de alimentação saudável assuma uma posição relativizada. Para elas, não é o discurso que dita o que é sadio, mas sim o contexto. Nesse sentido, foi entendido que não é a presença ou ausência de nutrientes e calorias do alimento, mas sim a eloquência dos seus diversos significados que exercem a verdadeira influência na sua classificação como saudável.

Referências

ALVES, P.C.; MINAYO, M. C. S. Saúde e doença: um olhar antropológico. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1994. 174 p.
COLLAÇO, J. H. L. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. Caderno Espaço Feminino. Uberlândia. v.19, n.1, 2008.

DAMATTA, R. A casa e a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

PEREZ, R. M. Alimentação e codificação social. Mulheres, cozinha e estatuto. Cadernos Pagu. Campinas, n. 39, 2012.

VENTURI, G.; GODINHO, T. "Mulheres Brasileiras e Gênero nos Espaços Público e Privado Uma Década de Mudanças na Opinião Pública". São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2013.

Palavras-chave: alimentação saudável; representação social; memória; afetividade; antropologia da alimentação

COMPARAÇÃO DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS, DO CONSUMO ALIMENTAR E DO BEM ESTAR PSICOLÓGICO DE ADULTOS, DE ACORDO COM PADRÃO ALIMENTAR VEGETARIANO E RELIGIÃO ADVENTISTA DO SÉTIMO DIA.

SOFIA DE MELO PENHA; PAULA FRANSON FERNANDES; RODOLFO BORGES PARREIRA; AFONSO SHIGUEMI INOUE; FLÁVIA TRONCON ROSA

¹ UNIFIL - Centro Universitário Filadélfia, ² ISSI - Instituto Salgado de Saúde Integral
flaviatrosa@yahoo.com.br

Introdução

As dietas vegetarianas consistem no consumo de cereais, leguminosas, oleaginosas, hortaliças e frutas, podendo incluir produtos lácteos e ovos. Em termos de nutrientes, estudos descrevem baixo consumo de gordura saturada e alto de amidos e frutas. Ainda, apontam associação entre dieta vegetariana e diminuição de riscos de hipertensão, diabetes melitus tipo 2, síndrome metabólica, doenças cardiovasculares e alguns cânceres. No entanto, estudos têm sugerido que os efeitos benéficos são mais evidentes em adeptos da religião Adventista do Sétimo Dia, possivelmente pelos hábitos de vida praticados, como absterem-se de fumo, álcool, drogas e cafeína, manterem relações sociais emocionalmente estáveis, praticarem exercício e manterem descanso semanal regular. Os Adventistas são encorajados a seguir vegetarianismo como uma conduta religiosa para manter a saúde do corpo e da mente.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi comparar o efeito da dieta vegetariana, associada ou não a religião Adventista do Sétimo Dia, sobre medidas antropométricas, consumo alimentar, estresse, ansiedade e depressão.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal, analítico (aprovação ética número 1.844.518). O estudo foi composto por 97 pessoas, idade entre 18 e 50 anos, divididos em quatro grupos: vegetarianos-adventistas; não vegetarianos-adventistas; vegetarianos-não adventistas; e não-vegetarianos não-adventistas. Foram coletados dados antropométricos (peso, altura, IMC, dobras cutâneas, circunferência abdominal), questionário de frequência alimentar e questionário DASS-21, para avaliação de estresse, ansiedade e depressão. Os resultados foram analisados pelo software SPSS Statistics 25. Foi aplicado o teste Shapiro-Wilk para investigar a normalidade na distribuição dos dados. Teste t independente foi aplicado para comparar os efeitos da dieta e religião nas variáveis numéricas. O teste de qui-quadrado para tendência foi aplicado para variáveis categóricas. O nível de significância adotado foi de 5%.

Resultados

Os principais resultados evidenciados no presente estudo apontam uma frequência menor de consumo de carne, embutidos e leite nos não vegetarianos, como esperado. Em relação aos não vegetarianos, o consumo destes alimentos foi menor entre os adventistas comparado aos não adventistas. Maior frequência de consumo de frutas, cereais/tubérculos e hortaliças enlatadas foi verificada tanto nos adventistas vegetarianos como nos não vegetarianos. Os não adventistas fazem maior consumo de café, álcool e sorvetes/doces. Dentre os não adventistas, os vegetarianos consomem mais frutas, cereais/tubérculos e sucos naturais que os não vegetarianos. Em relação ao estado nutricional, não foram observadas diferenças entre os grupos para dobras cutâneas, circunferência abdominal e altura. Apenas entre os não adventistas, o peso e o IMC foram significativamente menores nos vegetarianos quando comparados com não vegetarianos (Peso 63,6 vs. 72,2 Kg e IMC 22,8 vs 25,6 Kg/m², respectivamente). Em relação ao DASS-21, diferença estatística foi observada apenas para estresse, no qual menor frequência de vegetarianos, independente da religião, apresentou pontuação que os classificasse em níveis altos.

Conclusão

Conclui-se que a religião teve um efeito positivo para melhores escolhas alimentares, independente da dieta. No caso de não adventistas, a dieta vegetariana parece ter um efeito protetor em relação ao Índice de Massa Corporal. E, independente da religião, o grupo dos vegetarianos apresentam menores scores de estresse.

Referências

COUCEIRO, P.; SLYWITCH, E.; LENZ, F. Padrão alimentar da dieta vegetariana. **Einstein**. v. 6, n. 3, p. 365-373, 2008.
FRASER G.E. Associations between diet and cancer, ischemic heart disease, and all-cause mortality in non-Hispanic white California Seventh-day Adventists. **American Journal of Clinical Nutrition**. v. 70 n.3 Suppl, p.532S-538S, 1999.

KEY, T. J. et al. Health benefits of a vegetarian diet. **Proceeding of Nutrition Society**. v. 58 p. 271-275, 1999.

MIHRSHAHI, S. et al. Vegetarian diet and all-cause mortality: Evidence from a large population-based Australian cohort – the 45 and Up Study. **Preventive Medicine**. v. 97, p. 1-7, 2016.

TAN, M. M.; CHAN, C. K. Y.; REIDPATH, D. D. Faith, Food and Fettle: Is Individual and Neighborhood Religiosity/Spirituality Associated with Better Diet? **Religions**. v.5, p. 801-813, 2014.

Palavras-chave: comportamento alimentar; estilo de vida; religião; vegetarianismo

COMPARAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA EM DIFERENTES REGIÕES DE SAÚDE DO ACRE

ANDERSON GONÇALVES FREITAS; DIEGO GONÇALVES DE LIMA; OYATAGAN LEVY PIMENTA DA SILVA; LARISSA DE LIMA ABADIA; ROMEU PAULO MARTINS SILVA

¹ FAMETA - União Educacional Meta, ² UFAC - Universidade Federal do Acre
anderson.freitas2@hotmail.com

Introdução

O padrão alimentar da população brasileira vem mudando e o consumo de frutas e vegetais torna-se cada vez mais raro no prato do brasileiro, independentemente da idade ou da região do Brasil(1); essa ausência correlaciona-se com o aumento na prevalência das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). O estado do Acre, com sua capital figurando entre um dos menores produto interno bruto de todas as capitais brasileiras(2), contudo, já apresenta índices de sobrepeso semelhante a de grandes cidades(3). A obesidade não se limita apenas a adultos, observa-se um crescente aumento dessa enfermidade entre o público infantil; a pesquisa de orçamentos familiares em 2008-2009 evidenciou que a prevalência de excesso de peso em crianças do sexo masculino de cinco a nove anos de regiões urbanas era de 37,5% no Brasil(4). O Programa Bolsa Família foi criado em 2004 pela lei nº 10.836 e consiste na transferência de renda condicionada para o estrato pobre da população(5), este programa visa permitir o alívio imediato da situação de pobreza, além da ampliação do acesso aos serviços públicos.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional das crianças maiores de 5 anos e menores 10 das diferentes regiões de saúde do Acre.

Metodologia

Trata-se de um estudo epidemiológico descritivo construído com base em banco de dados secundário, proveniente do Sisvan Bolsa Família/Datasus, de domínio público, de livre acesso pela Internet. Por se tratar de uma investigação baseada em dados de domínio público, sem implicações diretas aos seres humanos, não houve necessidade de encaminhamento a comitê de ética em pesquisa científica. Para o presente estudo, foram adquiridas informações de crianças entre cinco a 10 anos de idade, beneficiárias do PBF no ano de 2011 a 2015 do estado do Acre, segundo as três regiões de saúde (Alto Acre; Baixo Acre e Purus; Juruá e Tarauacá/Envira).

Resultados

Analisando a média da prevalência da eutrofia, observa-se diferença com significância estatística ($p < 0,05$) entre meninos e meninas nas regiões Juruá e Tarauacá/Envira (JTE) e Baixo Acre e Purus (BAP). Quando a comparação se deu apenas entre os dois sexos por regional o Alto Acre (AA) apresentou diferença significativa com meninos do Baixo Acre e Purus e as meninas do mesmo modo. Na média prevalência do sobrepeso as crianças que apresentaram maior percentual de sobrepeso durante os anos avaliados foram as crianças da região Alto Acre apresentando a média de 15,89 e 14,52% respectivamente para meninos e meninas. A maior obesidade entre as crianças foi obtida no Alto Acre, com 7,04% de prevalência entre as meninas e 6,12% nos meninos. Houve diferença estatisticamente significativa ($p < 0,05$) entre a prevalência de obesidade nas meninas da regional Juruá e Tarauacá/Envira (JTE) com a do Alto Acre (AA) e entre as meninas do Baixo Acre e Purus com a do Alto Acre ($p < 0,01$).

Conclusão

Observa-se que o sobrepeso e obesidade estão presentes nas crianças de diferentes regionais de saúde no estado do Acre em níveis próximos aos encontrados em outras cidades do Brasil evidenciando uma transição nutricional em curso no Estado. O crescimento da obesidade entre os beneficiários do programa bolsa família é controverso; retirar as crianças da desnutrição e deixá-los adentrar no grupo do sobrepeso e obesidade trará consequências negativas para toda a sociedade. Promover a segurança alimentar e o acompanhamento nutricional deve ser um dos princípios do programa e assim reduzir o avanço da obesidade infantil.

Referências

1. Machado RHV, Feferbaum R, Leone C. Fruit and vegetables consumption and obesity in Brazil. J. Hum. Growth Dev, São Paulo. Aug v.29, n.26(2), p.243, 2016.
2. Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produto interno bruto dos municípios : 2010-2013. Rio de Janeiro: 2015.

3. Brasil. Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância em Saúde. Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância em Saúde. (VIGITEL) 2014.
4. Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2008-2009. Antropometria e Estado Nutricional de Crianças, Adolescentes e Adultos no Brasil,. Rio de Janeiro: IBGE; 2010. Disponível em: . Acesso em 06 ago. 2017.
5. Brasil. Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas. Repercussões do Programa Bolsa Família na segurança alimentar e nutricional das famílias beneficiadas. Rio de Janeiro: IBASE; 2008.

Palavras-chave: Estado nutricional; Obesidade; Prevalência

COMPARAÇÃO DOS PREÇOS DE ALIMENTOS ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS NAS FEIRAS AGROECOLÓGICAS E SUPERMERCADOS DE VITÓRIA – ES

MAYLA DUTRA DA SILVA; JULIANA CHEQUER MACHADO; PAULA CHEQUER MACHADO; PATRICIA MORAES FERREIRA NUNES; HERISON BRIGIDO

¹ MULTIVIX - Faculdade Brasileira Multivix Vitória

mayladutra94@gmail.com

Introdução

Entende-se como alimento orgânico “Alimentos de origem vegetal ou animal oriundos de sistemas que promovem o uso sustentável dos recursos naturais, que produzem alimentos livres de contaminantes”. Os alimentos convencionais são aqueles produzidos com insumos artificiais como adubos químicos e agrotóxicos. Uma das justificativas para o preço final dos orgânicos ser mais elevado é não utilizar “insumos químicos, podendo apresentar maior problema com pragas e doenças”.

Objetivos

Este trabalho objetivou comparar os preços dos alimentos orgânicos das feiras orgânicas e agroecológicas com o preço dos alimentos convencionais encontrados no supermercado do município de Vitória – ES.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, com um questionário semiestruturado, sobre os alimentos e os preços dos produtos mais consumidos, aplicado de forma aleatória entre os presentes nas feiras orgânicas, ocorrido nos meses de setembro a outubro de 2017. Foram entrevistados 100 indivíduos adultos, em todas feiras orgânicas do município de Vitória–ES cadastradas no Programa de Fortalecimento da Agricultura Orgânica da Secretaria da Agricultura. Todos os participantes foram esclarecidos do conteúdo e objetivo da pesquisa de acordo com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A pesquisa foi realizada também em um supermercado da Região Metropolitana de Vitória. Registraram-se aleatoriamente os preços de 6 alimentos divididos nas categorias: frutas, legumes e folhagem, através de uma tabela com todos os alimentos pesquisados, ponto de venda e unidade de medida. Foram calculadas e comparadas as médias dos preços em ambos os estabelecimentos analisados.

Resultados

Observou-se que, em relação às frutas, a banana e o morango são, respectivamente, 13% e 20% mais caro nas feiras do que o produto convencional ofertado no supermercado. Referente ao preço da alface e da couve, a média nas feiras é muito próxima aos produtos convencionais do supermercado. Entre os legumes, a média do preço da batata nas feiras é 60% maior do que o produto ofertado com insumos artificiais. Já o valor médio da cenoura é 40% mais barato nas feiras. Ao contabilizar o gasto total dos alimentos analisados foi possível verificar uma diferença de 21% a mais nas feiras.

Conclusão

Embora comparativamente mais baratos ou ligeiramente mais caros, os alimentos agroecológicos possuem valores agregados indispensáveis para uma vida mais saudável, como a qualidade nutricional de alimentos que são livres de agrotóxicos e outros venenos em seu processo produtivo. Além do benefício social e ambiental, pois valoriza a agricultura familiar, impactando beneficentemente a todos: consumidores, produtores e também o governo. É fundamental que o Estado garanta políticas públicas a este setor a fim de ampliar ainda mais as possibilidades de acesso a alimentos saudáveis e conseqüentemente a soberania e segurança alimentar e nutricional das pessoas.

Referências

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para a População Brasileira**, 2014. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em 29 de setembro de 2017.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. **Regularização da Produção Orgânica**. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/regularizacao-da-producao>. Acesso em 17 de outubro de 2017.

MARTINS,V.A.; CAMARGO,W.P.; BUENO,C.R.F.2006. **Preços de frutas e hortaliças da agricultura orgânica no mercado varejista da cidade de São Paulo**. Informações econômicas,SP, vol.36, n.9,set 2006.

Palavras-chave: Alimentos Orgânicos; Feiras orgânicas; Preço; Alimentos

COMPARAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS E NÃO SAUDÁVEIS ENTRE GESTANTES E NÃO GESTANTES BRASILEIRAS

LEILA ALVES OLIVEIRA; MARIANA BARROS CASTRO; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO SANTOS; ELIZIANE GOMES DA COSTA MOURA DA SILVA; CAROLINA ABREU DE CARVALHO

¹ IFMA - Instituto Federal do Maranhão, ² CEUMA - Universidade CEUMA, ³ UFMA - Universidade Federal do Maranhão
carolcarvalho91@gmail.com

Introdução

A gestação merece atenção especial, pois é o período de maior vulnerabilidade biológica no ciclo reprodutivo da mulher e traz diversas alterações comportamentais e alimentares para o organismo. Sabe-se que o cuidado com a alimentação é ainda mais primordial em durante o período gestacional, pois esta garantirá uma gestação saudável e sem riscos nutricionais para a mãe e para o bebê. Entretanto, não está bem estabelecido se o momento da gravidez interfere no consumo alimentar das gestantes, fazendo-as se alimentarem de forma mais saudável.

Objetivos

Comparar o consumo de alimentos saudáveis e não saudáveis entre mulheres gestantes e não gestantes do Brasil.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, onde utilizou-se dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Foram coletadas informações referentes ao consumo de frutas, de verduras e legumes, de hambúrguer e ou embutidos e de macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado (alimentos industrializados) entre gestantes e não gestantes na fase adulta e adolescente, de todas as raças/cor, de todo o Brasil em 2016. Os dados de acompanhamento foram extraídos tanto para gestantes incluídas no SISVAN-web, quanto no Sistema de Gestão do Bolsa Família. A coleta das informações ocorreu em novembro de 2017. Para verificar diferenças entre os grupos foi usado o teste qui-quadrado. O nível de significância para a análise foi de 5%.

Resultados

No ano de 2016 foram avaliadas 31.657 gestantes e 101.979 não gestantes em todo o país. O consumo de frutas foi maior entre gestantes adolescentes, que entre adolescentes não gestantes (70% vs. 68%, $p=0,002$), enquanto o consumo de alimentos industrializados foi maior nas adolescentes não gestantes (56% vs. 54%, $p=0,003$). Não houve diferença no consumo de verduras e legumes, hambúrguer e ou embutidos, nos grupos de adolescentes. Foi observado maior consumo entre as gestantes adultas, quando comparadas ao grupo de adultas não gestantes, para frutas (75% vs. 71%, $p<0,001$), legumes e verduras (75% vs. 74%, $p=0,002$), hambúrguer e/ou embutidos (34% vs. 32%, $p<0,001$) e alimentos industrializados (43% vs. 38%, $p<0,001$).

Conclusão

Gestantes adultas apresentaram maior consumo tanto de alimentos saudáveis, quanto não saudáveis, quando comparadas a mulheres adultas não gestantes. Já entre as adolescentes, houve maior consumo de frutas e menor consumo de alimentos industrializados nas gestantes em relação às não gestantes. Parece que a gestação pode contribuir para um melhor consumo alimentar entre adolescentes. As gestantes adultas tiveram melhor consumo de alimentos saudáveis que as não gestantes, mas também apresentaram aumento do consumo de alimentos não saudáveis.

Referências

GOMES, C.B. et al. Práticas alimentares de gestantes e mulheres não grávidas: há diferenças? Rev. Brás Ginecol Obstet., Rio de Janeiro, v.37, n.7, p.325-332. Junho 2015. Disponível em: Acesso em: 04 out de 2017.

BARROS, Denise Cavalcante de; PEREIRA, Rosângela Alves; GAMA, Silvana Granado Nogueira da and LEAL, Maria do Carmo. O consumo alimentar de gestantes adolescentes no Município do Rio de Janeiro. Cad. Saúde Pública [online]. 2004, vol.20, suppl.1, pp.S121-S129.

MERELENE, C. et al: Índice de alimentação saudável para gestantes: adaptação para uso em gestantes brasileiras. Rev. saúde pub., São Paulo, v.47, n.1, p.20-28, Fev. 2013. Disponível em: < <http://www.scielo.br/scielo.php?>

script=sci_arttext&pid=S0034-89102013000100004 >. Acessado em: 28 Set. 2017.

Palavras-chave: adultas; adolescentes; consumo alimentar; gestantes

COMPARAÇÃO ENTRE OS SEXOS DA FREQUÊNCIA ALIMENTAR DE ADOLESCENTES

FERNANDO HENRIQUE PAVÃO

¹ UNIOESTE - Universidade Estadual do Oeste do Paraná , ² UNIPAR - Universidade Paranaense
pavao.nutri@gmail.com

Introdução

O processo de modernização e a facilidade em se obter alimentos tem favorecido mudança nos hábitos alimentares da população. Os alimentos processados com altas doses de açúcar e gorduras estão facilmente à disposição. Em contrapartida os alimentos naturais estão sendo pouco consumidos, visto que para sua ingestão é necessário algum preparo prévio, como lavagem, higienização e, em alguns casos, a cocção. Crianças e adolescentes estão expostos às facilidades da vida moderna, resultado em uma alimentação pouco saudável, contribuindo para o aumento do risco de desenvolver precocemente distúrbios crônicos como o diabetes tipo 2.

Objetivos

Analisar as diferenças entre os sexos quanto à frequência alimentar de adolescentes.

Metodologia

Estudo de caráter transversal onde foram coletados dados antropométricos (massa corporal e estatura) para a caracterização da amostra e aplicado o questionário de frequência alimentar em uma amostra representativa dos estudantes matutinos de escolas públicas, com idades entre 11-17 anos, da cidade de Francisco Beltrão/PR, totalizando 666 adolescentes, sendo 370 do sexo feminino e 296 masculino. Cada grupo alimentar foi classificado em consumo adequado e inadequado conforme a quantidade ingerida. Os grupos alimentares analisados foram: Leite e derivados, Carnes e ovos, Leguminosas, Cereais, Frutas, Hortaliças e Legumes, Doces e por fim as Gorduras. Foi realizado o teste de análise de frequência para comparar o consumo entre os sexos. A significância adotada foi de 5%. As análises foram realizadas no software SPSS v.20.0.0. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIPAR/CEPEH (Protocolo 21714/2012) por estar de acordo com os Princípios Éticos da Experimentação Humana, adotados pelo Conselho Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP), e Resolução 196/96 do Ministério da Saúde. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Após a análise dos dados, foi observado que o padrão de consumo alimentar se assemelha entre os adolescentes de ambos os sexos, havendo diferença estatisticamente significativa apenas para o consumo de hortaliças e legumes ($p=0,014$), onde 10,3% das meninas tiveram consumo considerado adequado frente a 5,1% dos meninos. Para os demais grupos de alimentos, Carnes e ovos, Leguminosas, Doces e Gorduras tiveram consumo considerado adequado para mais de 60% dos adolescentes, enquanto que Leite e derivados, Cereais e Frutas tiveram menos de 20% da amostra com consumo considerado adequado em ambos os sexos.

Conclusão

Pode-se observar comportamento semelhante entre adolescentes do sexo masculino e feminino, com baixo consumo adequado de Leite e derivados, Cereais e Frutas. Foi encontrada diferença significativa apenas para o consumo de hortaliças e legumes entre adolescentes de ambos os sexos, com vantagem para as meninas.

Referências

ABARCA-GÓMEZ, L et al. Worldwide trends in body-mass index, underweight, overweight, and obesity from 1975 to 2016: a pooled analysis of 2416 population-based measurement studies in 128*9 million children, adolescents, and adults. *The Lancet*, v. 0, p. 1-16, out. 2017. Disponível em: < [http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736\(17\)32129-3](http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736(17)32129-3)>. Acesso em: 1 nov. 2017.

VOCI, S. M. et al. Estudo de calibração do Questionário de Frequência Alimentar para Adolescentes (QFAA). *Ciência & saúde coletiva*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 4, p. 2335-2343, abr. 2011 . Disponível em: < <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232011000400033>>. Acesso em: 01 nov. 2017.

Palavras-chave: consumo de alimentos; ingestão de alimentos; estudantes

COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE CRIANÇAS APÓS INTERVENÇÃO EDUCATIVA

ESTEFÂNIA MARIA SOARES PEREIRA; MARIA EDUARDA BERZOTTI; LUCIENE ALVES

¹ UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro

esoaresp@gmail.com

Introdução

A prevalência de obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) associadas à alimentação tem crescido e chamado atenção em relação à população infantil. As evidências científicas apontam que o aumento nas taxas de excesso de peso e DCNT é decorrente, entre outros fatores, da inversão dos padrões alimentares. Essa inversão caracteriza-se pela substituição da alimentação tradicional por alimentos e bebidas altamente processados e prontos para consumo.

Objetivos

Analisar a evolução dos estágios de mudanças de comportamento alimentar de escolares a partir do modelo transteórico.

Metodologia

Estudo com 27 alunos do 4o ano do ensino fundamental, de escola pública de Ribeirão Preto - SP, com aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob número 39426214.5.0000.5154. O trabalho contou com um planejamento educativo com atividades que foram realizadas semanalmente, tendo cerca de uma hora e trinta minutos de duração, no período de dois meses, totalizando 10 encontros. A classificação de cada aluno foi realizada através de um questionário, em relação ao estágios de comportamento alimentar no início e no final das intervenções educativas, considerando-se: pré-contemplação, contemplação, decisão (preparação), ação, manutenção. Foram utilizados métodos propostos por Total e Slater (2006) (frutas e verduras) e Moreira (2010) (gorduras).

Resultados

Dentre os participantes do estudo, 40,7% eram do sexo feminino e 59,25% do sexo masculino, com média de idade de 10,07 anos. A classificação dos estudantes segundo o estágio de comportamento alimentar foi realizada em dois momentos, antes e depois das intervenções educativas, considerando o consumo de verduras e frutas e o consumo de óleos e alimentos com gorduras. Em relação ao consumo de frutas, a porcentagem de alunos classificados no estágio de pré contemplação (3,70%) permaneceu a mesma após a intervenção. Antes da intervenção, 66,67% dos alunos foram classificados em estágio de manutenção, sendo que após a intervenção houve redução de 37,03%. Observou-se o aumento de 7,41% de alunos classificados em estágio de comportamento de contemplação; um aumento de 22,22% dos alunos em estágio de decisão, levando em conta que antes das intervenções não havia aluno classificado nesse estágio. Houve aumento de 7,40% dos classificados em ação após a realização das intervenções. Quanto ao consumo de verduras, a porcentagem de alunos classificados em estágio de pré contemplação antes e depois das intervenções permaneceram iguais (11,11%). Os alunos em estágio de manutenção diminuíram em 33,34% após as intervenções, considerando também uma migração desses alunos para os demais estágios de contemplação, decisão e ação, que sofreram um aumento de 29,63% após as intervenções. Quanto ao consumo de óleos e alimentos com gorduras, conseguiu-se observar uma redução de alunos classificados nos estágios de ação e manutenção após as intervenções. Acredita-se que na primeira etapa, quando se realiza a auto avaliação subjetiva da ingestão de óleos e gorduras, a elevada prevalência de indivíduos nos estágios de ação e manutenção se dá pela percepção não realista de consumo de óleos e gorduras que pode subestimar a ingestão de lipídios na dieta.

Conclusão

Conclui-se que a educação nutricional é fundamental para conscientização de melhores escolhas alimentares, porém o sucesso na mudança de comportamento pode ser maior se considerado ao realizar as intervenções as especificidades de cada estágio.

Referências

ASSIS, M. M.; PENNA, L. F.; NEVES, C. M.; MENDES, A. P. C. C.; OLIVEIRA, R. M. S.; NETTO, M. P. Avaliação do conhecimento nutricional e comportamento alimentar após educação alimentar e nutricional em adolescentes de Juiz de Fora – MG. HU Revista, Juiz de Fora, v. 40, n. 3 e 4, p. 135-143, 2014.

MOREIRA, R. A. M. Aplicação do Modelo Transteórico para consumo de óleos e gorduras e sua relação com consumo alimentar e estado nutricional em um Serviço de Promoção da Saúde. Escola de Enfermagem da Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Belo Horizonte, 2010.

TORAL, N.; SLATER, B.; PÁDUA, C.I.; FISBERG, M. Comportamento alimentar de adolescentes em relação ao consumo de frutas e verduras. Rev. Nutr., Campinas, v. 19, n.3, P.331-340, 2006.

TORAL, N; SLATER, B. Abordagem do modelo transteórico no comportamento alimentar. Ciência & Saúde Coletiva, 12(6):1641-1650, 2007.

Palavras-chave: comportamento alimentar; criança; mudança

COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE RISCO PARA OBESIDADE EM ADOLESCENTES PARTICIPANTES DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA EM SÃO PAULO

LUCÍOLA SANTANNA DE CASTRO; ANA CAROLINA LAVIO ROCHA; NAYARA COSTA MARQUES; DANIELE DIAS GOMES; BEATRIZ OLIVEIRA SILVA; SANDRA CRISTINA RIBEIRO

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

luciolajl@gmail.com

Introdução

A adolescência é uma etapa evolutiva caracterizada por intensas transformações de crescimento e desenvolvimento que influenciam diretamente no aumento das necessidades nutricionais e o qual padrões da vida adulta se estabelecem (1). Dados da Pesquisa de Orçamento Familiar de 2008-2009 (2) mostraram que um quinto dos adolescentes brasileiros apresentou excesso de peso e o concomitante aumento do consumo de alimentos ultraprocessados favorecendo o ganho de peso excessivo e o desencadeamento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis. O Programa Saúde na Escola constitui um sistema de vigilância de fatores de risco para a saúde de crianças e adolescentes, no âmbito escolar, por meio da avaliação do estado nutricional e promoção da alimentação saudável, entre outras ações (3,4).

Objetivos

Identificar comportamentos alimentares de risco para a obesidade em adolescentes.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com adolescentes de ambos os sexos, de duas escolas da rede pública municipal da cidade de São Paulo participantes do Programa Saúde na Escola no período de Agosto à Setembro de 2015. Para a descrição do estado nutricional, foi utilizado valor de escore Z do índice de massa corporal para idade, e classificados com base nos pontos de corte recomendados pela Organização Mundial da Saúde e determinados pelo Ministério da Saúde (3). Para identificação dos marcadores de consumo alimentar de risco para obesidade, utilizou-se o Formulário de Marcadores de Consumo Alimentar para adolescentes do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (5). Na descrição dos dados foram utilizadas medidas de tendência central e frequências relativas e absolutas, e para as análises inferenciais empregou-se a estatística qui-quadrado, considerando o nível de significância α igual a 5%. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição, sob o número 1.120.685.

Resultados

Foram avaliados 504 adolescentes, 30% pertenciam ao ensino fundamental I e 70% fundamental II, com média de idade de 12 anos ($dp=1,6$), sendo 52% do sexo feminino. No que se refere ao estado nutricional, 19,4% apresentaram-se com excesso de peso e 12,9 % com obesidade. Dentre os comportamentos alimentares de risco para obesidade, notou-se que 85% dos adolescentes realizaram as refeições utilizando recursos eletroeletrônicos e consumiram bebidas adoçadas (80%), biscoito recheado (73%), embutidos (57%), salgadinho de pacote (55%), salgado frito (41%), macarrão instantâneo (27%) no dia anterior ao inquérito. Observou-se que os adolescentes do ensino fundamental II consumiram mais macarrão instantâneo ($p < 0,01$) e salgado frito ($p = 0,03$), quando comparados aos adolescentes do fundamental I. Entretanto, os adolescentes do ensino fundamental I consumiram a refeição da escola ($p < 0,01$). Além disso, do total dos adolescentes, 51,5% não consumiram verduras, 34,3% não consumiram frutas, 24,3% não consumiram feijão, 30% não consumiram leite e 22,7% não realizaram o café da manhã. Observou-se diferença estatisticamente significativa entre os adolescentes do ensino fundamental I que realizaram café da manhã ($p < 0,01$) e lanche da manhã ($p = 0,04$), quando comparados aos adolescentes do fundamental II.

Conclusão

Os adolescentes avaliados apresentaram elevada prevalência de excesso de peso, consumo de alimentos ultraprocessados e hábito de realizar as refeições frente a eletrônicos, tais comportamentos podem favorecer e agravar o excesso de peso durante a adolescência.

Referências

1. VITOLLO Márcia Regina. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
2. BRASIL. IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008/2009: Antropometria e Estado Nutricional de Crianças, Adolescentes e Adultos no Brasil. Rio de Janeiro; 2010. 130p.

3. BRASIL. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2008.
4. BRASIL. Saúde na escola. Brasília: Ministério da Saúde; 2009.
5. BRASIL. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde; 2015b. 33 p.

Palavras-chave: Adolescente; Consumo de Alimentos; Comportamento Alimentar; Obesidade; Programa Saúde na Escola

COMPORTAMENTO ALIMENTAR E CONTROLE DE PESO CORPORAL DE PROFESSORAS DE ESCOLAS PRIVADAS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

MARIANA GORI; RENATA FURLAN VIEBIG

¹ CUSC - Centro Universitário São Camilo

mariana_gori@hotmail.com

Introdução

Na atualidade, é crescente o sentimento de desconforto em relação ao corpo e imagem corporal. As influências socioculturais podem induzir indivíduos de todas as idades, especialmente mulheres, ao desejo por um corpo magro e, conseqüentemente, à insatisfação corporal. A diferença entre o corpo atual e aquele considerado “ideal” pode promover a baixa autoestima, levando à comportamentos de risco para Transtornos Alimentares.

Objetivos

Avaliar o comportamento alimentar e o controle de peso de professoras da Educação Infantil e do Ensino Fundamental I de escolas particulares do município de São Paulo.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado com professoras da Educação Infantil e Ensino Fundamental I de 4 tradicionais escolas da cidade de São Paulo. As docentes foram avaliadas segundo seu Índice de Massa Corporal (IMC) e a partir das respostas fornecidas em um questionário sobre conhecimento, crenças e atitudes em relação ao controle de peso, proposto por O’Dea e Abraham (2001), o qual foi traduzido e, posteriormente, calibrado por nutricionistas brasileiros para a adaptação transcultural do instrumento. A análise dos dados foi feita com o auxílio do software SPSS, segundo a estatística descritiva. Foram investigadas as frequências dos comportamentos alimentares e relacionados ao peso corporal dentre as professoras. Todas as docentes concordaram em participar do estudo por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O presente estudo atendeu aos preceitos éticos e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário São Camilo sob número 1.709.826.

Resultados

A amostra foi constituída por 55 professoras, todas do gênero feminino, sendo 49,1% da Educação Infantil e 50,9% do Ensino Fundamental I, de 4 colégios paulistanos, com idade média de 37,49 anos (DP=12,04). Dentre as participantes, 56,4% relataram que comiam mais quando se sentiam chateadas e 58,2% consideravam ter bons hábitos alimentares. Em relação ao corpo, 78,2% das professoras relataram estar tentando perder peso, mais da metade estava tentando “definir o corpo” e “desenvolver os músculos”. Cerca de 35% das professoras se identificavam como “muito gordas”, embora 15,3% fossem obesas segundo o IMC, classificado segundo OMS (2000). Quando questionadas sobre a prática de atividade física, 85,5% relataram que precisavam fazer mais atividade física. Mais da metade da amostra relatou seguir seu próprio estilo de dieta, 41,8% “pulavam refeições” ou evitavam comer e 20% das professoras disseram seguir dietas da moda de revistas. A maioria relatou escolher alimentos de baixa caloria rotineiramente como os “light ou diet” e 56,3% se mantinham ocupadas para não pensar em comida. Vinte e quatro por cento das professoras relataram que bebiam água antes das refeições para não sentir fome. Para perder peso, 7% das docentes relataram jejuar, outros 7% usavam comprimidos para emagrecer e 8% usavam laxantes naturais.

Conclusão

As docentes apresentavam comportamentos alimentares e de controle de peso que se associam ao desenvolvimento de TAs na literatura. Estas atitudes, além de prejudicar as próprias docentes, podem ser transmitidas aos seus alunos, os quais têm entre 4 e 10 anos de idade, despertando preocupações desnecessárias nesta fase da vida, como o controle excessivo da alimentação e do peso corporal.

Referências

O’DEA, Jennifer A.; ABRAHAM, Suzanne. Knowledge, beliefs, attitudes and behaviors related to weight control, eating disorders, and body image in Australian trainee home economics and physical education teachers. *Journal of Nutrition Education*, v.33, n.6, p.332–340, Nov./Dec. 2001.

Palavras-chave: Professores; Transtorno Alimentar; Controle de peso

COMPORTAMENTO ALIMENTAR E GANHO DE PESO EM GESTANTES ADOLESCENTES DO MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA- MA

MARLUCE ALVES COUTINHO; HELLEN DE PAULA FERREIRA AGUIAR; LEILA RUTE OLIVEIRA GURGEL DO AMARAL; FERNANDA ARAÚJO SANTOS SALDANHA; AMANDA THAÍS VIANA OLIVEIRA; ELZA CRISTINA BATISTA BARBOSA

¹ UFT - Universidade Federal do Tocantins, ² IESMA - Instituto de Ensino Superior do Sul do Maranhão, ³

HUUFMA/EBSERH - Hospital Universitário da UFMA, ⁴ UFMA - Universidade Federal do Maranhão

marlucecoutinho@hotmail.com

Introdução

De maneira geral, a gestação na adolescência é classificada como de risco. A maternidade precipita várias problemáticas, principalmente aquelas relacionadas com o comportamento alimentar, podendo gerar um sentimento de perda de controle das quantidades ingeridas e mesmo do peso. A gestação, assim como a adolescência, é uma etapa que provoca aumento nas necessidades nutricionais, sendo importante fazer adequação da alimentação, para que a mãe possa formar estoques nutricionais para bom desenvolvimento e ganho de peso do feto, assim como para a formação das estruturas maternas e a preparação para a lactação. Assim como a influência da alimentação materna durante a gestação no desenvolvimento e na programação metabólica da criança, atualmente evidências revelam diferentes efeitos da privação nutricional e da ingestão alimentar excessiva sobre o feto, podendo afetar até mesmo a expressão gênica deste indivíduo e influenciar no seu estado geral de saúde até a vida adulta.

Objetivos

O objetivo deste trabalho é analisar o comportamento alimentar e o ganho de peso das gestantes adolescentes assistidas no Programa de Saúde do Adolescente (PROSAD) no município de Açailândia-MA.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo e descritivo. Onde de um total de 40 gestantes atendidas nos meses de agosto e setembro de 2015 pelo PROSAD, 32 gestantes participaram do estudo. Após os esclarecimentos sobre a pesquisa as adolescentes assinaram o TA e os responsáveis o TCLE, respeitando os princípios da ética em pesquisa com seres humanos. Para coleta de dados utilizou-se o questionário sobre comportamento alimentar e preocupações com comida e peso, validado por Clark; Ogden (1999), próprio para gestantes adolescentes, e ainda a avaliação antropométrica usando protocolos da Organização Mundial da Saúde (2006-2007).

Resultados

De acordo com o IMC pré-gestacional 3% das adolescentes estavam com obesidade antes de engravidarem, 19% com sobrepeso e 78% com estado nutricional adequado para idade. O IMC gestacional demonstrou que entre as gestantes adolescentes 31% encontravam-se com baixo peso, 19% estavam sobrepeso e 50% com IMC adequado para idade gestacional. Em relação à sensação de fome 65,6% sentem-se extremamente famintas, 59,4% afirmaram comer com extrema frequência e ingerir grandes quantidades de alimentos. A vontade de comer exageradamente é constante em 50% da amostra, contudo apenas 37,5% afirmam não resistir e comer mais do que gostariam. Os desejos alimentares são frequentes de maneira extrema para 18,7% e 31,2% apresentam uma vontade muito forte de comer alimentos específicos. A maioria das adolescentes (53,1%) relataram pensar em comida com extrema frequência e 61,19% pensam em se alimentar constantemente.

Conclusão

Percebe-se um ganho de peso inadequado entre as adolescentes com diminuição da faixa de adequação do IMC gestacional e surgimento do baixo peso antes inexistente. Expondo as gestantes aos riscos inerentes ao ganho de peso insuficiente para manutenção da gravidez e de sua saúde. Com relação ao comportamento alimentar observa-se que mesmo se sentindo famintas, com vontade extrema de comer e pensamento constante em comida as adolescentes gestantes tem resistido e não exageram nas quantidades de alimentos, o que pode ser uma prática para controle do ganho de peso, refletindo no atual estado nutricional.

Referências

BELLARMINO, Glayriann Oliveira et al. Risco nutricional entre gestantes adolescentes. Acta Paul Enferm, v. 22, n. 2, 2009.

COSTA, Lediana Dalla et al. PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE GESTANTES DE ALTO RISCO. Cogitare Enfermagem, 2016.

CRUZ, Mércia Santos et al. Perfil socioeconômico, demográfico, cultural, regional e comportamento da gravidez na adolescência no Brasil: Planejamento e políticas públicas, 2016.

DUNKER KLL; et al. Transtornos alimentares e gestação – Uma revisão. Jornal Brasileiro de Psiquiatria, 2009.

GRADIM, C. V. C. et al. O perfil das grávidas adolescentes em uma unidade de saúde da família de Minas Gerais. Revista de Atenção Primária à Saúde, v.13, n.1, 2010.

GUANABENS M. F. G., et al. Gravidez na adolescência: um desafio à promoção da saúde integral do adolescente. Rev. bras. educ. med., Rio de Janeiro. 2012.

LIMA, S. L. et al. Caracterização do estado nutricional de gestantes adolescentes e do peso de nascimento de seus bebês. Temas sobre Desenvolvimento, 2011.

OLIBONI, Carolina Marques. Duas grandes transformações ao mesmo tempo: atitude em relação à alimentação e ao corpo em gestante adolescentes, São Paulo, 2014.

OLIBONI, Carolina Marques; ALVARENGA, Marle dos Santos. Atitudes alimentares e para com o ganho de peso e satisfação corporal de gestantes adolescentes. Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo – USP – São Paulo (SP), Brasil. 2015.

Palavras-chave: Gestação ; Alimentação ; Adolescência ; IMC gestacional

COMPORTAMENTO DE RISCO PARA ORTOREXIA NERVOSA EM ACADÊMICAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR

LORENA FURTADO FALCAO; BIANCA ALMEIDA CERBINO

¹ UNAMA - UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA

lorenafalcao@hotmail.com

Introdução

Os transtornos alimentares (TA) são doenças psiquiátricas que geram preocupações exageradas e contínuas com a forma física e/ou alimentar, podendo causar graves malefícios à saúde do indivíduo. Geralmente, acometem mais as mulheres, mas também é possível encontrar em indivíduos do sexo masculino (CORDÁS et al., 2004). Nesse cenário surge um novo, mas igualmente importante TA, chamado Ortorexia Nervosa (ON), que leva o indivíduo a uma preocupação excessiva com sua saúde, prezando pela total qualidade dos alimentos que irá consumir. Trata-se de uma conduta incorreta na alimentação podendo interferir de forma negativa na vida da pessoa, na busca constante pela saúde, agindo de forma descontrolada e insensata (GONZÁLEZ et al., 2007). Estudos sugerem que estudantes e profissionais da área da saúde são mais suscetíveis a desenvolverem comportamento ortoréxico. Nutricionistas e estudantes de Nutrição, além de terem preocupação, muitas vezes, exagerada ou excessiva com o peso e a imagem corporal, são “cobrados” a terem uma alimentação saudável. Aqueles que não seguem adequadamente os padrões, geralmente sofrem críticas pelos colegas e pela sociedade (MARTINS et al., 2011).

Objetivos

Identificar o comportamento de risco para ortorexia nervosa (ON) em acadêmicos do Curso de Nutrição de uma IES.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, descritivo, quantitativo, tendo como público alvo indivíduos do sexo feminino maiores de 18 anos, acadêmicas do Curso de Nutrição de uma Universidade da Região Norte do Brasil. A coleta de dados foi desenvolvida com base nas informações obtidas no mês de março e abril de 2016. Para garantir os aspectos éticos, o projeto foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade da Amazônia - UNAMA, respeitando as Normas de Pesquisa Envolvendo Seres Humanos (Resolução nº 466/2012) do Conselho Nacional de Saúde, sendo aprovado sob nº de CAAE: 52886716.0.0000.5173. Foi realizada avaliação antropométrica, bem como a aplicação de escala de desenhos de silhuetas mediante uma ficha contendo escala de desenhos de silhuetas, na qual foram coletados dados sobre a imagem corporal discente. Quanto ao questionário Orto-15, este permitiu coleta de dados sobre os hábitos do indivíduo em relação à comida.

Resultados

Dos 35 questionários, a distribuição da faixa etária variou dos 18 aos 26 anos, sendo a média de idade 21,08 anos. ESTADO NUTRICIONAL As medidas antropométricas realizadas nas alunas apontaram como média de altura 1,61 m, média de peso 65,57 kg/m² com uma média de IMC de 25,31 kg/m², na qual 68,57% (n= 24) apresentaram Estado Nutricional de eutrofia IMAGEM CORPORAL Verificou-se na avaliação dos questionários que 74,28% (n =26) apresentavam insatisfação com seu corpo, pois se enxergavam de uma maneira, desejando o corpo em outra forma. Seguido de 25,72% (n= 9) que alegaram estar satisfeitas com o próprio corpo, ORTOREXIA NERVOSA De acordo com o questionário Orto-15, 11 (31,42%) das 35 participantes apresentaram um escore < 35 na pontuação atribuída por Donini na qual apresenta alta especificidade para o diagnóstico de Ortorexia Nervosa. Em seguida, 45,71% (n = 16) apresentaram uma sensibilidade ao diagnóstico de ortorexia nervosa.

Conclusão

Algumas acadêmicas apresentaram comportamento de risco para ortorexia e outras apresentaram sensibilidade para o diagnóstico de comportamento de risco, e um considerável número de alunas apresentou distorção de imagem corporal, mesmo estando eutróficas, segundo o IMC.

Referências

CORDÁS, T. A.; RIOS, S. R.; SALZANO, F. T. Os transtornos alimentares e a evolução no diagnóstico e no tratamento. In: Alvarenga M, Philippi ST. Transtornos alimentares: uma visão nutricional. Barueri, SP: Manole; 2004. p. 39-62.

DONINI, L.M. et al. Orthorexia Nervosa: A preliminary study with a proposal for diagnosis and an attempt to measure the

dimension of the phenomenon. *Eating and weight disorders*. v. 9, n. 2, p. 151-157, 2004.

GONZÁLEZ, S. D et al. Comer sano és siempre algo bueno? Disponível em: . Acesso em: 12 ago. 2017.

MARTINS, M. C. T.; ALVARENGA, M. S.; VARGAS, S. V. A.; SATO, K. S. C. J.; SCAGLIUSI, F. B. Ortorexia nervosa: reflexões sobre um novo conceito. *Rev Nutr*. 2011;24(2):345-57.

Palavras-chave: COMPORTAMENTO DE RISCO; ESTUDANTES; IMAGEM CORPORAL; TRANSTORNOS ALIMENTARES

COMPOSIÇÃO CORPORAL, PERFIL BIOQUÍMICO E ESTILO DE VIDA EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM E SEM RESISTÊNCIA À INSULINA

VIRGILIA OLIVEIRA PANI; MARCOS ALVES DE SOUZA PEÇANHA; CAROLINE RESENDE MARTINS; JOSÉ GERALDO MILL; MIRIAM CARMO RODRIGUES BARBOSA; ELIANE RODRIGUES DE FARIA

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo , ² UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

eliane.faria@ufjf.edu.br

Introdução

A resistência à insulina ocorre principalmente pela ação inadequada da insulina nos tecidos periféricos (tecido adiposo, muscular e hepático) (MENDES et al., 2009), com maior predisposição para o desenvolvimento de síndrome metabólica, diabetes e doenças cardiovasculares. Estudos observam associação entre resistência à insulina, excesso de gordura corporal e alterações clínicas e metabólicas em crianças e adolescentes, principalmente entre os obesos (YIN et al., 2013; FARIA et al., 2014; PEPLIES et al., 2016). Desta forma, o estudo da resistência à insulina ainda na infância e adolescência é de extrema relevância.

Objetivos

Avaliar a composição corporal, o perfil bioquímico e o estilo de vida em crianças e adolescentes com e sem resistência à insulina.

Metodologia

Trata-se de estudo transversal com 296 crianças e adolescentes de ambos os sexos de 8 a 14 anos, de escolas públicas de Vitória/ES. Avaliou-se glicemia de jejum, insulina plasmática, colesterol total e frações (HDL e LDL), triglicerídeos, ácido úrico, proteína C reativa (PCR) e leucócitos totais. A resistência à insulina foi avaliada pela fórmula: HOMA-IR (Homeostasis Model Assessment-Insulin Resistance) = [(insulina de jejum ($\mu\text{U/mL}$) x glicemia de jejum [mmol/L])/22,5], considerando-se resistência à insulina $>3,16$ (KESKIN et al., 2005). Foram obtidas medidas de peso, estatura, perímetro da cintura, perímetro do pescoço, perímetro do quadril, percentual de gordura corporal, massa livre de gordura e massa de gordura. Avaliaram-se as variáveis de estilo de vida: tempo no tablete ou celular, tempo assistindo TV e tempo total de tela. Utilizou-se o Teste de normalidade de Kolmogorov-Smirnov e o Teste t de Student ou Mann Whitney para avaliar os grupos com e sem resistência à insulina. O projeto teve aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Universidade Federal do Espírito Santo (parecer n° 1.565.490) e a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o Termo de Assentimento pelos adolescentes e seus responsáveis.

Resultados

As maiores frequências de alterações foram: colesterol total inadequado (47,6%); excesso de peso (40,2%); excesso de gordura corporal (39,5%); HDL baixo (27,7%) e resistência à insulina (26,4%). Ao analisar por grupo, os com resistência à insulina apresentaram menores valores de HDL e valores superiores das seguintes variáveis: idade, estatura, peso, IMC, perímetro da cintura, perímetro do quadril, perímetro do pescoço, percentual de gordura corporal, massa livre de gordura, massa de gordura, triglicerídeos, glicose, insulina, HOMA-IR, ácido úrico, leucócitos, tempo no tablete ou celular, tempo assistindo TV e tempo total de tela ($p < 0,05$). Resultados semelhantes foram encontrados ao analisar cada fase separadamente (infância: 8-9 anos e adolescência: 10-14 anos), onde os leucócitos não permaneceram diferentes entre o grupo com e sem resistência à insulina na infância e o tempo no tablete ou celular e o tempo total de tela na adolescência.

Conclusão

Pode-se concluir que o grupo com resistência à insulina apresentou maiores valores das variáveis de composição corporal, bioquímicas e de estilo de vida. Sendo assim, estas variáveis devem ser observadas com cuidado na avaliação destes indivíduos, com atenção especial para o tempo de tela, que é associado com a resistência à insulina e outras alterações metabólicas também na infância e na adolescência.

Referências

FARIA, E. R. et al. Composição corporal e risco de alterações metabólicas em adolescentes do sexo feminino. Rev Paul Pediatr, v. 32, n. 2, p. 207-215, 2014.

KESKIN, M. et al. Homeostasis model assessment is more reliable than the fasting glucose/insulin ratio and quantitative insulin sensitivity check index for assessing insulin resistance among obese children and adolescents. *Pediatrics*, v. 115, n. 4, p. 500-503, 2005.

MENDES, L. L.; GAZZINELLI, A.; VELÁSQUEZ-MELENDZ, G. Fatores associados à resistência à insulina em populações rurais. *Arq Bras Endocrinol Metab*, v. 53, n. 3, p. 332-339, 2009.

PEPLIES, J. et al. Longitudinal associations of lifestyle factors and weight status with insulin resistance (HOMA-IR) in preadolescent children: the large prospective cohort study IDEFICS. *Nutrition and Physical Activity*, v. 13, p. 1-12, 2016.

YIN, J. et al. Insulin resistance determined by Homeostasis Model Assessment (HOMA) and associations with metabolic syndrome among Chinese children and teenagers. *Diabetology & Metabolic Syndrome*, v. 5, p. 1-9, 2013.

Palavras-chave: adolescência; composição corporal; estilo de vida; infância; resistência à insulina

COMPOSIÇÃO DE RETINÓIDES SÉRICO SEGUNDO O ESTADO NUTRICIONAL EM ADULTOS DE VIÇOSA, MG.

DANIELLE CRISTINA GUIMARÃES DA SILVA; RAFAELA DE OLIVEIRA MORAES SOUZA; KÁTIA JOSIANY SEHETO; DAYANA LADEIRA MACEDO PEREIRA; GIANA ZARBATO LONGO

¹ UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia, ² UFV - Universidade Federal de Viçosa
rafaela.qci@gmail.com

Introdução

A vitamina A é um nutriente essencial para em processo de integridade epitelial, funcionamento do sistema visual, imunidade, reprodução. A Organização Mundial da Saúde (WHO, 2011) recomenda o monitoramento das concentrações séricas de retinóides, sendo a principal abordagem para avaliar o estado da vitamina A em uma população. A deficiência de retinol é reconhecida como uma grande questão de nutrição em saúde pública em países desenvolvidos (YANG et al, 2015).

Objetivos

Investigar a composição de retinóides séricos segundo o estado nutricional e faixa etária em indivíduos adultos de Viçosa, MG.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal de base populacional, realizado a partir de uma subamostra de 152 indivíduos de faixa etária de 20 à 59 anos, residentes no município de Viçosa, Minas Gerais. A coleta de dados consistiu na aplicação de um questionário estruturado contendo perguntas sobre dados sociodemográficos e na aferição de medidas antropométricas. Para avaliação do estado nutricional, foi utilizado o índice de massa corporal (IMC) categorizado em indivíduos com o índice menor que 25 kg/m² foram classificados como normal e indivíduos com índice maior ou igual a 25 kg/m² classificados com excesso de peso (WHO, 1998). A análise quantitativa de retinóides foi realizada a partir do soro sérico através de cromatografia líquida de alta performance, marca Waters modelo Alliance. Os retinóides foram categorizados segundo a Organização Mundial de Saúde (WHO, 2011). A análise dos dados foi realizada por meio do teste estatístico qui-quadrado com o auxílio do programa Stata versão 13.1. Aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Viçosa, nº 008/2012.

Resultados

Foram avaliados 152 indivíduos adultos, sendo que 64 (42,1%) eram do sexo masculino e 88 (57,9%) do sexo feminino, a média de idade encontrada foi de 37 (DP=12,12) anos. Houve predominância da faixa etária de 20 a 29 anos com 64 (42,1%) participantes, escolaridade maior que oito anos de estudo em 128 (84,2%) pessoas, 104 (68,4%) indivíduos com nível socioeconômico intermediário. Setenta e oito indivíduos (51,3%) da amostra apresentavam excesso de peso. A média dos valores séricos de retinóides foi de 0,566 mg/L (DP=0,216) na amostra total, sendo 0,530mg/L (DP=0,19) em indivíduos sem excesso de peso, e 0,600 mg/L (DP=0,23) com excesso de peso. 4,6% dos participantes do estudo apresentaram valores insuficientes da vitamina no sangue (<0,3 mg/L), 71,7% apresentaram valores normais (>0,3 – 0,7mg/L) e 23,7% do grupo, hipervitaminose (>0,7 mg/L). Houve associação entre a concentração sérica de retinóides e faixa etária (p = 0,01) e a concentração sérica da vitamina e o excesso de peso (p=0,02).

Conclusão

Maior parte do grupo analisado apresentava concentração sérica de retinóide normal. No entanto quanto maior o excesso de peso, maior a concentração sérica de vitamina A nesta população.

Referências

Yang C, Chen J, Liu Z, et al. Association of Vitamin A Status with Overnutrition in Children and Adolescents. Morales Suárez-Varela MM, ed. International Journal of Environmental Research and Public Health. 2015.

WHO. Serum retinol concentrations for determining the prevalence of vitamin A deficiency in populations. Vitamin and mineral nutrition information system. Geneva, World Health Organization, 2011.

WHO, World Health Organization. Obesity: Preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO consultation on obesity. Geneva, 1998.

Palavras-chave: obesidade; vitamina A; adultos

COMUNIDADES QUE SUSTENTAM A AGRICULTURA (CSA) NO BRASIL

KELLY CRISTINA DE MOURA BOMBEM; ANA CLARA FONSECA LEITÃO DURAN

¹ CSA-BOITUVA - COMUNIDADE QUE SUSTENTA A AGRICULTURA BOITUVA, ² UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas
kbombem@hotmail.com

Introdução

O guia alimentar para a população brasileira ressalta que uma alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável, levando em conta o sistema de produção e a distribuição dos alimentos. A CSA em linhas gerais é um sistema colaborativo em que agricultor e consumidor dividem a responsabilidade da produção e distribuição, tendo aspectos da economia solidária. A CSA surgiu na década de 60 e está presente em muitos países como Estados Unidos, Europa, Japão, China, entre outros. A primeira iniciativa no Brasil surgiu nos anos 90, mas se fortaleceu no país a partir de 2015.

Objetivos

Descrever o número de iniciativas de Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSAs) no Brasil.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, que utilizou como fonte de pesquisa o banco de dados da Associação CSA Brasil. Levantou-se dados de implantação ou em andamento de iniciativas que foram informadas à CSA Brasil até outubro de 2017. Foi considerado como iniciativa cada depósito de CSA, uma espécie de ponto de entrega, mesmo que seja o mesmo agricultor fornecedor, uma vez que as ações de cada depósito são independentes.

Resultados

Existem 78 iniciativas de CSA pelo Brasil. O maior número de CSAs concentram-se no estado de São Paulo (38,5%) e Distrito Federal (33,3%). Paraná e Minas Gerais seguem com 6 e 5 iniciativas. Os estados que possuem menos de 5 iniciativas são: Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Rio de Janeiro, Pernambuco e Mato Grosso do Sul. Foi levantado 15 iniciativas em criação que totalizariam 93 CSAs no Brasil. Em relação a participação das CSAs por região, quase metade (47,4%) das iniciativas se encontram na região sudeste, seguida pela região centro-oeste (34,6%), a região sul com 15,4% e a região nordeste com 2,6% e não foram encontradas iniciativas no norte do país, apenas uma iniciativa em criação no Estado do Amazonas. Em relação ao estado de São Paulo 83,3% das iniciativas estão no interior ou litoral e 16,7% estão na capital de São Paulo. No interior as cidades com mais iniciativas são: Bauru e Indaiatuba com 3 iniciativas cada, seguida por Campinas e Botucatu com 2 iniciativas cada cidade e a única cidade do litoral é São Vicente.

Conclusão

Apesar da CSA estar presente em diferentes estados brasileiros, a concentração é maior em São Paulo e no Distrito Federal e ainda está pouco difundida no nordeste e norte. Considerando a importância da agricultura familiar na produção de alimentos no Brasil e a experiência internacional, há potencial de expansão do número de CSAs no país.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. 1.reimpr. Brasília: 2014.

Vasquez A, Sherwood NE, Larson N, Story M. Community-Supported Agriculture as a Dietary and Health Improvement Strategy: A Narrative Review. *J Acad Nutr Diet.* 2017 Jan;117(1):83-94.

Palavras-chave: CSA ; agricultura familiar; alimentos orgânicos; economia solidária

CONCENTRAÇÕES DIETÉTICAS DE ZINCO DE MULHERES DE ACORDO COM ACHADOS MAMOGRAFICOS ALTERADOS E NÃO ALTERADOS

ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA MENDES; LEANDRO TEIXEIRA CACAU; DAIANNE CRISTINA ROCHA; LUIS GONZAGA PORTO PINHEIRO; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO

¹ ESTACIO - Centro Universitário Estácio do Ceará, ² UECE - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
aninharez@yahoo.com.br

Introdução

O BI-RADS (Breast Image Reporting and Data System) é o nome de um sistema padronizado, criado nos EUA, utilizado para uniformizar os relatos de radiologia para análise das imagens de mamografias. A classificação de BI-RADS é dividida em grupo de avaliações completas (1, 2, 3, 4, 5 e 6) e uma avaliação incompleta (0). O zinco (Zn) é um mineral traço essencial e está envolvido em diversas funções biológicas, como catalíticas, estruturais e regulatórias, tendo importante papel no sistema imunológico e no sistema antioxidante.

Objetivos

Avaliar as concentrações de zinco da dieta de acordo com achados mamograficos alterados e não alterados de mulheres acompanhados em um serviço de mastologia.

Metodologia

Estudo transversal que incluiu 649 mulheres atendidas em uma unidade de saúde que realiza mamografias em pacientes do SUS, no período de Janeiro/16 a Janeiro/17. Os achados mamográficos foram categorizados de acordo com o BI-RADS e divididos em dois grupos. O grupo 1 (achados não alterados) incluiu o BIRADS 1 (resultado negativo) e 2 (achado benigno) e o grupo 2 (achados alterados) incluiu o BI-RADS 0 (avaliação adicional por imagem ou mamografias anteriores são necessários para a comparação), 3 (provavelmente achado benigno), 4 (anormalidade suspeita), 5 (altamente sugestivo de malignidade) e 6 (malignidade conhecida comprovada por biópsia). A coleta de dados dietéticos foi realizada através de 2 recordatórios de 24 horas, e posteriormente, os dados foram convertidos em gramas através da Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil, elaborada pela Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009) e analisados no software DietWin Profissional 2.0. A recomendação de ingestão diária foi através da EAR/DRI. Os dados foram analisados por meio da estatística descritiva. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Estadual do Ceará, sob o número do CAAE: 18054613.0.0000.5534. Todas as participantes assinaram um TCLE.

Resultados

A média de idade foi de 52,49(7,57) anos. O grupo 1 (n = 421) apresentou média de consumo de Zn de 8,58(1,823) mg e o grupo 2 (n = 228) apresentou média de consumo de Zn de 8,57(1,820) mg. Para a porcentagem de consumo abaixo do estipulado pela EAR/DRI (8,68 mcg/d), o grupo 1 esteve com 24,46% abaixo e o grupo 2 com 21,49%.

Conclusão

A porcentagem de mulheres com teor deficiente de zinco foi baixa. Sugere-se que nova análise seja realizada, através do cálculo de inadequação dos nutrientes e do estudo de biomarcadores, para uma melhor acurácia dos resultados, já que a literatura mostra que muitas vezes o consumo pode estar adequado, mas a biodisponibilidade pode estar diminuída, afetando assim as funções orgânicas dependentes de zinco.

Referências

- AMERICAN COLLEGE OF RADIOLOGY (ACR). Breast Imaging Reporting and Data System Atlas (BI-RADS® Atlas). Reston: American College of Radiology; 2003.
- FISBERG, R. M.; MARCHIONI, D. M.; COLUCCI, A. C. A. Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica. Arq Bras Endocrinol Metab. 2009;53/5.
- REIS, B. Z. ; SILVA, G.B. ; COZZOLINO, S.M.F. . Zinco. In: COMINETTI, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A.. (Org.). Gênomica Nutricional: dos fundamentos à nutrição molecular. 1ed.Barueri: Manole, 2016, v. 1, p. 85-99.
- SILVA, G.B.; REIS, B. Z. ; COZZOLINO, S.M.F. . Zinco. In: COZZOLINO, S.M.F. (Org.). Biodisponibilidade de Nutrientes. 5ed.Barueri: Manole, 2016, v. 1, p. 10-.

Palavras-chave: zinco; minerais; câncer de mama

CONCORDÂNCIA ENTRE SOFTWARES DE CÁLCULO NUTRICIONAL DE DIETAS

RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA; LORRAYNNE BARBOSA DE ASSUNÇÃO; DANIELLA DE BRITO TRINDADE;
MÁRCIA HELENA SACCHI CORREIA; MARIA DO ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO

¹ UFG - Universidade Federal de Goiás

raquelms@outlook.com

Introdução

O conhecimento da composição dos alimentos é uma importante ferramenta para o estabelecimento de ações em saúde, incluindo desde a prescrição dietética individual até pesquisas sobre o consumo de alimentos. Atualmente a determinação da composição nutricional com softwares de nutrição têm sido utilizada como uma maneira rápida e segura de análise de dietas, fornecendo praticidade aos profissionais.

Objetivos

Comparar três softwares de cálculo nutricional de dietas, dois nacionais e um internacional, quanto ao valor energético total da dieta, macro e micronutrientes.

Metodologia

Estudo observacional em que os programas avaliados foram o DietWin Profissional® versão 2.0, Avanutri Online®, ambos brasileiros e o World Food Dietary Assessment System® versão 2, internacional. Foram calculados o valor energético e 16 nutrientes (proteína, lipídeo, gorduras saturada, poli-insaturada e monoinsaturada, colesterol, carboidrato, fibra, vitaminas A, D, E e C, sódio, ferro, cálcio e zinco) de recordatórios alimentares de 100 crianças de dois a quatro anos. Após a digitação nos três softwares os dados foram processados no programa Epi Info® e analisados estatisticamente no programa SPSS®, versão 19.0. A normalidade das variáveis foi verificada pelo teste de Kolmogorov-Smirnov e para a comparação dos resultados, utilizou-se o teste de Friedman e Tukey, com nível de confiança de 5%. O projeto matriz teve aprovação pelo Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Federal de Goiás (protocolo 074/11) e todos os responsáveis pelas crianças assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

No cálculo nutricional, obtiveram-se diferenças estatísticas significativas para energia e quinze nutrientes: proteína, lipídeo, gorduras saturada e monoinsaturada, colesterol, carboidrato, fibra, vitaminas A, D, E e C, sódio, ferro, cálcio e zinco ($p < 0,05$). Não foram encontradas diferenças estatisticamente significativas para as medianas de gordura poli-insaturada ($p > 0,05$). Ao considerar a energia e os dezesseis nutrientes analisados neste estudo, o DietWin Profissional® obteve os menores valores para aproximadamente 55% dos casos e o programa WorldFood® apresentou os maiores valores na mesma proporção, e o Avanutri apresentou valores intermediários. As diferenças se devem à particularidade de tabelas que compõem os programas, visto que estes possuem tanto alimentos na forma crua, como no programa americano, quanto em preparações culinárias, como nos programas brasileiros. As divergências também ocorreram por falta de medidas caseiras padronizadas no Brasil e ausência de padronização no percentual de gordura na preparação dos alimentos.

Conclusão

Levando em consideração a particularidade de tabelas que compõem os programas, os mesmos apresentaram diferenças significativas na estimativa de valores de nutrientes, o que pode resultar em diferenças relevantes para a análise do consumo alimentar individual ou em pesquisas científicas.

Referências

Software de avaliação nutricional. DietWin Profissional [programa de computador]. Versão 2008. Porto Alegre: Brubins Comércio de Alimentos e Supergelados; 2015.

Software de avaliação nutricional. Avanutri eficácia em nutrição, online [programa de computador]. Versão 2004. Três Rios: Avanutri & Nutrição Serviços e Informática Ltda Me; 2015.

Software de avaliação nutricional. World Food Dietary Assessment System [programa de computador]. Versão 2. California: University of California; 2015.

Palavras-chave: Inquéritos nutricionais nutrientes; software; tabela de composição de alimentos; estudo observacional

CONCURSO NACIONAL DE MELHORES RECEITAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: COMPARAÇÃO ENTRE OS ALIMENTOS REGIONAIS DA PRIMEIRA E SEGUNDA EDIÇÃO

ISABELA CRISTINA DE CASTRO ALVES; VERÔNICA CRISTINA ALVES DALAPÍCOLA; MARIA SINEDES NERES DOS SANTOS; KARINE SILVA DOS SANTOS; FERNANDO LAMARCA

¹ FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, ² UNIEURO - Centro Universitário Unieuro
isabelaalves11@gmail.com

Introdução

Na busca por estimular e valorizar a produção e consumo de alimentos regionais e comemorar os 60 anos de existência do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e o Ministério da Educação (MEC), lançaram o Concurso Melhores Receitas da Alimentação Escolar. Este, por sua vez, possui o objetivo de valorizar o papel das merendeiras e merendeiros atuantes em escolas públicas de todo o Brasil e promover a educação alimentar e nutricional nas escolas. O concurso é dividido em quatro etapas: Eliminatória, estadual, regional e nacional. Na etapa regional são selecionadas as cinco receitas mais bem votadas por unidade federativa, atendendo aos seguintes critérios: criatividade, valorização de hábitos locais, utilização de alimentos regionais e possibilidade de replicação da receita no contexto da alimentação escolar.

Objetivos

Comparar utilização de alimentos regionais nas preparações culinárias da fase regional da primeira e da segunda edição do concurso Melhores Receitas da Alimentação Escolar.

Metodologia

Foram analisadas 249 preparações culinárias salgadas, sendo 122 da primeira edição e 127 da segunda edição do concurso. As receitas foram analisadas individualmente por região, de acordo com a sua origem de submissão. Os alimentos empregados como ingredientes das preparações culinárias foram alocados de acordo com a sua região característica. Foi registrado a frequência com que os alimentos regionais foram utilizados pela sua respectiva região de origem, além do número total de alimentos presentes nas receitas por região. Com esta análise, foi quantificado quantos alimentos cada região utilizou e classificou-se qual região utilizou maior número de seus próprios alimentos regionais. Adicionalmente, para a análise nacional foi quantificado quais ingredientes foram mais utilizados de todas as preparações culinárias enviadas e de qual região pertenciam.

Resultados

Na primeira e na segunda edição do concurso, a região sudeste, utilizando 12 e 13 alimentos, e nordeste, utilizando 11 e 10 alimentos, foram as que mais utilizaram seus alimentos regionais, respectivamente. Na primeira edição a região centro-oeste ficou em terceiro lugar utilizando 7 dos alimentos regionais e na segunda edição desceu uma posição, utilizando 8 alimentos, ficando na quarta colocação. A região Norte estava em quarto lugar na primeira edição, utilizou-se 6 de seus alimentos regionais, já na segunda edição subiu uma posição, utilizando 9 alimentos, ficando em terceiro lugar. A região sul ficou em último lugar nas duas edições, utilizando 5 e 6 alimentos regionais. A primeira edição do concurso utilizou 42 alimentos regionais nacionalmente, a segunda edição 49 alimentos regionais.

Conclusão

O aumento na quantidade de alimentos regionais utilizados na segunda edição do concurso, representa o maior estímulo em utilizar os alimentos regionais em preparações culinárias e o envolvimento das merendeiras e merendeiros neste processo.

Referências

- BRASIL. Ministério da Educação; Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação; Coordenação-Geral do Programa de Alimentação Escolar. Melhores Receitas da Alimentação Escolar, 1º edição. Brasília: 2016.
- BRASIL. Ministério da Saúde; Secretaria de Atenção à Saúde; Departamento de Atenção básica. Alimentos Regionais Brasileiros, 2º edição. Brasília: 2015.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Alimentos regionais; Educação Alimentar e Nutricional

CONDIÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO ESCOLARES ATENDIDAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIOS GOIANOS

VICTÓRIA FABIANO ARANTES DE BARROS; GEOVANNA PEREIRA DE OLIVEIRA; GIOVANNA ANGELA LEONEL OLIVEIRA; THAIS DE PAULA MARQUES; KARINE ANUSCA MARTINS; LUCILENE MARIA SOUZA

¹ FANUT UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade federal de Goiás, ² CECANE UFG - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar
vicfarantes@gmail.com

Introdução

A alimentação escolar exerce influência na formação e modificação de hábitos alimentares, no rendimento escolar, na aprendizagem e no desenvolvimento dos alunos (LOPES et. al, 2015). Esta alimentação não se limita apenas a oferta de um alimento saudável, abrange-se também ao espaço físico e condições higiênicossanitárias adequadas do local onde a alimentação é preparada, de modo a não comprometer a saúde da comunidade escolar (HAACK, 2016). O controle das condições higiênicossanitárias é necessário em Unidades de Alimentação e Nutrição escolares conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Com vistas ao direito à alimentação escolar segura e livre de contaminantes, a fim de possibilitar a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e do alcance ao Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (BRASIL, 2013).

Objetivos

Analisar as condições higiênicossanitárias das Unidades de Alimentação e Nutrição escolares em municípios goianos.

Metodologia

Estudo transversal descritivo realizado por duas nutricionistas do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar, por meio de visitas *in loco* a escolas municipais, estaduais, rurais e urbanas, incluindo a educação infantil e ensino fundamental primeira e segunda fases, no período de abril a setembro de 2017. Utilizou-se para a coleta de dados a “Lista de verificação em Boas práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição escolares”, desenvolvida pelo Centro Colaborador do Rio Grande do Sul em atenção à Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, de 15/09/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. A classificação de risco foi realizada a partir das quantidades de questões marcadas que correspondiam às determinações legais. Para classificação do risco sanitário determinou-se o acerto de 90 a 100 questões (risco sanitário muito baixo); de 76 a 90 (risco baixo), de 51 a 75 (regular), alto de 26 a 50 (alto) e de 0 a 25 (muito alto). A pesquisa foi realizada após aprovação do Comitê de Ética de Pesquisa da Universidade Federal de Goiás sob protocolo CAAE: 70168917.7.0000.5083, de 22/06/2017 e aplicação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido aos participantes.

Resultados

Foram visitadas 88 escolas de 25 municípios goianos, sendo 65 municipais e 23 estaduais. Dentre essas, 81 (92,05%) eram urbanas, seis (6,82%) rurais e uma (1,14%) quilombola. Das escolas municipais 47 eram de ensino fundamental e 11 Centros Municipais de Educação Infantil, além das rurais e quilombola. Constatou-se que 1,14 % (n=1) apresentaram risco sanitário muito alto; 14,77% (n=13) risco sanitário alto; 63,64 % (n=56) risco sanitário regular; 20,45% (n=18) risco sanitário baixo e ressalta-se que nenhuma teve risco sanitário muito baixo.

Conclusão

A maioria das escolas apresentaram risco regular, com frequência importante de risco alto e muito alto. Preocupa-se com a oferta da alimentação escolar em unidades de alimentação e nutrição escolares em risco sanitário regular e a inexistência de situações de risco muito baixo. Recomenda-se a necessidade da elaboração de manuais de boas práticas com Procedimentos Operacionais Padronizados; formação e capacitação com os manipuladores de alimentos e desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional para proporcionar melhor orientação, participação dos envolvidos e conseqüentemente melhor qualidade higiênicossanitária nas unidades de alimentação e nutrição.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. RESOLUÇÃO Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, DF: MEC. FNDE 2013. Disponível em: . Acesso em: 16.

out. 2017.

HAACK, D. K.; SCHERER, G. C. R. S.; WEBER, F. H.; PASINI, J. Elaboração e implementação do manual de boas práticas nas cozinhas das escolas da rede estadual de ensino de três passos – RS. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 30, n. 256/257, p. 65-70, 2016.

LOPES, A. C. C.; PINTO, H. R. F.; COSTA, D. C. I. O.; MASCARENHAS, R. J.; AQUINO, J. S. Avaliação das Boas Práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do município de Bayeux, PB, Brasil. Ciência & Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 20, n.7, p.2267-2275, 2015.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulações ; Manipulação de alimentos; Alimentação escolar

CONHECIMENTO DAS MERENDEIRAS DE ESCOLAS PÚBLICAS SOBRE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DO MUNICÍPIO DE MARITUBA/PA.

ANA KAROLINE GOMES MARTINS; ANGÉLICA VANESSA GOMES PEREIRA; ARLENE CORREA MASSOUD; ARIVALDO DELGADO BARATA JUNIOR; JUALICE LOUZEIRO DA SILVA; LUBIA MICHELLE AMARAL VARELA

¹ PMM - Prefeitura Municipal de Marituba, ² UNAMA - Universidade da Amazônia
ananutri.martins@gmail.com

Introdução

Práticas sanitárias inadequadas, como a lavagem incorreta das mãos, cantar durante a manipulação dos alimentos, espirrar e assoar o nariz, passar a mão no cabelo e experimentar a comida na mão; bem como não higienizar os hortifrúteis consumidos crus e não utilizar luvas ou utensílios para distribuição de bolachas, contribuem para o aumento dos riscos de contaminação nas escolas. Sendo assim, considera-se de suma importância o treinamento e a avaliação sobre os conhecimentos das merendeiras em boas práticas de manipulação dos alimentos no ambiente escolar.

Objetivos

Avaliar o nível de conhecimento das merendeiras em relação as práticas de segurança alimentar e nutricional que devem ser exercidas no ambiente escolar, as quais são essenciais para a promoção e manutenção da saúde dos escolares.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado com as merendeiras de todas as escolas públicas, totalizando aproximadamente 300 merendeiras. Os dados da pesquisa foram coletados em julho de 2017 durante a realização da capacitação em boas práticas de manipulação, organizado pela Secretaria Municipal de Educação do Município de Marituba. Durante o evento foi entregue um questionário auto aplicável para avaliação dos conhecimentos em boas práticas de manipulação dos alimentos e o termo de consentimento livre esclarecido. Apenas 61 questionários foram respondidos corretamente. O questionário constava em 5 blocos. O bloco 1 correspondeu às informações demográficas (sexo, idade, nível de escolaridade, tempo na função, se era concursada e participação em treinamentos). O bloco 2 avaliou o conhecimento (25 questões fechadas sobre doenças veiculadas por alimentos; contaminação cruzada; higiene pessoal e ambiental). O bloco 3 avaliou a atitude das merendeiras e teve como objetivo demonstrar a compreensão sobre a parte conceitual do tema segurança alimentar; esse bloco foi estruturado em 16 questões fechadas. O bloco 4 avaliou as práticas das merendeiras através de auto-relato sobre higiene pessoal e procedimentos relacionados as boas práticas de manipulação e foi estruturado em 20 questões, com cinco níveis de respostas (nunca, raramente, algumas vezes, frequentemente e sempre). Os dados foram tabulados e analisados descritivamente.

Resultados

Observou-se que a maioria das merendeiras (53,4%) é constituída por mulheres na média de idade entre 36 a 55 anos, com 4 anos na função, e quase todas não eram concursadas (96,7%), 85% já tinham participado de treinamento em segurança alimentar. Em relação a escolaridade, observa-se que a maior parte do grupo tinha cursado o ensino fundamental (48,3%). Na avaliação do conhecimento sobre segurança alimentar, na abordagem de doenças veiculadas pelos alimentos e seus agentes etiológicos, a questão que abordou a AIDS podendo ser transmitida pelo alimento, foi respondida corretamente por 80,3% (n=49) das merendeiras. Na avaliação do conhecimento, atitudes e práticas, o conhecimento foi o item melhor pontuado 90% de acertos.

Conclusão

A metodologia do estudo mostrou-se adequada para apreender as percepções, valores e conhecimentos das merendeiras acerca das etapas que envolvem o planejamento, produção e distribuição da alimentação escolar. Reafirmou-se a importância das merendeiras no contexto da alimentação escolar.

Referências

ANGELILLO, I.F.; VIGGIANI, N.M.A.; GRECO, R.M.; RITO, D. HACCP and food hygiene in hospital: knowledge, attitudes, and practices of food services staff in Calabry, Italy. *Infection Control Hospital Epidemiology*.v.22, n.6, p.1-7, 2001.

ANSARI-LARI, M.; SOODBAKSH, S.; LAKZADEH, L. Knowledge, attitudes and practices of workers on food hygienic

practices in meat processing plants in Fars, Iran. Food Control, n.21, p;260-263, 2010.

CIRNE, Ana. Et al. Cartilha Nacional de Alimentação Escolar; 2 ° edição. Brasília, DF. 2015.

TANAJURA, Indira; FREITAS, Maria. O relevante trabalho das merendeiras escolares de escolas públicas de salvador, bahia. 2012. Salvador, Bahia. 2012

Palavras-chave: alimentação escolar; higiene alimentar; saúde coletiva

CONHECIMENTO PRÉVIO E INTERESSE DE GESTANTES ACERCA DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO EM UMA ESCOLA DE ENSINO TÉCNICO EM PLANALTINA – DISTRITO FEDERAL.

CLARIANE RAMOS LÔBO; CLARIANE RAMOS LOBO

¹ SEDF - Secretaria de Educação do Distrito Federal
clariane nutricionista@gmail.com

Introdução

O leite materno é o alimento mais completo que o bebê pode receber até seu sexto mês de vida. O desenvolvimento da criança que recebe leite materno exclusivo até o sexto mês de vida são notáveis. Crianças que recebem o leite artificial tem risco maior de contrair infecções do que aquelas crianças que recebem o leite humano. O Leite Materno exclusivo garante inúmeras funções imunológicas para a criança e deve ser o primeiro alimento ofertado, já que estudos garantem que o aporte de leite materno nas primeiras horas de vida diminuem a mortalidade infantil.

Objetivos

O estudo pretendeu avaliar o nível de conhecimento e interesse em relação às práticas de Aleitamento Materno Exclusivo em uma Escola de Ensino Técnico, na cidade de Planaltina – Distrito Federal, a partir do sexto mês de gestação.

Metodologia

O estudo foi conduzido contando com a participação de 46 gestantes (alunas e professoras da Escola de Ensino Técnico de Planaltina), a pesquisa teve duração de um ano e dois meses. O questionário foi composto de 9 questões objetivas e 1 subjetiva, voltadas para o tema. Alunas e professoras dos três turnos participaram após assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi aprovado pela Plataforma Brasil, sob o número CAAE: 60593516.1.0000.5056.

Resultados

Cerca de 63,8% apenas já haviam recebido orientações sobre o Aleitamento Exclusivo, o que nos gera uma certa insegurança, pois, 100% das mães estavam fazendo o pré-natal. A maioria das mães que foram orientadas receberam orientações sobre o horário das mamadas e nenhuma afirmou ter recebido orientações sobre a importância de se amamentar exclusivamente até o sexto mês de vida da criança. Todas concordaram que o bebê deve ser amamentado depois da primeira hora de vida. Apenas 10% afirmou que pretende ofertar sopinha e frutas antes do sexto mês de vida da criança. Nenhuma mãe relatou sentir insegurança ou não estar preparada para amamentar e 26% apenas sabiam que somente a partir do sexto mês o bebê deve comer outros alimentos, complementando o aleitamento materno.

Conclusão

O não aleitamento ou o aleitamento materno exclusivo (aquele até o sexto mês), depende de inúmeros fatores que serão influenciados de acordo com o nível socioeconômico, com a idade da nutriz, o número de paridade, o nível de instrução, atividade trabalhista, os mitos e tabus que estão ligados à amamentação e a falta de informação. Talvez por se tratar de um ambiente escolar, onde os cursos são voltados para a área de saúde, os resultados tenham sido promissores. A maioria das gestantes demonstraram ter conhecimento sobre as principais vantagens do aleitamento materno exclusivo, não apenas para a criança, mas também em sua vida. Essas informações, esses conhecimentos são muito importantes para que seja evitado o desmame precoce, favorecendo um bem estar na vida da mãe e da criança.

Referências

- ALMEIDA, G.G., et al. Proteção, promoção e apoio ao aleitamento materno em um hospital universitário. *Ciêns Saúde Colet.* 2008;13:487-94.
- BARROS, V.O., et al. Aleitamento materno e fatores associados ao desmame precoce em crianças atendidas no programa de saúde da família. *Nutri Rev Soc Bras Aliment Nutr.* 2009;34:101-14.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. Manual de Capacitação de Equipes de Unidades Básicas de Saúde na Iniciativa Unidade Básica Amiga da Amamentação – IUBAAM. Brasília: Ministério da Saúde; 2003. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).
- CARVALHO, G.D. A amamentação sob a visão funcional e clínica da odontologia. *Revista Secretários de Saúde.* a. II, n.10. p. 12-13, out. 1995.

CASTRO, L. M. C. P.; ARAÚJO, L. D. S. Aspectos socioculturais da amamentação. In: ALEITAMENTO materno: manual prático. 2. ed. Londrina: PML, 2006. p. 41-49.

Palavras-chave: Exclusivo; Maternidade; Prática

CONHECIMENTOS DOS COLABORADORES DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO SOBRE ASPECTOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE UMA REDE DE SUPERMERCADO EM RIO BRANCO – ACRE.

LARISSA DE LIMA ABADIA; ANDERSON GONÇALVES FREITAS; OYATAGAN LEVY PIMENTA DA SILVA; BARBARA DE ALMEIDA MAFFI; ALANDERSON ALVES RAMALHO

¹ SUPERMERCADO ARAÚJO - A.C.D.A Importação e Exportação LTDA, ² FAMETA - União Educacional Meta, ³ UFAC - Universidade Federal do Acre
lariablina@hotmail.com

Introdução

A qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança alimentar tem sido muito estudada e discutida, uma vez que a incidência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) vem aumentando em nível mundial (AKUTSU et. al, 2005). Segundo Silva (2012) para garantir o controle dos contaminantes alimentares, os serviços de alimentação devem implementar as Boas Práticas, sendo esse considerado um programa preventivo de segurança dos alimentos, que dispõe dos requisitos higiênico-sanitários que devem ser aplicados nas etapas de preparação dos alimentos, a fim de prevenir surtos de DTA, dentre esses requisitos destaca-se a higiene pessoal e ambiental. A adequação dos requisitos de higiene pessoal e ambiental em serviços de alimentação previne a contaminação cruzada e impede que as mãos dos manipuladores e as superfícies de contato com os alimentos, se tornem veículo de contaminação (NYACHUBA, 2010). Para adequação desses requisitos recomenda-se a aplicação de um diagnóstico, composto por uma lista de verificação para avaliar as condições higiênico-sanitárias, bem como a elaboração de um plano de ação para planejamento das não conformidades encontradas (STANGARLIN, et. al, 2014). Sugere-se ainda a supervisão e auxílio de um profissional com conhecimento e experiência na área de alimentos para corrigir possíveis falhas.

Objetivos

O estudo que trata o presente trabalho teve como objetivo avaliar o conhecimento, atitudes e práticas dos manipuladores de alimentos de uma rede de supermercados em Rio Branco-Acre.

Metodologia

Este trabalho trata-se de um estudo descritivo, transversal realizado nas unidades de alimentação e nutrição de uma rede de supermercados em Rio Branco-Acre. Utilizou-se um instrumento semiestruturado. A organização deste instrumento deu-se em quatro blocos: Bloco I - informações demográficas (dados como idade, sexo, instrução, tempo de emprego, participação em treinamentos); Bloco II - conhecimentos sobre Segurança Alimentar (SA); Bloco III - atitudes em SA e Bloco IV - práticas em SA. Para os Blocos II e III as possibilidades de respostas foram: verdadeiro, falso e não sei. O bloco IV foi respondido por auto relato com cinco possibilidades de resposta: nunca, raramente, algumas vezes, frequentemente e sempre. A análise dos dados foi realizada conforme proposto por Soares (2011). Estudo autorizado pelo Comitê de Ética sob CAAE 72318017.7.0000.5009.

Resultados

Os resultados demonstraram que 95,1% dos manipuladores eram do sexo feminino, com idade superior a 31 anos (82,9%) e em relação ao tempo de exercício na função 63,4% estava há mais de um ano na função. Através da avaliação categórica observou-se que o escore de conhecimento apresentou resultados abaixo do satisfatório (87,8%), o que contraria os dados de participação em treinamentos na empresa que alcançou 78,0%. O valor médio de acertos para atitudes foi de 78,0% demonstrando um bom desempenho. Ao considerar os valores mínimos de acertos do referido bloco foi possível verificar atitudes que colocam o alimento em risco de contaminação. O escore de práticas apresentou 87,8% de acertos, deve-se considerar que as práticas auto relatadas podem ser superestimadas pelos manipuladores.

Conclusão

Foi possível concluir que mesmo apresentando pouco conhecimento os colaboradores demonstram atitudes e práticas com resultados satisfatórios. Os manipuladores parecem ter suas atitudes guiadas por um conhecimento empírico adquirido através da experiência.

Referências

AKUTSU RC, BOTELHO RA, CAMARGO EB, SÁVIO KEO, ARAÚJO WC. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Revista de Nutrição. 2005; 18(3):419-27. doi: 10.1590/S1415-52732005000300013.

NYACHUBA DG. Foodborne illness: is it on the rise. Nutr Rev. 2010;68(5):257-69. [DOI: [http:// dx.doi.org/10.1111/j.1753-4887.2010.00286.x](http://dx.doi.org/10.1111/j.1753-4887.2010.00286.x)].

SILVA Jr. EA. Manual de Controle HigiênicoSanitário em Serviços de Alimentação. 6ª ed. São Paulo: Varela; 2012.

SOARES, Lilian Santos. Segurança dos Alimentos: avaliação do nível de conhecimento, atitudes e práticas dos manipuladores de alimentos na rede municipal de ensino de Camaçari-BA. 2011. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde), Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2011. Disponível em: . Acesso em 20 de setembro de 2017.

STANGARLIN L, SERAFIM AL, MEDEIROS LB, SACCOL ALF. Instrumentos para diagnóstico das boas práticas de manipulação em serviços de alimentação. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio; 2014.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação; Conhecimento; Serviço de Alimentação

CONSTRUÇÃO DE UMA HORTA COMO INSTRUMENTO DE REABILITAÇÃO PSICOSSOCIAL

ISMAEL OLIVEIRA DE ARAÚJO; ANGELO MENDES FERREIRA; SILVANA LIMA GUIMARÃES FRANÇA

¹ UNEB - Universidade do Estado da Bahia

ismael.oliveira1@hotmail.com

Introdução

O projeto de extensão “Nutrindo o Saber” é uma iniciativa da Liga Acadêmica Baiana de Segurança Alimentar e Nutricional e ocorre em um Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas III em um bairro periférico de Salvador, que atende pessoas com necessidades decorrentes do uso de crack, álcool e outras drogas. O projeto objetiva o fortalecimento da autonomia de sujeitos em vulnerabilidade psicossocial por meio da construção de uma horta agroecológica. Há um grande potencial terapêutico do desenvolvimento de hortas, pois são espaços férteis para a criação de vínculos entre os usuários e profissionais, sendo relevante para a efetividade das estratégias de Reabilitação Psicossocial, além de promover a cidadania, empoderamento e inclusão social, pois quando os usuários sentem-se como protagonistas, por exemplo, no processo de condução da produção de alimentos saudáveis ocorre o reconhecimento da sua importância como cidadãos, que podem produzir benefícios para a comunidade. A Reabilitação Psicossocial supracitada pode ser compreendida como uma série de intervenções sociais, educacionais, comportamentais e cognitivas que objetivam o incremento da capacidade de desempenho dos papéis sociais de pessoas com transtorno mental (BARTON, 1999 *apud* FUREGATO, 2008).

Objetivos

Promover o empoderamento de indivíduos com necessidades decorrentes do uso de *crack*, álcool e outras drogas por meio de espaços (horta) de acolhimento e escuta, culminando assim em uma estratégia para Reabilitação Psicossocial.

Metodologia

Foram realizadas oficinas para o desenvolvimento da horta agroecológica, baseando-se em um princípio do Guia Alimentar para a População Brasileira sobre a produção de alimentos inclusos em um sistema socialmente e ambientalmente sustentável. O projeto alicerçou-se em uma metodologia participativa e problematizadora, pautada na dialogicidade, em que os moderadores dos espaços assumem o papel de construtores de possibilidades de aprendizagem. Além disso, fundamenta-se em práticas educativas focadas na problematização da situação de vida dos sujeitos, ou seja, busca a inserção crítica da realidade dos sujeitos no mundo, algo relevante quando se pauta Reabilitação Psicossocial, visto que existem vivências únicas que levam ao desenvolvimento do transtorno mental (FREIRE, 1987; BEDIM, 2012; MOREIRA, 1999 *apud* KALINOWSKI *et al.*, 2013).

Resultados

Na oficina terapêutica da Horta emergiram espaços de escuta, acolhimento, atenção e apoio e não somente espaços de troca de saberes sobre produção de alimentos. A escuta ocorre quando terapeutas, moderadores e usuários compartilham o mesmo tempo e espaço, sendo fundamental para o estabelecimento de relações e vínculos e crucial para a ressignificação dos processos terapêuticos. Além disso, nas oficinas ocorreu socialização entre os participantes, o que culmina em inclusão social e em incentivo ao desenvolvimento de ações no âmbito doméstico, colaborando para o exercício da autonomia no cotidiano dos sujeitos (NASI e SCHNEIDER, 2011).

Conclusão

O projeto colabora para a diversificação de estratégias de cuidado, uma diretriz da Rede de Atenção Psicossocial do Sistema Único de Saúde, ademais há uma heterogeneidade na dependência de drogas que afeta os sujeitos de inúmeras maneiras e por distintas razões. O projeto ainda promove o resgate da cidadania e autonomia dos usuários por meio de uma conduta humanizada, participativa e problematizadora, sendo um estímulo às potencialidades dos indivíduos (empoderamento) para melhorarem suas condições de vida.

Referências

- BEDIM, G. D. Metodologias participativas na extensão universitária: instrumento de transformação social. **Revista Agenda Social**. Rio de Janeiro, v. 6, n. 1, 2012. Disponível em:
. Acesso em: 10 Set. 2017.
- FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido**. 17ª Ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987
- FUREGATO, A. R. F. Representações de usuários, familiares e profissionais acerca do CAPS. **Esc Anna Nery Rev**

Enferm. Rio de Janeiro, v. 12, n. 3, p. 457-464, 2008. Disponível em: . Acesso em: 10 Set. 2017.

KALINOWSKI, C. E. *et al.* Metodologias participativas no ensino da administração em Enfermagem. **Interface (Botucatu)**. Botucatu, v. 17, n. 47, p. 959-967, 2013. Disponível em: . Acesso em: 10 Set. 2017.

NASI, C.; SCHNEIDER, J. F. O Centro de Atenção Psicossocial no cotidiano dos seus usuários. **Rev. esc. enferm.** USP. São Paulo, v. 45, n. 5, p. 1157-1163, 2011. Disponível em: . Acesso em: 10 Set. 2017.

Palavras-chave: Centro de Atenção Psicossocial; Horta; Segurança Alimentar e Nutricional

CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES ESCOLARES BRASILEIROS E SUA RELAÇÃO COM COMPORTAMENTO ALIMENTAR, TEMPO DE TELA E ATIVIDADE FÍSICA

SUMARA DE OLIVEIRA SANTANA; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN; MURIEL BAUERMANN GUBERT; RENATA ALVES MONTEIRO

¹ UNB - Universidade de Brasília
sumara.nutrir@gmail.com

Introdução

As mudanças no consumo alimentar da população mundial atingem os adolescentes de modo peculiar e têm gerado sérias consequências à saúde dessa população, como o aumento da prevalência de obesidade e de outras doenças, assim como prejuízos na vida adulta. O estudo do consumo alimentar e de seus determinantes é promissor para melhor combater tais enfermidades.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi verificar o consumo alimentar e a sua associação com o comportamento alimentar, o tempo de tela e a realização de atividade física entre adolescentes escolares brasileiros.

Metodologia

Estudo transversal com 14.653 adolescentes estudantes do 9º ano do ensino fundamental de escolas públicas e privadas das capitais brasileiras e do Distrito Federal. Utilizou-se questionário online de autopreenchimento. A análise univariada expressou a frequência sobre o consumo alimentar sob a forma de proporções e respectivos intervalos de confiança de 95%. Observou-se a distribuição percentual da frequência de consumo semanal de cada alimento por um indicador da proporção de adolescentes que consumiam mais ou menos frequentemente cada um dos alimentos selecionados. Além disso, verificou-se também a realização do almoço ou jantar com os pais, do almoço em casa, do hábito de comer em frente à televisão e do computador, do costume de assistir à televisão e usar o computador ou a internet e de realizar atividade física. As associações entre o consumo alimentar e os diferentes determinantes foram verificadas por meio do teste t-Student e F da ANOVA. Este estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília-DF sob o parecer número 034/11.

Resultados

Constatou-se que os adolescentes tiveram um consumo regular de alimentos não saudáveis e pouco frequente de saudáveis. A maioria dos adolescentes consumiu regularmente leite, feijão, guloseimas e refrigerante, enquanto um menor percentual consumiu frequentemente hortaliças cozidas e frutas. O consumo de alimentos saudáveis foi associado à realização do almoço ou do jantar todos os dias com os pais, do almoço todos os dias em casa e da realização de atividade física por mais de quatro horas semanais, enquanto o consumo de alimentos não saudáveis associou-se aos hábitos de comer frequentemente em frente à TV e ao computador e dispensar mais de duas horas assistindo à TV e usando o computador.

Conclusão

A alimentação dos adolescentes mostra a necessidade de ações de promoção da alimentação saudável voltada aos jovens brasileiros. Nesse sentido, os determinantes do consumo alimentar identificados possibilitam direcionar políticas públicas de promoção de saúde para essa população, com ênfase na realização de refeições em casa e em família e na adoção de um estilo de vida ativo.

Referências

- Louzada ML, Baraldi LG, Steele EM, Martins AP, Canella DS, Moubarac JC, Levy RB, Cannon G, Afshin A, Imamura F, Mozaffarian D, Monteiro CA. Consumption of ultra-processed foods and obesity in Brazilian adolescents and adults. *PrevMed* 2015;81:9-15.
- Dutra GF, Kaufmann CC, Pretto AD, Albernaz EP. Television viewing habits and their influence on physical activity and childhood overweight. *J Pediatr* 2015;91(4):346-51.
- Larsen PS, Strandberg-Larsen K, Micali N, Andersen AM. Parental and Child Characteristics Related to Early-Onset Disordered Eating: A Systematic Review. *Harv Rev Psychiatry* 2015;23(6):395-412.
- Berge JM, Wall M, Hsueh TF, Fulkerson JA, Larson N, Neumark-Sztainer D. The protective role of family meals for youth

obesity: 10-year longitudinal associations. J Pediatr 2015;166(2):296-301

Palavras-chave: Saúde do Adolescente; Consumo alimentar; Comportamento alimentar; Estilo de Vida Sedentário

CONSUMO ALIMENTAR DE ADULTOS INDÍGENAS NO BRASIL

WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO SANTOS; AMANDA VALÉRIA MORAES VERDE; THAIS GOMES HELAL SALES; THAIANA LIMA SILVA DA CONCEIÇÃO; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; LUANA LOPES PADILHA

¹ UFMA - Universidade Federal do Maranhão, ² ESTÁCIO - FACULDADE ESTÁCIO DE SÃO LUÍS

wyllyane_rayana@hotmail.com

Introdução

Nas últimas décadas tem sido observado em vários países, inclusive no Brasil, mudanças quanto aos hábitos alimentares das populações, surgindo complexos modelos de consumo e diferentes causas determinantes. Essas mudanças também aconteceram em populações consideradas excludentes, ou minoritárias, como os povos indígenas brasileiros, pois nos últimos tempos, estes grupos vem tendo mais contato com pessoas fora de suas aldeias e conseqüentemente resultando na abertura para mudanças socioculturais no local de origem. A alimentação dos índios que era basicamente feita de alimentos naturais e caças, hoje tem a adição de alimentos industrializados.

Objetivos

Analisar o consumo alimentar da população adulta dos povos indígenas de ambos os sexos acompanhados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional no ano de 2016.

Metodologia

Estudo descritivo, realizado com informações retiradas do sistema de dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, criado pelo Ministério da saúde e tem como principal objetivo promover informações constantes sobre as condições nutricionais da população e os fatores que as influenciam. A extração dos dados no sistema de informação foi realizada no ano de 2016, sendo utilizados os dados de todos os meses. A amostra foi de 716 adultos do sexo masculino e feminino, com idade de 20 a 59 anos, de todas as escolaridades, de raça/cor indígena e todos os povos e comunidades do Brasil. Os dados de consumo alimentar extraídos do SISVAN apresentaram informações sobre bebidas adoçadas; biscoito recheado, doces ou guloseimas; hambúrguer e/ou embutidos; macarrão instantâneo, salgadinho de pacote e biscoito salgado; feijão; frutas; verduras e legumes. Como se tratou de dados secundários de acesso público, não houve aplicação de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, nem aprovação por Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados

Por meio dos dados coletados, pôde-se observar que dos 716 índios analisados, 56% consumiam bebidas adoçadas; 39% consumiam biscoito recheado, doces ou guloseimas; 33% consumiam hambúrguer e/ou embutidos; 38% consumiam macarrão instantâneo, salgadinho de pacote e biscoito salgado. Esses percentuais são elevados para o consumo da categoria desses alimentos, ressaltando o consumo de bebidas adoçadas, que ultrapassa a metade desta população e que pode trazer conseqüências como o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. O consumo de feijão foi de 78%; de frutas de 70%; e 68% consumiam verduras e legumes. Quando comparado a outras populações, o consumo dos alimentos in natura foi positivo, com isso pôde-se dizer que ainda persistem alguns antigos hábitos alimentares nessa população, apesar da disseminação de hábitos não saudáveis já estarem presentes na mesma.

Conclusão

A proximidade dos povos indígenas com o homem branco tornou inevitável a implantação de alimentos industrializados no consumo alimentar desse grupo. O estudo apontou que o consumo de alimentos industrializados e afins é considerado alto nessas populações. Diante disto, é importantíssimo o acompanhamento dos povos indígenas quanto ao consumo alimentar, verificação de doenças crônicas não transmissíveis e políticas de educação nutricional.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. SISVAN (Sistema de vigilância alimentar e nutricional) - Relatórios de acesso públicos (recurso eletrônico) <http://dabsistemas.saude.gov.br/sistemas/sisvanV2/relatoriopublico/index>. 2017.

FISBERG; R. M.; MARCHIONI; D. M. L.; COLUCCI; A. C. A. Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica. 2009.

KATZ; E. Alimentação indígena na América Latina: Comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário. 2008.

Palavras-chaves: Consumo de Alimentos; Nutrição de Grupos de Risco; População Indígena.

Palavras-chave: Consumo de Alimentos; Nutrição de Grupos de Risco; População Indígena

CONSUMO ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES DO RIO GRANDE DO SUL

CARLA ALEXANDRA DE PAULA ARAÚJO; KAREN MELLO DE MATTOS MARGUTTI

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

carlaaraujo_ea@hotmail.com

Introdução

A fase pré-escolar caracteriza-se por redução na velocidade de ganho de peso e altura, o que leva a uma redução do apetite e pode contribuir para alimentação inadequada.

Objetivos

Avaliar o consumo alimentar de pré-escolares por abrangência de regiões de saúde do Rio Grande do Sul conforme último levantamento do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) no ano de 2016.

Metodologia

Estudo descritivo com abordagem quantitativa. Foram utilizados dados secundários referentes a crianças pré-escolares, disponibilizados para consulta pública no site oficial do SISVAN referente ao ano de 2016. O período de coleta dos dados secundários foi de maio à junho do ano de 2017. As variáveis analisadas foram: hábito de realizar no mínimo três refeições principais ao dia; consumo de frutas; consumo de verduras e legumes e consumo de alimentos ultraprocessados (macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado, biscoito recheado, doces e guloseimas). Para análise dos dados foi aplicado estatística descritiva, número absoluto, média e percentual, realizada no programa Microsoft Excel® versão 2010.

Resultados

Foram analisados dados disponíveis no site do SISVAN, de 30 regiões de saúde. Destas apenas 13 apresentavam números referentes ao consumo alimentar de pré-escolares e suas variáveis (Verdes Campos, Fronteira Oeste, Vale dos Sinos, Vale do Caí e Metropolitana, Portal das Missões, Diversidade, Caminho das Águas, Planalto, Araucária, Região Sul, Caxias e Hortênsias, Vinte e Oito, Vales e Montanhas). Foi possível verificar que 66,9% dos pré-escolares de todas as regiões de saúde mantém o hábito de realizar as três principais refeições do dia, sendo elas o café da manhã, almoço e jantar. A alimentação saudável, além de proporcionar prazer, fornece energia e outros nutrientes que o corpo precisa para crescer, desenvolver e manter a saúde. Verificou-se que o consumo de frutas, legumes e verduras encontra-se positivo sendo frutas (F) expresso em 84,8% e de legumes e verduras (LV) de 62,3%. Observou-se uma média de consumo de 60% de alimentos ultraprocessados, que mesmo elevado, ainda está abaixo do consumo de FLV. Os benefícios no consumo de frutas e hortaliças se expressam em auxiliam na promoção da saúde e prevenção de doenças. Cabe salientar que a prática de uma dieta balanceada desde a infância favorece níveis ideais de saúde, crescimento e desenvolvimento intelectual.

Conclusão

Apesar da maior oferta de alimentos processados e ultraprocessados na veiculação midiática, destacou -se ente a população estudada um maior consumo de alimentos como frutas, legumes e verduras. Fato este que torna-se um ponto positivo no que se relaciona ao crescimento e desenvolvimento adequado, atuando na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

Referências

- BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE: Guia Alimentar para População Brasileira promovendo a alimentação saudável. Normas e manuais técnicos: Brasília, 2014.
- BRASIL, SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SISVAN) Disponível em: http://dabsistemas.saude.gov.br/sistemas/sisvan/relatorios_publicos/relatorios.php Acesso em: 20 Mr. 2017.
- EUCLYDES, M. P. Crescimento e Desenvolvimento do Lactente. Nutrição do lactente. 2. Ed. Viçoso, 2000. Cap. 1, p. 1-80.
- ROTENBERG, SHEILA; DE VARGAS, SONIA. Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família. Rev. Bras. Saúde Mater. Infant., Recife, v. 4, n. 1, p. 85-94, jan./mar. 2004.
- TORAL, N.; CONTI, M. A.; SLATER, B. A. A alimentação saudável na ótica dos adolescentes: percepções e barreiras à sua implementação e características especiais em materiais educativos. Caderno de Saúde Pública. Rio de Janeiro. V.

25, n. 11, p. 2386-2394, nov. 2009.

Palavras-chave: Consumo de Alimentos; Crianças; Região de Saúde

CONSUMO ALIMENTAR DOS TRABALHADORES DE UMA EMPRESA EM PASSO FUNDO - RS.

ANGELA CORRÊA TRENTIN

¹ UPF - Universidade de Passo Fundo
angelactrentin@yahoo.com.br

Introdução

Diante das mudanças no padrão alimentar da população, em razão de um grande aumento no consumo de alimentos com alto valor calórico, e baixo valor nutricional associado ao sedentarismo, por meio de fatores como urbanização, globalização e renda, há um crescimento significativo no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis e de sobrepeso e obesidade (MORATOYA, et al. 2013). Sendo assim, a importância deste estudo foi obter, a partir dos dados encontrados, os resultados referentes ao consumo alimentar dos comensais, para assim, delinear as devidas intervenções nutricionais.

Objetivos

Identificar o consumo alimentar habitual dos trabalhadores de uma empresa.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com colaboradores de uma empresa que participa do Programa de Alimentação do Trabalhador no município de Passo Fundo. Foram investigadas as características demográficas, socioeconômicas e estado nutricional. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer nº 1.612.911.

Resultados

Dos 136 participantes da pesquisa 25% são do gênero feminino e 75% do masculino, com idade média de 32,9±7,8 anos, pertencentes a Classe econômica B (61,8%) e C (36,8%). A maioria dos trabalhadores possuem ensino médio completo e 45% tem função de operador de máquinas dentro da empresa. O tempo médio de serviço é de 4,4±2,5 anos e o tempo máximo de 10 anos. A maioria dos trabalhadores realizam suas refeições em casa ou na empresa. Na avaliação do questionário sobre Como está sua Alimentação do Ministério da Saúde (BRASIL, 2012) a pontuação média atingida foi de 33,1±6,2 pontos, tendo máximo de 48 e mínimo de 15 pontos. Os resultados encontrados com a aplicação do teste mostram que 67,6% dos trabalhadores precisam prestar mais atenção em sua alimentação e outros hábitos como a prática de atividade física diária. Apenas 8,1% dos entrevistados estão no caminho certo para um modo de vida saudável e 24,3% precisam urgentemente tornar a alimentação e hábitos de vida mais saudáveis. Durante a aplicação do teste, ao questionar os trabalhadores sobre o número de refeições realizadas diariamente, a maioria relatou realizar quatro (31,1%) ou três (31,1%) refeições, sendo que apenas 7,6% realizam as seis refeições indicadas. Uma alimentação equilibrada e peso corporal adequado são essenciais para evitar o desenvolvimento de problemas de saúde e para melhorar o perfil nutricional e metabólico. Infelizmente, nas últimas décadas pode-se perceber uma alteração negativa na alimentação da população brasileira que passou a consumir em excesso alimentos ricos em calorias, gorduras e sódio e redução no consumo de alimentos fontes de vitaminas e minerais (LEVY et al., 2012).

Conclusão

Por meio dos resultados encontrados foi possível observar que apenas 25% dos trabalhadores realizavam de 5 a 6 refeições diárias e que apenas 11% estavam no caminho certo para uma alimentação saudável, comprovando a necessidade da promoção de estratégias de educação nutricional a fim de promover uma maior qualidade de vida através de uma alimentação saudável levando assim a um melhor rendimento no trabalho.

Referências

- BRASIL, Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica – Teste: Como está sua alimentação? 2012. Disponível em: http://dab.saude.gov.br/portaldab/teste_alimentacao.php.
- LEVY, R. B. et al. Distribuição regional e socioeconômica da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil em 2008-2009. Rev Saúde Pública, Rio de Janeiro v. 46, p. 6-15, 2012.
- MORATOYA, et al. 2013 Mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil e no mundo. Revista de Política Agrícola. 2013.

Palavras-chave: Alimentação; Padrão Alimentar; Programa de Alimentação do Trabalhador

CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES PORTADORES DE DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA DE UMA POLICLÍNICA UNIVERSITÁRIA

ELLEN CRISTINA DE LIMA; CARLA NAOMI OGAWA FUJIHIRA; CAROLINE DOS SANTOS MEDEIROS; ERIKA YAMADA BATALHA; MILENE FRANCFORT MAGALHÃES MIRANDA; MARCIA MARIA HERNANDES DE ABREU DE OLIVEIRA SALGUEIRO

¹ UNASP - Centro Universitário Adventista de São Paulo
marciasalgueironutricionista@yahoo.com.br

Introdução

Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica é caracterizada por obstrução crônica e progressiva do fluxo expiratório, associada a uma resposta inflamatória causada por partículas e gases tóxicos. Muitos pacientes apresentam redução no consumo alimentar devido à dificuldade de mastigação e deglutição decorrentes da dispneia, tosse, secreção e fadiga. Contudo, o sobrepeso também pode constituir um problema, pois o aumento de gasto energético requerido para a atividade física aumenta e há redução da capacidade respiratória nos quadros de obesidade.

Objetivos

Caracterizar consumo alimentar e o estado nutricional de pacientes portadores de Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica, submetidos a tratamento fisioterapêutico em uma Policlínica de um centro universitário de São Paulo.

Metodologia

Os pacientes foram caracterizados segundo sexo, idade, estado civil, condição socioeconômica e hábitos de tabagismo e alcoolismo. Os pacientes foram indagados sobre quanto tempo possuíam a doença, se esta prejudicou sua alimentação e sobre medicações utilizadas. Foi aplicado o Questionário "Como está sua alimentação", do Ministério da Saúde. Os dados antropométricos coletados foram altura e peso, a partir do qual foi calculado o Índice de Massa Corporal, de acordo com a fórmula $\text{Peso}/\text{Altura}^2$; medidas da Circunferência da Cintura e medida de Circunferência do Braço. O estado nutricional de cada paciente foi classificado de acordo com os dados antropométricos obtidos, considerando idade e sexo do indivíduo, segundo a classificação para Índice de Massa Corporal da Organização Mundial da Saúde, para adultos, e da The Nutrition Screening Initiative, para idosos. A classificação a partir das medidas de Circunferência de Cintura e Braço foi feita de acordo com a Organização Mundial da Saúde.

Resultados

O estudo foi realizado com 11 indivíduos, 64% do sexo feminino e 36% do sexo masculino. 45% eram adultos e 55% idosos. Quanto ao estado civil, 55% eram casados, 27% viúvos e 18% solteiros. O Índice de Massa Corporal apontou 40% dos adultos eutróficos, 40% com obesidade grau 1 e 20% com obesidade grau 2, dos idosos, 83% estavam eutróficos e 17% com sobrepeso. A circunferência da cintura classificou 18% dos indivíduos sem risco de desenvolvimento de doenças metabólicas relacionadas a obesidade, 27% com risco elevado e 55% com risco muito elevado. A circunferência do braço para os adultos mostrou que 20% dos indivíduos estavam abaixo do peso, 40% eutróficos, 20% com sobrepeso e 20% com obesidade. 33% dos idosos estavam eutróficos, 17% com risco de obesidade e 50% com obesidade. 55% dos indivíduos disseram que fumam e 45% dos indivíduos disseram que vivem com pessoas que fumam dentro de casa. Relataram consumo abusivo do álcool 25% dos homens e 57% das mulheres, sendo 27% do total de participantes. Do questionário "Como está sua alimentação", 64% necessitavam realizar melhorias na alimentação e 36% atingiram a pontuação máxima, devendo continuar com a alimentação habitual.

Conclusão

Entre o grupo estudado, houve maior prevalência de indivíduos do sexo feminino, idosos e casados. Pelo Índice de Massa Corporal a maioria estava eutrófica, e pela Circunferência da Cintura a maioria apresentava risco muito elevado de desenvolvimento de doenças crônicas. Pela Circunferência do Braço, a maioria dos adultos estava eutrófica, e a maioria dos idosos com risco de obesidade. Mais da metade dos indivíduos fumam e mais de ¼ do grupo fizeram uso abusivo do álcool. A maioria do grupo estudado poderia melhorar os hábitos alimentares.

Referências

- BLACKBURN, G. L.; THORNTON, P. A. Nutritional assessment of the hospitalized patients. The Medical Clinics of North America, v. 63, p. 1103-1115, 1979.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar: como ter uma alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, [s.d.].

(Guia de bolso). Acesso em 13 de setembro de 2017. Disponível em: .

BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde : Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 76 p.

CUPPARI, Lilian. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar: Nutrição Clínica no Adulto. 3 ed. São Paulo: MANOLE, 2014.

Palavras-chave: Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica; Consumo alimentar; Estado nutricional

CONSUMO ALIMENTAR E SUPLEMENTAÇÃO COM VITAMINA C EM MULHERES: UM ESTUDO EM NUTRICIONISTAS DO ESTADO DE PERNAMBUCO

ANA KAROLYNA RODRIGUES SILVA DOS SANTOS; LUIZA CARLA BARBOZA DA CRUZ; JAILMA SANTOS MONTEIRO; , LEOPOLDINA AUGUSTA SOUZA SEQUEIRA DE ANDRADE; MARIA GORETTI PESSOA DE ARAÚJO BURGOS; POLIANA COELHO CABRAL

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

luiza_carla96@hotmail.com

Introdução

Uma parte da população consome doses elevadas de vitamina C. O limite superior tolerável (UL) é de 2000 mg/dia para mulheres e homens, sendo que o consumo acima desse valor está relacionado com distúrbios gastrointestinais e absorção excessiva de ferro, principalmente em pacientes que fazem suplementação de ferro e vitamina C podendo desenvolver um quadro de hemocromatose (Institute of Medicine, 2000). O uso abusivo de vitamina C geralmente é feito pelo uso de suplementos sem controle nem prescrição.

Objetivos

Avaliar o consumo alimentar e a suplementação com vitamina C em mulheres nutricionistas do estado de Pernambuco.

Metodologia

Trata-se de um estudo de corte transversal que envolveu profissionais do sexo feminino, regularmente inscritas no Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª Região (CRN6). Os dados foram coletados por meio de um questionário online, realizado no primeiro semestre de 2013. O consumo alimentar foi avaliado através do recordatório de 24 horas no qual haviam questões sobre suplementação alimentar. O modelo conceitual também considerou variáveis sociodemográficas e antropométricas. Para o diagnóstico do excesso de peso e obesidade abdominal foi utilizado o índice de massa corporal (IMC) com a classificação da Organização Mundial de Saúde – OMS (WHO, 1995) e a circunferência abdominal (CA), avaliada de acordo com os pontos de corte da OMS (WHO, 1998). Quanto às variáveis antropométricas, os dados utilizados foram referidos pelos nutricionistas. O consumo total de vitamina C foi avaliado levando em consideração o valor total do consumo alimentar mais o fornecido por suplementos, identificando como excessivo o valor superior a 2000mg/dia (Institute of Medicine, 2000). A construção do banco de dados e a análise estatística foram realizadas no programa SPSS 13.0. Para verificar associações entre as variáveis dicotômicas, foram aplicados o teste do Qui-quadrado ou teste exato de Fisher, no estudo de correlação entre as variáveis foi aplicado a Correlação de Spearman. Foi adotado o nível de significância de 5% para rejeição da hipótese de nulidade. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Pernambuco (CAAE: 13380613.4.0000.5208).

Resultados

Foi analisado um total de 277 nutricionistas com média de idade de 29 anos, sendo a maioria (51%) com idade entre 20 e 29 anos. O consumo calórico das nutricionistas foi avaliado e encontramos uma ingestão excessiva em 6,5%, com a média de EER (Necessidade Estimada de Energia) de 2111 Kcal e média de consumo calórico de 1475 Kcal. As nutricionistas, 74%, eram eutróficas e dentre os transtornos nutricionais o excesso de peso foi o mais prevalente, presente em 16,6%; sendo que deste percentual, 5,4% eram obesas. A mediana de consumo diário de vitamina C pelas nutricionistas, foi bem superior ao estabelecido pela EAR (Necessidade Média Estimada). No que diz respeito ao uso de suplementação vitamínica/mineral, 13,7% faziam o uso, sendo que 48,1% dos suplementos utilizados não continham vitamina C, e 51,9% das nutricionistas consumiam suplementos multivitamínico/mineral. Nenhum dos parâmetros antropométricos apresentou correlação com o consumo de vitamina C e em relação ao consumo alimentar de acordo com o uso de suplementação vitamínica, não foi evidenciado associação estatisticamente significativa.

Conclusão

Esses achados sugerem o adequado aporte alimentar de vitamina C pelo grupo avaliado.

Referências

INSTITUTE OF MEDICINE/FOOD AND NUTRITION BOARD. Dietary References Intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids. Washington, National Academy Press, 2000. 529p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: The use and interpretation of anthropometry. WHO Technical Report

Series, n. 854, 1995.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity. Report WHO Consult. Obesity Geneva, p. 7-15, 1998.

Palavras-chave: Consumo Alimentar; Suplemento Alimentar ; Vitamina C

CONSUMO ALIMENTAR, AUTOPERCEPÇÃO DE SAÚDE E PRESENÇA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS, EM IDOSOS PARTICIPANTES DE GRUPO DE CONVIVÊNCIA

NATÁLIA GOMES PIMENTA; ANA BEATRIZ COELHO DE AZEVEDO; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; LUCIANA SILVA FERREIRA

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
aspnutri@gmail.com

Introdução

O aumento no consumo de alimentos ultraprocessados é um dos principais fatores que interferem no surgimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) na população, inclusive entre idosos (PREVIATO et al., 2015). Em decorrência do aumento da expectativa de vida e da presença de alimentos ultraprocessados na mesa da população, torna-se importante analisar a possível relação entre o consumo alimentar, a autopercepção de saúde e a presença de DCNT no grupo estudado.

Objetivos

Relacionar o consumo de alimentos ultraprocessados e o auto-relato de DCNT, em idosos participantes de grupo de convivência do Rio de Janeiro/RJ.

Metodologia

Estudo transversal e descritivo, realizado com idosos, participantes do Programa Interdisciplinar de Promoção à Saúde e Qualidade de Vida do Idoso, da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. O presente trabalho foi desenvolvido com base em dados oriundos do projeto "Qualidade de vida dos idosos - um estudo comparativo entre duas capitais brasileiras: Natal, RN e Rio de Janeiro, RJ", e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer nº 571.358, de 26 de fevereiro de 2014). A participação dos idosos foi voluntária e condicionada à assinatura de um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A avaliação do consumo alimentar, foi realizada a partir de três inquéritos alimentares, do tipo recordatório 24 horas (R24hs), com intervalo mínimo de 15 dias entre eles. Para a análise da contribuição calórica, foi utilizado o software DietPro, versão 5i e posteriormente, agrupou-se os alimentos de acordo com a classificação NOVA (2016), sendo: alimentos in natura ou minimamente processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados. Para a caracterização da população, foram obtidas, por meio de entrevista, as variáveis idade, auto-relato do estado de saúde e de doenças crônicas não transmissíveis.

Resultados

Participaram do estudo, 25 idosos de 60-79 anos. Quando questionado sobre o estado de saúde, 8% relataram considerar "muito ruim" ou "ruim", 40% "regular" e 52% "bom" ou "muito bom". Segundo relato, os idosos, em sua maioria, apresentavam quadro de hipertensão arterial sistêmica (HAS) (76%), enquanto 24% e 28% relataram, respectivamente, apresentar diabetes (DM) e osteoporose. Considerando a percepção de saúde, observou-se que os grupos que a considerava "muito ruim/ruim" e "muito boa", foram aqueles que relataram um menor consumo de ultraprocessados, ao considerar a contribuição calórica total. Ao relacionar o nível de processamento dos alimentos e o auto-relato de doenças crônicas, verificou-se que os idosos que relataram apresentar HAS e DM apresentaram um maior percentual de consumo de ultraprocessados (23,3% e 23,5%, respectivamente), quando comparados àqueles que não possuíam (20,8% e 19,8%, respectivamente). O inverso foi observado para o grupo que afirmou apresentar osteoporose, onde foi observado um consumo de 20,7% de ultraprocessados, enquanto os que não relataram, consumiram 27,1%.

Conclusão

Conclui-se que há uma possível relação entre o consumo de ultraprocessados na dieta de idosos e o auto-relato de doenças crônicas. Observou-se também que a autopercepção de saúde não influenciou na escolha desses alimentos. Diante desses resultados, observa-se a importância de atividades de orientação nutricional no grupo estudado.

Referências

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G.; LEVY, R. B.; et al. NOVA: A estrela brilha. [Classificação dos alimentos. Saúde Pública.]. World Nutrition, São Paulo, v. 7, n. 1-3, p. 28-40, 2016.
PREVIATO, H. D. R. A.; BARROS, F. S. S.; MELLO, J. B. M.; SILVA, F. C. S.; NIMER, M. Perfil clínico-nutricional e

consumo alimentar de idosos do Programa Terceira Idade, Ouro Preto-MG. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, Minas Gerais, v. 10, n. 2, p. 375-387, 2015.

Palavras-chave: alimentos ultraprocessados; doenças crônicas não transmissíveis; estado de saúde; idosos

CONSUMO ALIMENTAR: UMA AVALIAÇÃO COM CRIANÇAS MAIORES DE 6 MESES E MENORES DE 2 ANOS DE IDADE

ADRIANA PATRÍCIA DA SILVA; ISABEL FERNANDES DE SOUZA; SORAIA YOUNES

¹ UNIAMÉRICA - Faculdade União das Américas, ² UNIOESTE - Universidade Estadual do Oeste do Paraná
soraiayounes@hotmail.com

Introdução

Após a criança completar 6 meses de vida, faz-se necessário a alimentação complementar adequada, a mesma deve ser ofertada juntamente com o leite materno até os dois anos (OLIVEIRA et al., 2015). Esta alimentação deve ser distribuída em três refeições ao longo do dia, consistindo em duas papas de fruta e uma papa salgada. No oitavo mês, as refeições são compostas em duas papas salgadas e duas papas de frutas. A partir dos onze meses duas papas de frutas, duas papas salgadas e dois lanches (BRASIL, 2013). Os alimentos especialmente preparados para as crianças são chamados de alimentos de transição (GIUGLIANI; VICTORIA, 2000).

Objetivos

Avaliar o consumo alimentar de crianças acima de 06 meses de idade e menores de 02 anos cadastradas em uma Unidade Saúde da Família no Município de Foz do Iguaçu, Paraná.

Metodologia

Estudo observacional analítico do tipo transversal, realizado no período setembro a outubro de 2015. A coleta de dados se constituiu da aplicação de um instrumento denominado Marcador de Consumo Alimentar, versão de 2014. Os pais ou responsáveis, responderam o bloco do marcador denominado “Crianças de 06 a 23 meses” do referido instrumento. Como a amostra é composta por menores de 18 anos os Termo de Consentimento Livre Esclarecido foram assinados pelos responsáveis legais.

Resultados

Foi avaliado o consumo alimentar de 64 crianças, sendo 48% (n=31) do sexo masculino e 52% (n=33) do feminino. A mediana de idade foi de 18 meses. Na população em estudo 39% (n=25) estavam em aleitamento materno após os 6 meses de idade. No que diz respeito à alimentação complementar, o marcador de consumo alimentar para a faixa etária estudada contempla questionamentos quanto a alimentação do dia anterior a entrevista. Para os seguintes alimentos observou-se uma prevalência no consumo: frutas de 76% (n=48); comida de sal de 95% (n=61); legumes de 58% (n=37); alimentos de cor alaranjada ou verde escuro de 45% (n=29); verduras de folha de 20% (n=13); carnes e ovos de 81% (n=52); fígado de boi de 8% (n=5); feijão de 72% (n=46); hambúrgueres e/ou embutidos de 25% (n=16); para bebidas adoçadas de 42% (n=27); macarrão instantâneo, salgadinho de pacote, e biscoito salgados de 34% (n=22); biscoito recheado, doces ou guloseimas de 28% (n=18).

Conclusão

Evidencia-se que após os seis meses há uma diminuição significativa das práticas de amamentação continuada. É preciso ressaltar que faz-se necessário medidas preventivas e educativas visando a formação de práticas saudáveis de alimentação desde a infância. A criação de campanhas que atinjam a população torna-se fator determinante para a promoção da saúde, estas devem ser efetivas, estimulando principalmente o consumo de alimentos naturais, como frutas, verduras, legumes levando sempre em conta aspectos culturais que estão contidos na alimentação.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica. 2ª. Edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

GIUGLIANI, E.R.J; VICTORA, C.G. Alimentação complementar. *Jornal de Pediatria*, Vol. 76, Supl. 3, 2000.

OLIVEIRA, Juliana Martins et al. Avaliação da alimentação complementar nos dois primeiros anos de vida: proposta de indicadores e de instrumento. *Caderno de Saúde Pública*, v. 31, n. 2, 2015.

Palavras-chave: Alimentação infantil; Bem-estar da criança; Introdução alimentar

CONSUMO DE ALIMENTOS FOTOPROTETORES EM PRESTADOR DE SERVIÇOS NOS LOGRADOUROS PÚBLICOS DE RECIFE - PE.

INGRID MARIA SOUSA DE OLIVEIRA; KAUHANNY FLORENCIO LINS; SYDIA DARCILA OLIVEIRA MACHADO

¹ FPS - Faculdade Pernambucana de Saúde

ingridmaria-@hotmail.com

Introdução

A exposição solar pode afetar uma grande parcela de trabalhadores que se expõem diariamente ao sol, podendo repercutir com consequências irreversíveis. A contribuição nutricional objetiva complementar as demais medidas fotoprotetoras sendo equivalente ao FPS 4, apresentando um grande diferencial pelo fato de ser sistêmica, estando presente no organismo de forma constante e atinge homogeneamente toda extensão da pele. Fotoprotetores dietéticos são fontes de proteção endógena, obtidos através da alimentação ou suplementação.

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo avaliar o consumo de fotoprotetores dietéticos por prestadores de serviços nos logradouros públicos do centro da cidade de Recife-PE

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, qualitativo/quantitativo e transversal, realizado no período de julho de 2016 a agosto de 2017, através de pesquisa no centro da cidade do Recife-PE. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade Pernambucana de Saúde, com número do parecer nº: 1.981.175/CEP-FPS PE/2017. Todos os participantes assinaram um Termo de Consentimento livre e esclarecido, antes de sua inclusão na amostra. A população do estudo foi composta por 110 trabalhadores. Foram incluídos no trabalho aqueles com idade igual ou superior a 18 anos. A amostra foi constituída por aqueles que aceitaram participar da pesquisa e se dispuseram a responder os questionários aplicados. Foram excluídos da amostra os trabalhadores não alfabetizados. A análise da frequência alimentar refletiu a frequência de consumo de 22 (vinte e dois) alimentos com potencial de fotoproteção. O agrupamento e identificação dos alimentos obedeceu aos grupos de vitaminas (vitaminas C e vitaminas E), carotenoides, flavonoides e ácidos graxos poli-insaturados ômega 3. Uma vez que estudos recentes sobre estes alimentos têm destacado ações promissoras na prevenção dos efeitos cutâneos causados pela exposição solar e no favorecimento a saúde da pele.

Resultados

Na análise da frequência alimentar, a laranja foi a fruta que apresentou maior adesão, em relação às frutas que nunca são consumidas pelos ambulantes, o pêssego (87,3%) e o morango (51,0%) obtiveram maior destaque. Entre os vegetais e legumes analisados, o espinafre (91,8%) foi o vegetal menos consumido, seguido da couve (62,7%) e beterraba (48,2%). Entre os vegetais mais consumidos estão o tomate (64,5%), cenoura (38,2%) e alface (31,8%). A carne de fígado, não possuiu boa aceitação, pois 60,0% dos entrevistados admitiram consumir esse alimento raramente. Diferentemente do ovo, o qual chega a ser consumido uma vez ao dia por 32,7% dos entrevistados. Quanto aos cereais e leguminosas aproximadamente 55,0% dos ambulantes utilizavam o milho raramente. A batata doce reflete adesão mediana dos ambulantes, uma vez que chega a ser consumida de duas a quatro vezes na semana por 29,1% dos entrevistados. No grupo das leguminosas, o consumo da castanha, foi verificado que a mesma possuía baixa aceitação, de forma que 40,0% relata nunca consumir. A soja apresentou baixo consumo pelos ambulantes (82,7%), que afirmaram nunca terem consumido devido ao custo ou pela falta de conhecimento sobre o produto.

Conclusão

Foi observado que o consumo dietético de alimentos com potenciais efeitos fotoprotetores na população estudada foi baixo. Vale ressaltar que o consumo de alimentos com potencial fotoprotetor não substitui o uso de medidas protetoras tradicionais.

Referências

Balogh Tatiana Santana, Velasco Maria Valéria Robles, Pedriali Carla Aparecida, Kaneko Telma Mary, Baby André Rolim. Proteção à radiação ultravioleta: recursos disponíveis na atualidade em fotoproteção. An. Bras. Dermatol.
Schagen SK, Zampeli VA, Makrantonaki E, Zouboulis CC. Discovering the link between nutrition and skin aging. Dermato-endocrinology.
Brasil. Regulação comércio e serviços ambulantes. Câmara Municipal de Sessão Ordinária realizada no dia 14 de junho

de 1994. Lei nº 4.385, de 04 de julho de 1994, São Paulo.

Araujo TS, Souza SO. Protetores solares e os efeitos da radiação ultravioleta. Rev. Scientia Plena

Sies H, Stahl W. Nutritional protection against skin damage from sunlight. Annu Rev Nutr.

Palavras-chave: Fotoproteção oral; Escala de Fitzpatrick; Fototipo cutâneo; Radiação ultravioleta

CONSUMO DE ALIMENTOS GORDUROSOS POR CRIANÇAS E ADOLESCENTES EM EXCESSO DE PESO ATENDIDAS EM UM AMBULATÓRIO MULTIPROFISSIONAL

TIAGO DA SILVA MARTINS; LUANA Y CASTRO; MARILIA DORNELLES BASTOS; FRANCISCA ASSMANN WICHMANN; FABIANA ASSMANN POLL

¹ UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

fpoll@unisc.br

Introdução

O mundo atual vem sofrendo uma mudança no estilo de vida, a falta de tempo e outros motivos, que levam as pessoas a se exercitar menos, gastar menos energia, e em contrapartida ingerem um aporte calórico maior que o necessário. Estão presentes na rotina da população, alimentos prontos, lanches rápidos, alimentos fritos e uma infinidade de ultra processados. Inúmeros motivos são aqueles pelos quais as crianças e adolescentes acabam adquirindo uma alimentação desbalanceada e pobre em nutrientes, entre eles estão, uma rotina familiar de alimentação inadequada, aceitação em grupos de amigos, a busca pela praticidade e também a falta de educação alimentar e nutricional em escolas e ambientes familiares, acarretando em problemas de saúde atuais e futuros.

Objetivos

Avaliar o consumo de frituras e lanches rápidos por crianças e adolescentes em excesso de peso atendidos em um ambulatório multiprofissional.

Metodologia

Estudo de natureza qualitativa e quantitativa, com delineamento descritivo observacional. O ambulatório denominado "Vida Leve", é composto por uma equipe de profissionais e acadêmicos da área da medicina e nutrição. Esta atividade faz parte das atividades desenvolvidas pelo Curso de Medicina e pelo projeto "Promoção de modos de vida saudáveis nas doenças crônicas não transmissíveis e obesidade: da infância ao envelhecimento humano", junto ao Serviço Integrado de Saúde da Universidade de Santa Cruz do Sul/RS; aprovado sob protocolo 25462314.0.0000.5343. As variáveis em estudo foram a frequência de consumo de frituras (pasteis, empanados, bolinhos e salgados fritos) e de lanches rápidos e alimentos prontos para consumo (ex: pizza, xis, fast food, macarrão instantâneo) coletados do prontuário dos pacientes no primeiro atendimento no ambulatório. Os dados foram tabulados e analisados descritivamente no programa Microsoft Excel.

Resultados

A amostra foi constituída de 83 crianças e adolescente em excesso de peso, com idade média de $8\pm 3,64$ anos. Dentre eles 61,44% (n=51) eram do sexo masculino e 38,55% (n=32) eram do sexo feminino. Relataram consumir diariamente frituras 3,61% dos pacientes, 45,78% consomem de uma a quatro vezes por semana, 38,55% consomem esporadicamente, 4,81% nunca consomem e 7,22% não foi informado. A ingestão diária de lanches prontos foi referida por 4,81% dos pacientes, 33,73% consomem de uma a quatro vezes por semana, 48,19% consomem esporadicamente, 6,02% nunca consomem e 7,22% não informaram.

Conclusão

Pode-se concluir que o consumo diário de alimentos fritos e lanches rápidos foi baixa, sendo que a frequência de uma a quatro vezes na semana foi a mais prevalente. Portanto percebe-se que há uma necessidade de educação alimentar e nutricional para crianças e adolescentes, pois esse consumo poderia se dar de maneira esporádica, visto que esses pacientes analisados já possuem o agravante de estar em excesso de peso.

Referências

- MENÊSES, L. E. N., et. al.. Consumo alimentar e estado nutricional de crianças em uma escola privada de Palmas, Tocantins. Revista Desafios, v. 04, n. 03, 2017.
- SILVA, Jéssica Vilela. Sobrepeso e obesidade infantil: uma proposta de intervenção. UFMG, 2015.
- DE SOUZA, Elton Bicalho. Transição nutricional no Brasil: análise dos principais fatores. Caderno UniFOA, n.13, 2010.

Palavras-chave: Lanches rápidos; Frituras; Obesidade Infantil; Consumo alimentar

CONSUMO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS NO LANCHE DE UMA ESCOLA EM RECIFE-PE

IANE CLEISE ALVES ANDRADE; ROBERTA RODRIGUES DA SILVA; TACIANA FERNANDA DOS SANTOS FERNANDES

¹ FSM - Faculdade São Miguel
tacimest@hotmail.com

Introdução

A infância é um período crucial para a formação dos hábitos alimentares saudáveis. A nutrição é um fator importante para o crescimento e desenvolvimento da criança e está intimamente ligada à alimentação (TOLONI et al., 2011). Entretanto, o processo de transição nutricional ocorrido nas últimas décadas, marcada pela inserção da mulher no mercado de trabalho, notou-se a diminuição do consumo de comidas caseiras e aumento do consumo de alimentos industrializados pelas famílias brasileiras refletindo assim nos hábitos alimentares das crianças (SOUZA, 2010).

Objetivos

Analisar a proporção de alimentos industrializados presente nos lanches de escolares numa escola de rede privada em Recife, Pernambuco.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional transversal realizado em uma escola de rede privada, situada no centro da cidade do Recife - PE. A instituição assiste alunos do ensino infantil ao ensino médio e foi escolhida por não fornecer lanches aos alunos, por não haver nutricionista e pela facilidade do acesso das pesquisadoras ao local. Sendo assim, os lanches desses alunos foram provenientes das suas residências ou comprados na cantina da própria instituição. Foram observados 190 lanches de escolares do primeiro ao quinto ano do ensino fundamental. A coleta foi realizada de forma observacional na cantina da escola, no horário da manhã. Durante a coleta foram registrados os alimentos presentes às mesas da área da cantina não sendo considerados os lanches consumidos nas áreas externas à cantina pela dificuldade operacional. Os lanches foram analisados e categorizados de acordo com o modelo de perfil nutricional da Organização Panamericana de Saúde (2016). Foram classificados como alimentos ultraprocessados os produtos panificados, bebidas artificiais, guloseimas, defumados, salgadinhos de pacote, bebidas lácteas e embutidos. Os classificados por minimamente processado ou natural foram as frutas, tubérculos ou sucos naturais sendo esses considerados pelas pesquisadoras quando a bebida era proveniente de garrafas térmicas ou das lancheiras.

Resultados

Dos lanches observados 59,96% eram ultraprocessados sólidos e 30,51% líquidos, quanto aos minimamente processados / in natura sólidos foram observados 8,40% e líquidos 1,05% dos lanches. Das bebidas mais consumidas 48% foi o suco industrializado e 21% refrigerantes. Dos alimentos sólidos mais vistos 45% foram biscoitos e em seguida o pão/pizza 25%.

Conclusão

Concluiu-se que os alimentos mais observados no lanche escolar foram os ultraprocessados o que sugere que essas crianças estão expostas ao aparecimento precoce de doenças crônicas não transmissíveis, visto que esses alimentos em excesso são considerados de risco para o surgimento dessas doenças

Referências

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde. Washington, DC: OPAS, 2016. Disponível em: < <http://iris.paho.org/xmlui/handle/123456789/18623>>. Acesso em: 11 nov. 2016.

SOUZA, E. B. Transição nutricional no Brasil: análise dos principais fatores. Cadernos UniFOA. Volta Redonda, Ano V, n. 13, ago. 2010. Disponível em: <http://web.unifoa.edu.br/cadernos/edicao/13/49.pdf>. Acesso em 04 abr. 2017.

TOLONI, M. H. A. et al. Introdução de alimentos industrializados e de alimentos de uso tradicional na dieta de crianças de creches públicas no município de São Paulo. Revista de Nutrição, Campinas, v. 24, n. 1, p. 61-70, fev. 2011.

Disponível em: . Acesso em: 19 set. 2016.

Palavras-chave: alimentos ultraprocessados; escolares; alimentação saudável

CONSUMO DE ALIMENTOS POR ESTUDANTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UM CENTRO UNIVERSITÁRIO PRIVADO DE MACEIÓ/AL

GEOVANA SANTOS MARTINS NEIVA; KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; FABIANA CRISTINA ALVES DE ALBUQUERQUE; ARIANA DE FARIAS BEZERRA; NATANAEL SILVA GUEDES FRANCO; QUITÉRIA GICELIANE DOS SANTOS

¹ UNINASSAU - Centro Universitário Maurício de Nassau, ² UNCISAL - Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas, ³ UFAL - Universidade Federal de Alagoas
geoneiva@yahoo.com.br

Introdução

De acordo com o guia Alimentar para população brasileira, os alimentos podem ser classificados em in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados. Os alimentos in natura e minimamente processados devem ser consumidos em maior quantidade e compor a base da alimentação diariamente. Porém, os alimentos processados e ultraprocessados tornam-se cada vez mais acessíveis para todas as faixas etárias, sendo vendidos prontos ou prontos para o consumo. Alimentos e bebidas processadas têm sido considerados um dos fatores que contribuem para o aumento na prevalência de obesidade e doenças crônicas. Em concomitante, a prevalência de excesso de peso dobrou nos últimos 30 anos, atingindo 50,0% dos homens e 48,0% das mulheres. As dietas não saudáveis e o sedentarismo constituem os principais fatores de risco para o excesso de peso. A grande maioria dos estudantes ao ingressar na universidade é submetida à extensa carga horária de estudos, necessitando, além do tempo na universidade, dedicar-se à vida fora dela, abdicando, dessa forma, de atividade física e alimentação saudável.

Objetivos

Avaliar o consumo de alimentos processados e ultraprocessados de estudantes matriculados no curso de Nutrição de um centro universitário privado de Maceió, Alagoas.

Metodologia

Estudo transversal com 176 estudantes do 5º ao 8º período matutino e noturno de instituição privada de Maceió/AL. O consumo alimentar foi avaliado conforme a ingestão do dia anterior para alguns alimentos e/ou grupos alimentares, a partir dos marcadores de consumo alimentar disponível no e-SUS (BRASIL, 2015), que foram classificados em 2 grupos, segundo o Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014). Grupo 1: In natura e minimamente processados: Feijão; Frutas frescas; e Verduras e/ou legumes; e, Grupo 2: Processados e ultra processados: Hambúrguer e/ou embutidos; Bebidas adoçadas; Macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados; e Biscoito recheado, doces ou guloseimas. Os participantes foram informados sobre os objetivos e procedimentos do estudo, e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para análise de dados foi utilizado o programa Analise-it for Excel, onde foram utilizadas medidas de tendência central (Média) e de dispersão (Desvio Padrão), valores mínimos e máximos para variáveis numéricas e frequência absoluta e relativa (%) para as variáveis categóricas.

Resultados

A média de idade foi de 26,65 anos (\pm 6,96), sendo 95,45% do sexo feminino. Em relação a quantidade de refeições realizadas, 55,68% (98) realizam de 1 a 4 refeições diariamente. Quanto ao consumo alimentar, 54,45% dos alimentos consumidos no dia anterior foram in natura ou minimamente processados. Enquanto que de alimentos processados e ultraprocessados consumidos foi 45,55%. Entre as variáveis de hábito alimentar dos acadêmicos, foi observado o não consumo de feijão em 28,98%, de frutas em 45,45% e de verduras em 39,77%. Em contrapartida, ao observar os alimentos processados e ultraprocessados, constatou-se que 22,73% consumiram Hambúrguers e/ou embutidos, 52,27% ingeriram bebidas adoçadas e 46,59% biscoitos e guloseimas.

Conclusão

Os resultados deste estudo alertam para a importância do monitoramento do consumo de alimentos processados e ultraprocessados e da influência que poderão exercer sobre a saúde e nutrição dos indivíduos, seja pela observação atual ou futura.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

_____. Estratégia e-SUS AB. MCA/e-SUS AB v.2.0.0. Marcadores de consumo alimentar. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/ficha_marcadores_alimentar.pdf. Acesso em: abril de 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

MALIK,V.S.; WILLETT,W.C.; HU, F.B. Global obesity: trends, risk factors and policy implications. Nat Rev Endocrinol.9(1):13-27. 2013.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Rio de Janeiro; 2010.

Palavras-chave: Alimentos in natura; Alimentos processados; Alimentos ultraprocessados; Consumo alimentar

CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS E EXCREÇÃO URINÁRIA DE SÓDIO EM ESCOLARES DO RIO DE JANEIRO

PRISCILA SANTOS SILVA; LÚCIA GOMES RODRIGUES; VANESSA DE SOUZA SILVA DE ALMEIDA; SUELEN LIMA; MARIA DE LOURDES CARLOS FERREIRINHA RODRIGUES; ANDERSON JUNGER TEODORO

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

lubel.rodriques@gmail.com

Introdução

Nos domicílios brasileiros a aquisição de alimentos processados com adição de sal e pratos prontos aumentou, sendo seu consumo excessivo associado à obesidade e doenças crônicas. Desse modo, torna-se importante o monitoramento dos hábitos alimentares de crianças e adolescentes visando a prevenção de fatores de risco associados a essas doenças, visto que consequências dos comportamentos de saúde e/ou de risco adquiridos na adolescência se perpetuam para a vida adulta.

Objetivos

Avaliar o consumo de alimentos processados e ultraprocessados e descrever seus teores de sódio, identificando os fatores associados à sua excreção urinária.

Metodologia

Estudo observacional transversal com estudantes de 6 a 18 anos de idade de escolas municipais da zona sul do Rio de Janeiro, em dois momentos após aceitação de Termo de Consentimento e Assentimento Livre e Esclarecido: na escola, para coleta de dados demográficos e antropométricos e na Unidade de Saúde para a coleta de urina e realização de Recordatório 24h. Foram coletados: idade, sexo, peso, estatura e calculado o IMC em z score, sendo classificado segundo critérios da OMS (2006). O R24h foi realizado com o responsável referente a ingestão do dia anterior. Foi solicitada a coleta de toda a primeira urina da manhã. Os níveis de natriúria foram obtidos através do protocolo de análise "Sódio e Potássio em Fluidos Biológicos" P05-031 e classificados segundo o Limite Máximo Tolerável (UL) da IDR (2005). Os alimentos processados e ultraprocessados mais consumidos foram classificados segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira e para cálculo dos teores de sódio foram utilizados os rótulos ou sites oficiais das marcas citadas ou as mais populares. O banco e análise de dados (estatística descritiva – média e desvio padrão e inferencial – qui quadrado) foram realizados no SPSS 17.0, com nível de significância 5%. Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob número 201757213.5.0000.5285.

Resultados

Participaram do 1º momento 823 escolares, mas somente 131 compareceram à Unidade de saúde, sendo 54,2% do sexo masculino com $11,4 \pm 2,5$ anos e IMC zscore $0,7 \pm 1,3$. Os alimentos processados e ultraprocessados mais consumidos e seus respectivos teores (100g) de sódio foram: pão francês: 48,5% e 648mg; macarrão instantâneo: 39,2% - 1891mg; refrigerante: 37% - 5mg; achocolatado em pó: 30% - 60mg; guloseimas: 23,1%; pós para refresco: 23,1% - 920mg; margarina: 21% - 600mg; presunto: 18% - 1769mg; suco UHT e pão de forma: 17% - 4,45mg e 434mg. A excreção urinária de sódio foi de $2390,0 \pm 1808,5$ mg, estando 62,2% acima da RDA e 49% acima da UL. Somente houve associação entre o consumo de presunto e natriúria ($p 0,015$), mas vale destacar que o pão francês teve p valor limítrofe ($p 0,057$).

Conclusão

Foi elevado o consumo de alimentos processados e ultraprocessados, principalmente pão francês, macarrão instantâneo e refrigerante, que possuem, de modo geral, significantes teores de sódio, o que se refletiu na sua excreção urinária acima da recomendação. Apenas houve associação entre o consumo de presunto e natriúria. A educação nutricional preventiva atentando para o aumento do consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e incentivo à leitura de rótulos se faz importante para que haja a conscientização para a substituição e/ou redução do consumo de alimentos ricos em sódio.

Referências

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Guia alimentar para a população brasileira. 2014.
INCHLEY, Jo; CURRIE, Dorothy. Growing up unequal: gender and socioeconomic differences in young people's health

and well-being. Health Behaviour in School-aged Children (HBSC) study: international report from the, v. 2014, 2013.
INSTITUTE OF MEDICINE (US). PANEL ON DIETARY REFERENCE INTAKES FOR ELECTROLYTES; WATER. DRI, dietary reference intakes for water, potassium, sodium, chloride, and sulfate. National Academy Press, 2005.
SARNO, Flavio et al. Estimativa de consumo de sódio pela população brasileira, 2008-2009. Revista de Saúde Pública, v. 47, n. 3, p. 571-578, 2013.

Palavras-chave: alimentos; escolar; excreção urinaria; sódio

CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS EM UMA AMOSTRA DE IDOSOS

LETICIA EGIDIO ARELHANO; GIOVANA ELIZA PEGOLO

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

leticia_arelhano@hotmail.com

Introdução

O Brasil está passando por mudanças relacionadas aos perfis nutricionais, epidemiológicos e demográficos, com transformações no modo de vida e nos padrões de alimentação, como a substituição de alimentos in natura por produtos industrializados, recentemente classificados como processados e ultraprocessados, que, por sua vez, impactam negativamente na saúde dos idosos.

Objetivos

Descrever a frequência de consumo de alimentos processados e ultraprocessados entre idosos.

Metodologia

Estudo transversal, constituído por amostra de conveniência, de idosos de ambos os gêneros, de um Centro de Convivência de Idosos, de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). Para investigar a frequência de consumo de alimentos foi aplicado um formulário com 13 alimentos: macarrão instantâneo, salgados prontos, margarina, vegetais em conserva, linguiça, salsichas, mortadela, presunto, doces industrializados, achocolatado, refrigerante, refrigerante diet ou light e sucos industrializados ou em pó. O consumo foi classificado da seguinte forma: nunca ou raramente consome, frequência semanal ou se não lembrava. Os resultados foram analisados de forma descritiva e pelo teste Qui quadrado, com nível de significância de 5% (Software Sigma Stat, versão 2.0). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Parecer 1.997.512. Todos os participantes da pesquisa manifestaram concordância de sua participação voluntária por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Participaram deste estudo 152 idosos, sendo 126 do gênero feminino, com idade média de 71,9 anos ($\pm 5,9$). Dentre os alimentos investigados destacam-se os seguintes resultados: 80,8% dos homens e 94,4% das mulheres informaram não consumir ou consumir raramente macarrão instantâneo, contudo, 11,5% dos homens mencionaram consumo de 4 a 7 x/semana; 23,1% dos homens e 15,1% das mulheres informaram consumo diário de margarina; 57,7% dos homens e 82,5% das mulheres não consomem ou raramente consomem linguiça; 38,5% dos homens e 17,5% das mulheres mencionaram consumo ≤ 3 x/semana; para a mortadela, 90,5% das mulheres mencionaram não consumir ou raramente consumir, enquanto entre os homens, 69,2% apresentaram esta resposta; 30,7% dos homens mencionaram consumo de presunto semanal em diferentes frequências, e entre as mulheres, apenas 7,2%; 34,6% dos homens e 11,1% das mulheres mencionaram consumo de doces de 4 a 7 x/semana; 80,8% dos homens e 90,5% das mulheres não consomem refrigerantes ou apenas raramente; 100% e 98,4% dos homens e mulheres mencionaram não consumir refrigerantes diet ou light; 80,8% dos homens e 83,3% das mulheres informaram não consumir sucos industrializados/pó. Foi observada associação significativa em relação ao gênero feminino e menor frequência de consumo na categoria não come ou raramente come para linguiça, salsichas, mortadela, presunto e doces industrializados ($p < 0,05$).

Conclusão

A maioria dos idosos, de ambos os gêneros, mencionaram não consumir ou consumir raramente os alimentos investigados. É possível notar que as mulheres, com exceção para os refrigerantes diet ou light, mencionaram com maiores frequências não consumir os alimentos investigados. Contudo, para parcela dos idosos os alimentos estudados integram a alimentação. Assim, sugere-se, especialmente para os homens, intervenções de Educação Alimentar e Nutricional com o objetivo de fomentar hábitos alimentares mais saudáveis.

Referências

Palavras-chave: Alimentação; Envelhecimento; Hábitos alimentares

CONSUMO DE ALIMENTOS PROTEICOS DE ORIGEM ANIMAL POR MULHERES DE BAIXA RENDA

MICHELE BEZERRA SILVA; AMANDA THAIS VIANA OLIVEIRA; LUCIANA CRISTINA DO NASCIMENTO COSTA DUQUE ESTRADA; RAFAELLA SANTOS SABÓIA; VANESSA CRISTINA OLIVEIRA ARAÚJO; MARIA TEREZA FABBRO

¹ HUUFMA - Hospital da Universidade Federal do Maranhão, ² IFMA - INSTITUO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
amandathais20@yahoo.com.br

Introdução

A proteína é uma fonte de nutriente muito importante no metabolismo, sendo necessário o seu consumo em quantidade ideal para o perfeito funcionamento do corpo humano. Segundo a Organização Mundial da Saúde, o consumo ideal diário de proteína é de 0,75g/kg de peso para adultos, independente do gênero. As proteínas representam 12,1% da energia diária consumida pelos brasileiros, sendo 55% de fontes animais e 45% de origem vegetal. Entre os alimentos fontes de proteína destacamos carnes e ovos, também ricos em vitaminas do complexo B e minerais como o ferro. Outro grupo de alimentos fonte de proteína de alto valor nutricional é o de leite e derivados. Os laticínios são fontes consideráveis de proteínas de alto valor biológico, além de vitaminas e minerais. O consumo habitual destes alimentos é recomendado, principalmente, para atingir a adequação diária de cálcio, um nutriente fundamental para a formação e a manutenção da estrutura óssea, entre outras funções no organismo. Pesquisas revelam que o consumo de leite, a partir dos dez anos de idade, está aquém do recomendado, o que se traduz em elevadas prevalências de inadequação de ingestão de vitaminas e cálcio. Outra fonte importante de proteína é o peixe. O consumo de peixe comercializado no Brasil, tanto oriundo da pesca quanto da aquicultura, concentra-se em mercados, feiras-livres e restaurantes, sendo ofertado de várias maneiras: cortado em postas, filé, inteiro ou pré-processado, fresco ou congelado. Exceto em regiões que possuem a pesca como alicerce da economia, como comunidades ribeirinhas, o valor do produto final é ainda elevado na maior parte do país, encarecido não somente por altos custos de produção, mas também pelos encargos do processamento.

Objetivos

O presente trabalho objetiva avaliar o consumo de alimentos fontes de proteína de origem animal como carnes, ovos, laticínios e peixes por mulheres de baixa renda.

Metodologia

Participaram da pesquisa 32 mulheres de baixa renda integrantes de um projeto social intitulado "Mulheres Mil", realizado no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão-Campus Monte Castelo. A amostra foi composta por aquelas que assinaram o termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Elas responderam um questionário autoaplicável que incluía questões referentes ao consumo de alimentos proteicos de origem animal como carnes, ovos, laticínios e peixes.

Resultados

A pesquisa identificou que 75% ingerem de 1 a 2 porções de alimentos de carnes e ovos por dia e 50% referiram consumir mais de 2 porções ao dia. Quanto ao consumo de laticínios, a maioria das participantes (47%) afirmou consumir leites ou derivados uma vez por dia, 28% disseram que consumiam 2 ou mais porções ao dia e 25% relatam que não ingerem nenhuma porção desse grupo de alimentos. Em relação aos peixes, 56% responderam que consumiam peixes frequentemente, 41% disseram que raramente o peixe está no seu cardápio e 9% nunca comiam peixe.

Conclusão

O consumo de carnes e ovos mostrou-se adequado para a maioria das mulheres. Já para o consumo de leite e derivados, os resultados são preocupantes, pois a maioria dos entrevistados apresenta consumo inadequado de laticínios. As mulheres de baixa renda referem consumir peixes.

Referências

MUNIZ, L.C., MADRUGA, S.W. & ARAUJO, C.L. Consumo de leite e derivados entre adultos e idosos no Sul do Brasil: um estudo de base populacional, Rev. Ciência e Saúde Coletiva, vol.18, n.12, p.3515-3522, 2013.

LOPES,I.G.,OLIVEIRA,R.G.O & RAMOS,F.M. Perfil do consumo de peixes pela população brasileira,Rev.Biota Amazonia, vol.6, n.2, p. 62-65, 2016

Palavras-chave: CARNES; PESCADOS; LATICÍNIOS

CONSUMO DE ALIMENTOS SEGUNDO O GRAU DE PROCESSAMENTO DURANTE A GESTAÇÃO E SUA ASSOCIAÇÃO COM O PESO AO NASCER.

GRACIELLE GESTEIRA ROCHA; ANDREIA ANDRADE DA SILVA; MARIA ELIZA DE MATOS TOBLER
MASTRANGELO; NADYA HELENA ALVES DOS SANTOS; MARIA BEATRIZ TRINDADE DE CASTRO

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

gragesteira@hotmail.com

Introdução

O peso ao nascer (PN) é um dos principais indicadores de saúde do recém-nascido (RN) com repercussões imediatas e em longo prazo (1). Dentre diversos fatores, a alimentação materna e o ganho de peso gestacional estão diretamente relacionados ao PN (2). Todavia, ainda existem lacunas em relação a associação do consumo de alimentos segundo o grau de processamento durante a gestação e o PN.

Objetivos

Verificar a associação do consumo de alimentos segundo o grau de processamento na gestação com a adequação do PN.

Metodologia

Estudo transversal com 300 puérperas captadas entre os anos de 2009 e 2011 em uma maternidade no município de Mesquita/RJ. A coleta de dados ocorreu na primeira semana do pós-parto, quando responderam a um questionário estruturado com informações sociodemográficas, clínicas e estilo de vida, além de um questionário (3) de frequência do consumo alimentar (QFCA) que teve como referência os últimos seis meses. O PN foi considerado como desfecho e foi categorizado em grande para a idade gestacional (GIG) ou não GIG (NGIG). Os alimentos foram classificados de acordo com o Guia Alimentar para a população brasileira (4) segundo a sua contribuição calórica percentual (caloria/ consumo total): *in natura*/minimamente processados, ingredientes culinários, processados e ultraprocessados. O teste t de *Student* foi utilizado para se verificar a distribuição das médias, e o teste qui-quadrado (ou Exato de Fisher) para avaliar as proporções. A regressão logística foi empregada para testar o efeito dos grupos de alimentos segundo o grau de processamento sobre o PN. Foram consideradas como variáveis de ajuste as que obtiveram valor de $p \leq 0,20$ nas análises univariadas com o desfecho. O modelo final foi ajustado por renda familiar e índice de massa corporal pré-gestacional. Todas as participantes aceitaram e assinaram o Termo de Consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Observou-se que as mães de crianças GIG ($p \leq 0,05$) apresentavam maior renda familiar e menor proporção de casa própria. A contribuição calórica percentual de cada grupo de alimento segundo o grau de processamento foi: *in natura* /minimamente processados 51,0%, ingredientes culinários 4,0%, processados 2,0% e ultraprocessados 43,0%. De acordo com a regressão logística ajustada, observou-se uma associação positiva do consumo de alimentos processados com GIG (OR: 1,17; IC 95%: 1,03-1,32; $p=0,011$).

Conclusão

O consumo de alimentos processados durante o segundo e o terceiro semestre da gestação foi associado positivamente com o nascimento de recém-nascidos grandes para a idade gestacional neste estudo.

Referências

(1) ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Promoting optimal fetal development: Report of a Technical Consultation**. 2: Organização Mundial da Saúde, 2006. 48 p. Disponível em: . Acesso em: 06 set. 2017.

(2) ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **WHO recommendations on antenatal care for a positive pregnancy experience**. Geneva: Who Press, 2016. Disponível em: . Acesso em: 26 jun. 2017.

(3) SICHIERI, R., EVERHART, J. E. Validity of a Brazilian food frequency questionnaire against dietary recalls and estimated energy intake. **Nutrition Research**, v.18, n.10, p.1649-1659, 1998.

(4) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar**

para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica.
– 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156p.

Palavras-chave: Gestantes; Consumo alimentar; Alimentos processados; Peso ao nascer

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA

ANA KARLA DE ARAÚJO ALMEIDA; SUZE LIMA DE BRITO; ADRIELLE ZAGMIGNAN; VIRGÍNIA NUNES LIMA; POLIANA CRSTINA DE ALMEIDA FONSECA; CAROLINA ABREU DE CARVALHO

¹ IFMA - Instituto Federal do Maranhão, ² UNIVERSIDADE CEUMA - CEUMA, ³ UFMA - Universidade Federal do Maranhão
carolcarvalho91@gmail.com

Introdução

O Transtorno do Espectro Autista (TEA) é caracterizado por atrasos cognitivos na linguagem, comunicação e dificuldades de interação social. O consumo de alimentos ultraprocessados entre crianças brasileiras é elevado, e o consumo desses alimentos é prejudicial à saúde, em especial de crianças autistas por serem mais propensas a ter deficiências nutricionais. Não localizamos estudos que tenham avaliado o consumo de alimentos ultraprocessados em crianças portadoras de autismo. Considerando o maior risco dessas crianças a desenvolverem carências nutricionais, torna-se muito relevante avaliar o perfil dos alimentos consumidos por elas.

Objetivos

Descrever o consumo de alimentos ultraprocessados em crianças portadoras de autismo.

Metodologia

Realizou-se um estudo transversal descritivo. Os dados foram coletados entre os meses de maio e setembro de 2017, a partir de um questionário semiestruturado aplicado com os pais ou responsáveis da criança para a coleta das variáveis sociodemográficas e antropométricas. O consumo alimentar das crianças foi obtido por meio do Recordatório 24 horas e, em seguida, foram analisados no software AvaNutri® para o cálculo da quantidade de calorias fornecidas pelos alimentos. Posteriormente, esses dados foram exportados para o software Stata® versão 14.0, no qual foi calculado o percentual de contribuição calórica e a média dos alimentos consumidos de acordo com o nível de processamento. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa- Univerdidade CEUMA, sob o número do protocolo 2.042.597 e respeita todos os procedimentos éticos. A autorização para a participação da criança na pesquisa foi obtida por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos pais ou responsáveis da criança.

Resultados

A maior contribuição calórica é proveniente de alimentos in natura ou minimamente processados com 61%. O consumo de alimentos ultraprocessados apresentou uma média calórica de 560 kcal/dia, 28% da contribuição calórica diária. Os alimentos in natura com menor contribuição calórica foram as frutas, hortaliças e verduras.

Conclusão

Os resultados encontrados no presente estudo são considerados positivos, pois a base da alimentação das crianças autistas são alimentos in natura ou minimamente processados. Por outro lado, a contribuição dos alimentos ultraprocessados não pode ser considerada baixa, de modo que esses alimentos sejam evitados por essas crianças. Reforça-se a maior oferta de frutas, verduras e legumes na alimentação das crianças autistas e precaução quanto o consumo de alimentos ultraprocessados.

Referências

SILVA, N. I. Relação entre hábito alimentar e síndrome do espectro autista. Piracicaba, 2011. Disponível em: <https://scholar.google.com.br/scholar?q=rela%C3%A7%C3%A3o+entre+habito+alimentar+e+sindrome+do+espectro+autista&btnG=&hl=pt-BR&as_sdt=0%2C5>. Acessado em: 17. Mar 2017.

SPARRENBERGER, K. et al. Ultra-processed food consumption in children from a Basic Health Unit. J. Pediatr, Rio de Janeiro, janeiro 2015. Disponível em:< <http://search.scielo.org/?q=%20Ultra-processed%20food%20consumption%20in%20children%20from%20a%20Basic%20Health%20Unit.&where=ORG>>. Acessado em: 14. Mar 2017.

WON, H; MAH, W; KIM E. Autism spectrum disorder, causes, mechanisms, and treatments: focus on neuronal synapses.

Front. in Molecular Neuroscience, v.6, August 2013. Disponível em: < <https://scholar.google.com.br/scholar?hl=pt-BR&q=Autism+spectrum+disorder%2C+causes%2C+mechanisms%2C+and+treatments%3A+focus+on+neuronal+synapses&btnG=&lr=>>. Acessado em: 17. Mar 2017.

Palavras-chave: alimentos ultraprocessados; autismo; consumo alimentar; crianças

CONSUMO DE CINCO OU MAIS FRUTAS E HORTALIÇAS NA REGIÃO DO CENTRO-OESTE E DISTRITO FEDERAL EM BENEFICIÁRIOS DE PLANOS DE SAÚDE

JÉSSICA MARTINS SIQUEIRA; RENATA COSTA; KARINE ANUSCA MARTINS; MARINA DE SÁ AZEVEDO;
PRISCYLLA RODRIGUES VILELLA; ELISA SILVA CORREIA

¹ UFG/FANUT - Universidade Federal de Goiás/ Faculdade de Nutrição
marina.azevedosa@gmail.com

Introdução

A Organização Mundial de Saúde assegura que o consumo alimentar de frutas e hortaliças reduzido se enquadra dentro os cinco principais fatores de risco para a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis. Sendo assim, tal órgão e, conseqüentemente, o primeiro Guia Alimentar Brasileiro fazem recomendações nutricionais que indicam um consumo de 400g por dia (correspondente à cinco ou mais porções desses grupos alimentares), quantidade necessária para atender parte da demanda de fibras e de micronutrientes (vitaminas e minerais) dentro de uma dieta equilibrada. Em vista disso, reconhece-se que a população brasileira consome menos da metade dos valores recomendados de frutas e hortaliças e, que isso confere um fator de risco importante que deve ser levado em consideração nas orientações de promoção da saúde e prevenção de doenças e agravos. O consumo desses alimentos se enquadra como fator de proteção para hipertensão arterial, para os acidentes vasculares cerebrais, para hiperlipidemia e doenças cardíacas e para as hipovitaminoses. É importante ressaltar que, também auxilia na prevenção e no controle da obesidade e, de forma indireta, contra outras doenças crônicas não-transmissíveis como diabetes e alguns tipos de câncer, visto que estas possuem risco aumentado pela obesidade.

Objetivos

Descrever o consumo de frutas e hortaliças (cinco ou mais porções) por sexo, dos beneficiários de planos de saúde das capitais do centro-oeste e Distrito Federal.

Metodologia

Estudo transversal descritivo com análise de base de dados secundários, segundo o Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e proteção para doenças crônicas não transmissíveis, por inquérito telefônico, do ano de 2015, referente às capitais dos estados do centro-oeste (Goiânia, Cuiabá e Campo Grande) e Distrito Federal, sendo esses dados relacionados ao consumo de alimentos com cinco ou mais porções de frutas e hortaliças por homens e mulheres beneficiários de planos de saúde.

Resultados

De acordo com o estudo, apenas um terço (28,7%) da população de Campo Grande realiza o consumo diário de cinco ou mais frutas e hortaliças, sendo homens (18,5%) e mulheres (36,0%). Já em Cuiabá o consumo foi semelhante, um pouco superior, mas ainda próximo a 1/3 (32,6%), sendo de 26,5% e 37,8% entre homens e mulheres, respectivamente. Goiânia apresentou um percentual um pouco superior, contudo, aquém das recomendações de 38,8%, sendo 34,1% (homens) e 42,5% (mulheres). Já o Distrito Federal, pouco mais da metade (50,8%) da população beneficiária dos planos de saúde realizam o consumo de frutas e hortaliças conforme a recomendação, sendo homens (43,2%) e mulheres 56,9%. Em geral, a região Centro-Oeste em conjunto com Distrito Federal ainda apresenta uma ingestão de frutas e hortaliças em valores inferiores às recomendações nutricionais (400g por dia), essencial para atender as necessidades relacionadas aos micronutrientes e às fibras e, para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

Conclusão

A maior prevalência de consumo de cinco ou mais frutas e hortaliças foi registrada no Distrito Federal seguido por Goiânia, apesar de reduzida. Entre os homens e as mulheres, essas últimas apresentaram maior prevalência de consumo no Distrito Federal seguido por Goiânia. Campo Grande foi a capital que apresentou menor prevalência desse consumo.

Referências

WHO – World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva, 2003. 220p. (WHO Technical Report Series, 916).

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília,

DF: MS, 2008. 210p. Disponível em:http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf. Acesso em: 03 out. 2017.

MS - Ministério da Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico - VIGITEL, Brasília, DF: MS, 2016. 173p. Disponível em: http://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2017/junho/07/vigitel_2016_jun17.pdf. Acesso em: 03 out. 2017.

Palavras-chave: Consumo de alimentos; Fatores de risco; Recomendações nutricionais

CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS NA CIDADE DE BELÉM DO PARÁ

ADRIANO CRUZ DA COSTA MACIEL; STEFANI DE LIMA CARVALHO; SABRINA FONSECA LOPES

¹ UFPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
maciel_acc@hotmail.com

Introdução

O consumo regular de frutas e hortaliças é essencial em uma dieta balanceada, principalmente por serem excelentes fontes de micronutrientes, fibras e demais nutrientes. São estes associados a uma diminuição no risco de doenças cardiovasculares e alguns cânceres (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2002). A região norte apresenta uma grande variedade de frutas e hortaliças com destaque em todo o país, sendo Belém um município dessa região, dispõe de alimentos com excelente valor nutricional, os quais se fazem presente na alimentação cotidiana dos belenenses.

Objetivos

Analisar o consumo de frutas e hortaliças na cidade de Belém do Pará.

Metodologia

Este trabalho se apresenta como um estudo transversal de cunho documental, quantitativo, retrospectivo e descritivo. O banco de dados utilizado foram os relatórios do sistema de vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico publicados pela Secretaria de Vigilância em Saúde nos anos de 2006 e 2016 referentes ao consumo de frutas e hortaliças na cidade de Belém do Pará. Os dados coletados foram tabulados no programa Excel, versão 2016. O relatório de 2006 contou com 54.369 pessoas entrevistadas, na qual 2021 refere-se ao total de entrevistas realizadas apenas com a população de Belém, enquanto que o relatório de 2016 apresenta uma amostra de 53.210 pessoas, na qual 1998 pessoas foram entrevistadas na capital paraense.

Resultados

Os dados coletados nos relatórios apontam um aumento no consumo de frutas e hortaliças, em cinco ou mais dias da semana, entre o período de 2006 a 2016. Em 2006 apenas 10,6% dos entrevistados em Belém consumiam frutas e hortaliças cinco ou mais dias da semana, já em 2016, 24,9% dos entrevistados mencionaram o consumo de frutas e hortaliças, totalizando um acréscimo de 14,3%. Um possível determinante para esse aumento podem ser as ações realizadas pela Secretaria de Saúde do Pará, na coordenação de nutrição, que alcançou mais de 50% das metas de cobertura populacional previstas anualmente. As atividades correspondem à implantação de ações de educação em segurança alimentar e nutricional, divulgação da alimentação saudável como fator de promoção à saúde e o programa de doenças crônicas não transmissíveis. As ações são, geralmente, realizadas na rede de atenção básica do município, com o propósito de propiciar conhecimentos sobre as vantagens de uma alimentação saudável, com um consumo maior de frutas e hortaliças na alimentação cotidiana.

Conclusão

As ações de educação em segurança alimentar e nutricional dos órgãos de saúde nos Estados, bem como a utilização das mídias como parte das iniciativas, podem ser indicadores do aumento de ingestão de frutas e hortaliças em Belém, no entanto essas ações precisam ser mais intensificadas uma vez que a capital paraense encontra-se com um dos piores resultados em relação às outras capitais brasileiras.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Vigitel Brasil 2006: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília, 2007.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Vigitel Brasil 2016: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília, 2017.
- SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E SAÚDE DO PARÁ. Relatório detalhado quadrimestral: 2º quadrimestre/2016. Pará: NISPLAN; 2016, 299p.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. O relatório de saúde no mundo 2002. Reduzindo riscos, promovendo vida saudável. Genebra; 2002.

Palavras-chave: Ingestão de alimentos; Comportamento alimentar; Frutas

CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS: INFLUÊNCIA DO AMBIENTE ALIMENTAR PERCEBIDO E AUTOEFICÁCIA

MARIANA CARVALHO DE MENEZES; ANA VICTORIA DIEZ ROUX; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

¹ UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais , ² DREXEL - Drexel University

marysnut@gmail.com

Introdução

Embora a literatura enfatize a importância de determinantes do comportamento alimentar para promover intervenções nutricionais efetivas, fatores psicossociais como a autoeficácia não tem sido investigados em pesquisas sobre ambiente e saúde (Diez Roux & Mair, 2010). Dessa forma, este estudo buscou responder as seguintes questões de pesquisa: 1. Existe uma associação entre ambiente alimentar percebido e consumo de frutas e hortaliças? 2. Existe uma associação entre autoeficácia (em relação ao tempo para preparar e comer, custo/acesso e habilidades culinárias) e consumo de frutas e hortaliças? 3. Qual é o efeito combinado ou interativo do ambiente alimentar percebido e a autoeficácia no consumo de frutas e hortaliças?

Objetivos

Identificar o efeito do ambiente alimentar percebido e da autoeficácia no consumo de frutas e hortaliças.

Metodologia

Estudo transversal com uma amostra representativa de serviço de saúde pública em Belo Horizonte-MG. O estudo foi realizado com 3.414 usuários com 20 anos ou mais, recrutados em 18 polos do Programa Academia da Saúde amostrados por amostragem de conglomerado simples. A percepção do ambiente alimentar foi mensurada por survey e respondida em escala Likert de cinco pontos, em que o indivíduo manifestava a sua confiança sobre a disponibilidade de frutas e hortaliças em seu bairro. As frases sobre autoeficácia avaliaram três domínios em relação ao custo percebido, habilidades para cozinhar e tempo para preparar e comer. Os três itens foram respondidos na mesma escala Likert e foram somados para obter uma pontuação geral da auto-eficácia (Santos et al., 2013). Para avaliar o efeito combinado do ambiente alimentar percebido e da autoeficácia sobre o desfecho, foi criada uma variável combinada. As análises incluíram teste t de Student para amostras independentes, Anova e testes post-hoc, e regressões lineares múltiplas. O projeto foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Minas Gerais (n°0537.0.0203.000-11) e da Prefeitura de Belo Horizonte (n°0537.0.0203.410-11A); e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Identificou-se que uma grande proporção dos participantes (52,0%) não era confiante sobre a disponibilidade de frutas e hortaliças em seu território. Tanto o ambiente alimentar como a autoeficácia, bem como o consumo de frutas e hortaliças foram maiores nos participantes mais velhos e aqueles com maior renda e nível educacional. As análises da variável combinada mostraram que o maior consumo de frutas e hortaliças foi encontrado entre indivíduos com melhor percepção do ambiente alimentar e maior autoeficácia. Após ajustes, a associação do ambiente alimentar percebido foi marginalmente estatisticamente significativa ($p=0,062$), enquanto a autoeficácia foi mais fortemente associada ao consumo de frutas e hortaliças ($p<0,001$): o aumento de um desvio padrão da pontuação da autoeficácia aumentou a ingestão em 35,10 gramas.

Conclusão

Entre participantes de baixa condição socioeconômica, a autoeficácia dos indivíduos parece ser mais importante para promover um maior consumo de frutas e hortaliças do que a percepção do ambiente alimentar. Além de políticas públicas para combater as desigualdades socioeconômicas em ambientes restritos, é possível que o fortalecimento de habilidades e confiança entre indivíduos vulneráveis seja um caminho frutífero para superação, em parte, dos desafios de um ambiente alimentar pobre.

Referências

DIEZ ROUX, A. V.; MAIR, C. Neighborhoods and health. *Ann N Y Acad Sci*, v. 1186, p. 125-45, Feb 2010. ISSN 1749-6632. Disponível em: < <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20201871> >.

SANTOS, S. M.; GRIEP, R. H.; CARDOSO, L. O.; ALVES, M. G. M.; FONSECA, M. J.M.; GIATTI, L.; et al. Cross-cultural

adaptation and reliability of measurements on self-reported neighborhood characteristics in ELSA-Brasil. Rev Saúde Pública., n. 47, Suppl 2, p.122–30, 2013. Disponível em: < <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24346729>>.

Palavras-chave: ambiente alimentar; consumo de alimentos; autoeficácia; percepção; comportamento alimentar

CONSUMO DE MARCADORES DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E NÃO SAUDÁVEL ENTRE ESCOLARES E ASSOCIAÇÃO COM VARIÁVEIS SOCIODEMOGRÁFICAS E ECONÔMICAS, DOURADOS-MS

MARILICE CRISTINA WERLANG; ANDRÉA PEREIRA VICENTINI; RITA DE CÁSSIA BERTOLO MARTINS; VERÔNICA GRONAU LUZ; [NAIARA FERRAZ MOREIRA](mailto:naiaraferraz@gmail.com)

¹ UFGD - Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Grande Dourados
naiaraferraz@gmail.com

Introdução

Conhecer o perfil alimentar de crianças em período escolar se faz importante, pois nessa fase as crianças passam a ter autonomia em suas escolhas alimentares e sofrem influências do grupo social, destacando-se a família e o ambiente escolar (BENZECRY et al., 2012). Sabe-se a alimentação não saudável está diretamente associada à obesidade e a que adoção de hábitos alimentares saudáveis desde a infância podem promover a saúde a curto e longo prazo (WHO, 2012).

Objetivos

Verificar a frequência de consumo de alimentos marcadores de alimentação saudável e não saudável segundo características sociodemográficas e econômicas em escolares de Dourados-MS.

Metodologia

Estudo transversal com 1054 escolares de 7 a 9 anos completos e ambos os sexos, estudantes de 16 escolas públicas e cinco privadas da área urbana de Dourados, Mato Grosso do Sul. O consumo alimentar foi avaliado pelo Questionário de Frequência semiquantitativo elaborado e validado por Slater et al. (2003). Foram considerados como marcadores saudáveis: feijão, hortaliças e frutas; e como marcadores não saudáveis: doces e guloseimas, alimentos ultraprocessados, salgados fritos e refrigerantes (BRASIL, 2016). As frequências de consumo foram agrupadas em menos de uma vez por dia e diariamente. As variáveis sociodemográficas e econômicas utilizadas foram: sexo (feminino e masculino), idade (7, 8 e 9 anos), tipo de escola (pública e privada) e escolaridade do chefe da família (até a quarta série, ensino fundamental completo, médio completo e superior completo). As diferenças de consumo entre os grupos foram avaliadas pelo teste do qui-quadrado ($p < 0,05$). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Grande Dourados, parecer nº534.515 e CAAE nº18442813.8.0000.5160.

Resultados

O consumo diário de feijão foi mais frequente entre estudantes de escolas públicas do que de privadas (70,4% vs. 61,5%), do sexo masculino do que feminino (73,0% vs. 64,0%). As verduras foram mais consumidas por meninas (54,8% vs. 47,2%), e por escolares com 8 anos (55,8%), seguido pelos escolares de 9 anos (55,3%) e de 7 anos (42,0%). Para frutas não houve diferença estatisticamente significativa. Doces e guloseimas foram mais consumidos por meninas (45,4%) do que por meninos (38,7%), entre crianças de 9 anos (46,7%), seguido pelas de 8 anos (43,1%) e de 7 anos (36,2%), entre escolares da rede pública do que da privada (46,4% vs. 27,7%) e entre aqueles em que o chefe da família tinha menor escolaridade (59,3%). Os ultraprocessados foram mais consumidos por escolares da rede pública do que privada, 67,2% e 54,9% respectivamente; entre aqueles em que o chefe da família encontravam-se nas classificações de escolaridade inferiores (67,0% até a 4 série e 74,4% com ensino fundamental completo). O consumo de salgados fritos e refrigerantes foi mais elevado em estudantes da rede pública do que da privada (6,6% vs. 2,8% para salgados e 21,7% vs. 8,9% para refrigerantes), entre as crianças cujos chefes de família apresentaram nível de escolaridade até quarta série, 9,8% para salgados fritos e 25,8% para refrigerantes, em ambos a redução da porcentagem foi diretamente proporcional ao aumento do nível de escolaridade.

Conclusão

O consumo de marcadores não saudáveis foi maior entre escolares da rede pública e cujos responsáveis apresentaram menores níveis de escolaridade. Espera-se que estes dados possam servir de alerta e auxiliar nas ações de promoção à saúde no ambiente escolar.

Referências

BENZECRY S. G, et al. Manual de orientação do departamento de nutrição: alimentação do lactente ao adolescente, alimentação na escola, alimentação saudável e vínculo mãe-filho, alimentação saudável e prevenção de doenças,

segurança alimentar Departamento Científico de Nutrologia. Sociedade Brasileira de Pediatria. Rio de Janeiro, p.50, 2012.

BRASIL; INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa nacional de saúde do escolar: 2015. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2016.

SLATER B.; PHILIPPI S. T.; FISBERG R. M.; LATORRE M. R. Validation of a semi-quantitative adolescent food frequency questionnaire applied at a public school in São Paulo, Brazil. Eur. J. Clin. Nutr, v. 57, n. 5, p. 629-635, 2003.

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Population-based approaches to childhood obesity prevention. Geneva: World Health Organization, 2012.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Estudantes; Hábitos alimentares; Crianças; Alimentação saudável

CONSUMO DE PEIXES RICOS EM ÔMEGA 3 DE IDOSOS RESIDENTES EM FLORIANÓPOLIS, SC – ESTUDO EPIFLORIPA IDOSO

GILCIANE CEOLIN; ELEONORA D'ORSI; GABRIELE ROCKENBACH; JÚLIA DUBOIS MOREIRA

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

gabrielerockenbach@gmail.com

Introdução

Os ácidos graxos ômega 3 apresentam papel fundamental na função cerebral, no sistema imune e também cardiovascular. Porém, o organismo dos seres humanos não consegue sintetizá-los endogenamente; logo, estes devem estar presentes na alimentação para que possam exercer seus efeitos orgânicos. Os ácidos graxos ômega 3 biologicamente ativos, como ácidos eicosapentaenoico e docosahexaenoico, são encontrados em peixes como salmão, atum, sardinha, cavalinha, entre outros (BAZAN; MOLINA; GORDON, 2011; CALDER, 2003; CALDER; YAQOUB, 2009).

Objetivos

Descrever o consumo de peixes ricos em ômega 3 de idosos residentes em Florianópolis- SC, bem como as características sociodemográficas, comportamentais e de saúde.

Metodologia

Estudo descritivo, observacional, de base populacional e domiciliar, oriundo do estudo longitudinal, “Condições de saúde de Idosos de Florianópolis” (EpiFloripa Idoso), da Universidade Federal de Santa Catarina, realizado em 2013 e 2014, com idosos de 60 anos ou mais, residentes na área urbana. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o projeto foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (nº 526.126). Os dados foram obtidos por meio de um questionário estruturado com instrumentos validados. Foi questionada a frequência semanal de consumo de peixes ricos em ômega 3 (salmão, atum, sardinha, anchova, truta, corvina, cascudo, pintado e traíra). Foi calculado o Índice de Massa Corporal para idosos (LIPSCHITZ, 1994). Foi realizada análise descritiva, demonstrando frequências absolutas e relativas dos dados sociodemográficos, comportamentais e de saúde, usando o programa estatístico Stata versão 14.0.

Resultados

A amostra final foi de 1197 idosos, com maior proporção para sexo feminino (63,14%), idade 70- 79 anos (42,79%) e escolaridade de 5 a 11 anos de estudo (40,89%). A maior parte da população apresentou renda familiar per capita igual ou maior a 3 salários mínimos (64,47%), sendo a maioria aposentados (80,51%). Em relação às características comportamentais, a maior parte morava acompanhado (78,75%); estava casado ou com companheiro (55,25%); em relação a atividade física no lazer, a maioria estava insuficientemente ativo (73,04%); um percentual importante consumia álcool (37,80%); não fumavam (59,67%). Em relação à saúde, 75,97% tinha multimorbidade (2 ou mais patologias); e uma maior proporção com sobrepeso (54,95%). Em relação ao consumo de peixes ricos em ômega-3, 25,34% consumiu uma vez/semana e 25,85%, duas vezes ou mais na semana. Dentre as formas de preparo do peixe, 39,46% relataram que sempre consomem cozido, grelhado ou assado; 9,62% sempre consomem frito e os demais (50,92%) informaram variar entre as formas de preparação (frito, cozido, grelhado ou assado).

Conclusão

Observou-se que 50% da população avaliada consome peixes ricos em ômega-3 pelo menos 1 vez na semana. Um percentual importante de participantes referiu consumir estes peixes fritos, método de cocção que influencia diretamente no conteúdo de ômega-3 dos peixes, reduzindo-o. Estes dados mostram a importância de maior esclarecimento para a população de idosos sobre os peixes fontes de ômega-3, bem como seu método de preparo, de forma a possibilitar melhores escolhas alimentares.

Referências

BAZAN, N.G.; MOLINA, M.F.; GORDON, W.C. Docosahexaenoic Acid Signallipidomics in Nutrition: Significance in Aging, Neuroinflammation, Macular Degeneration, Alzheimer's, and Other Neurodegenerative Diseases. Annual Review Of Nutrition, [s.l.], v. 31, n. 1, p.321-351, 21 ago. 2011. Annual Reviews. Doi: 10.1146/annurev.nutr.012809.104635.
CALDER, P.C. Long-chain n-3 fatty acids and inflammation: potential application in surgical and trauma patients. Brazilian Journal Of Medical And Biological Research, [s.l.], v. 36, n. 4, p.433-446, abr. 2003. Doi: 10.1590/s0100-879x2003000400004

CALDER, P.C.; YAQOUB, P. Understanding Omega-3 Polyunsaturated Fatty Acids. *Postgraduate Medicine*, [s.l.], v. 121, n. 6, p.148-157, nov. 2009. Doi: 10.3810/pgm.2009.11.2083

LIPSCHITZ, N, D. A. Screening for nutritional status in the elderly. *Primary Care*, 21 (1): 55-67, 1994.

Palavras-chave: consumo alimentar; peixes; ácidos graxos ômega 3; idosos

CONSUMO DE SUCOS EM CRIANÇAS ATÉ OS SEIS MESES DE VIDA

RENATA OLIVEIRA NEVES; BIANCA DA ROSA CAZAROTTO; PATRÍCIA CEMIN BECKER; CLÉCIO HOMRICH DA SILVA; MARCELO ZUBARAN GOLDANI; JULIANA ROMBALDI BERNARDI

¹ UFRGS - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

bianca.cazarotto@gmail.com

Introdução

O consumo de sucos industrializados deve ser evitado na primeira infância (MS, 2013), pois são considerados alimentos de baixa qualidade nutricional e, se inseridos na dieta, estão associados ao excesso de peso e aumento da incidência de doenças crônicas não transmissíveis em crianças e adolescentes (SOLDATELI, VIGO, GIUGLIANI, 2016; JAIME, PRADO, MALTA, 2017). Recentemente, novas recomendações apontam que nem mesmo o suco natural de frutas deva ser incentivado no primeiro ano de vida, pois não fornece benefícios nutricionais para crianças, comparado ao consumo de frutas (HEYMAN, *et al*, 2017).

Objetivos

O objetivo do estudo foi analisar a influência da introdução de sucos sobre o estado nutricional de crianças nos primeiros seis meses de vida.

Metodologia

O estudo, inserido no projeto Impacto das Variações do Ambiente Perinatal sobre a Saúde do Recém-Nascido nos Primeiros Seis Meses de Vida, foi realizado no período de 2011 a 2016. As coletas ocorreram em dois hospitais de Porto Alegre: Hospital de Clínicas de Porto Alegre e Grupo Hospitalar Conceição, com aprovação pelos Comitês de Ética em Pesquisa, respectivamente, sob os números 11-0097 e 11-027. Foram selecionados, por conveniência, pares de puérperas e lactentes que foram avaliados nos seis primeiros meses após o parto. Foram excluídas do estudo mulheres soropositivas para HIV, com idade gestacional inferior a 37 semanas e recém-nascidos gemelares, que apresentaram doenças congênitas ao nascimento ou que necessitaram de internação hospitalar. As variáveis relacionadas à ingestão de sucos nos primeiros 6 meses foram: já ter recebido ou não suco e o tipo de suco ofertado (natural, concentrado, diluído/de caixinha ou artificial). As variáveis relacionadas ao estado nutricional foram os escores z para Índice de Massa Corporal para a Idade, para Peso por Estatura, para Peso por Idade e para Estatura por Idade. Os cálculos de escore z foram feitos com base nas curvas de crescimento propostas pela Organização Mundial da Saúde. Para todas as análises, foi considerado nível de significância de 5% ($p < 0,05$). Os dados foram analisados por meio do programa estatístico *Statistical Package for the Social Sciences* (versão 18.0). As participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A amostra no pós-parto constituiu de 400 pares de mãe-lactentes, com 53% das crianças sendo do sexo feminino. A média de peso e comprimento ao nascer foi 3.234,01Kg e 48,55cm, respectivamente. Em relação às mães, as médias foram: de escolaridade 9,3 anos de estudo, de consultas pré-natal, 8, e de renda familiar mensal, R\$2.063,39. Dentre as crianças acompanhadas aos 6 meses, percebe-se uma tendência de maior escore z para Peso por Idade ($p=0,058$) entre aquelas que receberam suco. Dentre os tipos ofertados, também encontrou-se uma tendência entre consumo de suco diluído e um maior Peso por Idade ($p=0,059$) e uma associação significativa entre o consumo de sucos diluídos e maior Índice de Massa Corporal por Idade ($p=0,031$).

Conclusão

Analisando os resultados, pôde-se perceber que o Peso por Idade foi maior nas crianças que receberam suco antes dos seis meses de vida. Dentre as que receberam suco, os maiores índices de Peso por Idade e Índice de Massa Corporal por Idade foram relacionados à oferta de suco diluído. Sendo assim, é necessário que as mães sejam melhor orientadas e esclarecidas sobre a introdução de sucos antes dos seis meses de vida.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Dez passos para uma alimentação saudável - Guia alimentar para crianças menores de dois anos. Brasília (DF): 2013.
- HEYMAN, MB; et al. Fruit Juice in Infants, Children, and Adolescents: Current Recommendations. *Pediatrics*, v.139, n.6, 2017.

JAIME, PC; PRADO, RR; MALTA, DC. Influência familiar no consumo de bebidas açucaradas em crianças menores de dois anos. Rev Saude Publica, v.51, supl1:13, 2017.

SOLDATELI, B; VIGO, A; GIUGLIANI, ERJ. Adesão a recomendações alimentares em pré-escolares: ensaio clínico com mães adolescentes. Rev Saude Publica, v.50, n.83, 2016.

Palavras-chave: alimentação complementar; suco de frutas; consumo alimentar; crescimento

CONSUMO REGULAR DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS EM ADULTOS: UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

DANIELLE CRISTINA GUIMARÃES DA SILVA; FABRÍCIA GERALDA FERREIRA; DAYANA LADEIRA MACEDO PEREIRA; GIANA ZARBATO LONGO

¹ UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia, ² UFV - Universidade Federal de Viçosa
daniellenut@hotmail.com

Introdução

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS, 2014), o consumo regular de frutas, legumes e verduras (FLV) tem sido apontado como um importante fator de proteção e de prevenção das doenças crônicas não transmissíveis e tem sido associado ao adequado estilo de vida. Alguns fatores podem determinar o consumo inadequado, dentre os quais, a menor faixa etária, maior escolaridade e renda, indivíduos que possuem maior preocupação com a saúde, com a manutenção do peso e com a prática de atividade física, apresentam maior consumo regular de FLV (Brasil, 2014; Nguyen et al., 2016; Neutzling e Azevedo, 2009). A recomendação adequada é de 400g/dia e isso equivale a cinco porções, de 80g cada, de frutas, legumes e/ou verduras (OMS, 2003).

Objetivos

Investigar a associação entre o consumo regular de FLV e aspectos sociodemográficos e comportamentais em uma população adulta de Viçosa-MG.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal de base populacional, incluindo 976 adultos, de ambos os sexos e residentes na zona urbana do município. Utilizou-se um questionário estruturado, contendo questões relativas a variáveis sociodemográficas, comportamentais e de consumo alimentar. O consumo adequado de FLV foi avaliado considerando a frequência de ingestão destes alimentos ao menos cinco vezes ao dia em pelo menos cinco vezes na semana. As análises estatísticas foram realizadas utilizando o pacote estatístico Stata, versão 13.1, sendo que todas as análises foram ajustadas para o efeito de delineamento amostral e ponderadas pela frequência de sexo, idade e escolaridade e atribuídos pesos pela razão entre as proporções da população, obtidos a partir do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). As associações foram avaliadas por meio de análises de regressão de Poisson. O projeto foi submetido e aprovado pelo comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais, Brasil (OF. Ref. No 08/2012).

Resultados

Houve predominância do sexo feminino (55,4%), escolaridade maior que oito anos (82,9%) e inatividade física (75,2%) na população avaliada. Em relação ao consumo regular de FLV, verificou-se que (76,4%) relatou apresentar consumo adequado. Na análise ajustada, o sexo feminino foi associado ao consumo regular de FLV (RP = 0,16 IC95% 0,05 - 0,27). A maior escolaridade também foi associada ao consumo regular de FLV (RP = 0,16 IC95% 0,01 - 0,26). Além dessas variáveis, a prática de atividade física no lazer de forma similar, foi associada ao consumo de FLV (RP = 0,10 IC95% 0,01 - 0,20) nesta população.

Conclusão

Conclui-se que o sexo feminino, a maior escolaridade e a realização de atividade física estão associados ao consumo regular de FLV nesta população. Apoio: CNPq e FAPEMIG

Referências

Neutzling, M. B.; Azevedo, M. R. Fatores associados ao consumo de frutas, legumes e verduras em adultos de uma cidade no Sul do Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 25, n. 11, p. 2365–23742, 2009.

Nguyen, B. et al. Fruit and vegetable consumption and all-cause mortality: evidence from a large Australian cohort study. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, v. 13, n. 1, p. 9, 2016.

Pesquisa Nacional de Saúde (PNS 2013): Percepção de estado de saúde, estilo de vida e doenças crônicas. Rio de Janeiro: Ministério da Saúde, 2014.

World Health Organization (WHO). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation. Geneva: WHO, 2003.

World Health Organization (WHO). GLOBAL STATUS REPORT on noncommunicable diseases 2014. Geneva: WHO, 2014.

Palavras-chave: Epidemiologia nutricional; Adultos; Alimentação saudável

CONTAMINAÇÃO DAS ÁGUAS DO RIO MOSSORÓ E SUAS CONSEQUÊNCIAS PARA A POPULAÇÃO QUE SOBREVIVEM DESSE ECOSISTEMA

LIDIANE AUGUSTA DE SOUZA; HERLANE DA SILVA PAIVA

¹ UNP - Universidade Potiguar

lidiane_3006@hotmail.com

Introdução

A água é de fundamental importância para a evolução de quase todas as atividades desempenhadas pelo homem sobre a terra, tanto em áreas urbanas, industriais ou agropecuárias. É primordial para a existência de vida no nosso planeta. A contaminação do meio aquoso ocorre especialmente devido aos dejetos de esgotos, de hospitais, residências e indústrias que são jogados diariamente nos rios e mares, afetando a qualidade hídrica, pois a maioria das contaminações existentes ocorre através da água, por microrganismos patogênicos de origem entérica, animal ou humana, que são transmitidos principalmente pela rota fecal-oral. As bactérias do grupo coliformes são amplamente empregadas em análises referentes à qualidade da água. Segundo o artigo 4º da resolução nº 357, de 17 de março de 2005 do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA), diz, que a água para consumo humano o número de coliformes termotolerantes não deverá exceder 200 coliformes por 100 mililitros em 80% ou mais de pelo menos seis amostras.

Objetivos

O estudo teve como objetivo avaliar a contaminação da água do Rio Mossoró localizado no Rio Grande do Norte-RN e suas consequências para a população que sobrevivem desse ecossistema.

Metodologia

A coleta da água foi realizada em três pontos distintos do rio, com o auxílio de um saco estéril com capacidade 120ml contendo tiosulfato de sódio apropriado para a coleta, impossibilitando desta forma a contaminação do material. As amostras da água foram transportadas para a Universidade Potiguar-UNP da cidade de Mossoró em caixa térmica com gelo na temperatura de 5 C° onde foram analisadas no laboratório de microbiologia. O procedimento utilizado para a análise da amostra foi o sistema Colilert.® As bactérias do grupo coliforme são consideradas os principais indicadores de contaminação fecal. A determinação da concentração de coliformes assume importância como parâmetro indicador da possível existência de microrganismos patogênicos, responsáveis pela transmissão de doenças de veiculação hídrica, bem como para indicar poluição sanitária.

Resultados

A partir da realização deste trabalho observou-se que os parâmetros físico-químicos determinados “in locu” nas amostras não se apresentaram de acordo com as recomendações da legislação brasileira. Entretanto, em relação aos parâmetros microbiológicos analisados, observou-se que todos os pontos avaliados apresentaram valores de coliformes totais, acima do limite máximo estabelecidos pela legislação brasileira, demonstraram que as águas do rio não atendem aos padrões pré-estabelecidos, pois apresentou índices para coliformes superiores a 1600 NMP, o que caracteriza a água como imprópria para consumo e balneabilidade.

Conclusão

Devido à contaminação do rio, há uma necessidade de melhorias das condições do local através de políticas públicas, conscientização e participação da população para a preservação do ambiente.

Referências

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente – CONAMA. Resolução n. 357, de 17 de março de 2005. Dispõe sobre a classificação dos corpos de água e diretrizes ambientais para o seu uso e estabelece os padrões de lançamento de efluentes, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 3 mar. 2005.

CASTRO, Ana Maria Vieira et al. Parâmetros microbiológicos de águas de rios coletadas em alguns municípios da Paraíba, Centro de tecnologia/ departamento de tecnologia química e de alimentos/ monitoria, 2003. Disponível em: <http://www.prac.ufpb.br/anais/IXEnex/iniciacao/documentos/anais/7.TECNOLOGIA/7CTDTQAMT01.pdf>. Acesso em: 08/05/2017.

GUIMARÃES, A. J. A.; CARVALHO, D. F. de; SILVA, L. D. B. da. Saneamento básico, 2007. Disponível em: <http://www.ufjf.br/analiseambiental/files/2009/11/TCC-SaneamentoSa%C3%BAde.pdf> Acesso em: 04 novembro. 2017.

HA (American Public Health Association). Standard methods for the examination of water and wastewater. American Public Health Association, Washington: 1998, 1569p

Palavras-chave: Análise microbiológica; consequências; qualidade hídrica

CONTRIBUIÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA O DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR: UMA REVISÃO DA LITERATURA

ALDA MARIA DA CRUZ; CATARINE SANTOS DA SILVA; EMILIA CHAGAS COSTA; VANESSA SÁ LEAL; JULIANA SOUZA OLIVEIRA; NATHÁLIA PAULA DE SOUZA

¹ UFPE/CAV - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, ² UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
catarine.nutri@yahoo.com.br

Introdução

A alimentação desempenha um papel primordial durante todo o ciclo de vida dos indivíduos. Entre as distintas fases da vida, pode-se destacar a idade escolar, que se caracteriza por um período em que a criança apresenta um metabolismo muito mais intenso quando comparado ao do adulto. A alimentação escolar, através do desenvolvimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar, tornou-se uma estratégia para promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional da população. Em 2009, a sanção da Lei nº 11.947, de 16 de junho, trouxe novos avanços para esse Programa, com a garantia de que, no mínimo, 30% dos repasses do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação fossem investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar. O fortalecimento da agricultura familiar é indispensável para reduzir a fome e a pobreza, fato este comprovado através das políticas públicas de combate à fome e superação da extrema pobreza.

Objetivos

Investigar as contribuições do Programa Nacional de Alimentação Escolar para o desenvolvimento da agricultura familiar.

Metodologia

Revisão narrativa da literatura realizada entre fevereiro e junho de 2016. A busca envolveu pesquisa nas bases de dados eletrônicas da Biblioteca Virtual em Saúde, Scientific Electronic Library Online e no Google Acadêmico. Foram utilizados os descritores em língua portuguesa: “Agricultura” e “Alimentação Escolar”. Como critério de busca, foram incluídos artigos originais, do período de 2010 a 2016 (a partir do ano seguinte em que a lei nº 11.947 foi sancionada), que abordassem os benefícios do Programa Nacional de Alimentação Escolar para o desenvolvimento da agricultura familiar. Para realização dessa seleção, foi realizada a leitura do resumo e posteriormente do artigo em sua totalidade.

Resultados

Fizeram parte do estudo 6 artigos publicados entre 2010 e 2014. Dos estudos selecionados, 2 foram realizados na região Sudeste, 2 no Sul, 1 no Centro-Oeste e 1 na região Nordeste. Dentre os benefícios citados pelos estudos, destacam-se o aumento de renda dos agricultores, tendo em vista o aumento da produção para atendimento às demandas da alimentação escolar. Nessa perspectiva, devido à obtenção de vendas maiores, os agricultores foram capacitados para uma melhor produção e em muitos municípios, começaram a se organizar em cooperativas para obterem mais lucros e gerenciar melhor a venda dos produtos. Além disso, destaca-se que algumas prefeituras elaboraram estratégias para estimular a agricultura familiar através de programas de apoio ao pequeno agricultor. Estudos citaram ainda que, a valorização dos alimentos regionais para elaboração do cardápio da alimentação escolar, além de possibilitar a geração de renda, promove a sustentabilidade, práticas alimentares mais saudáveis e respeito à identidade cultural e alimentar das comunidades.

Conclusão

Tendo em vista os estudos analisados, de modo geral, foi reconhecido que a compra direta dos alimentos da agricultura familiar pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar proporcionou o fortalecimento dos agricultores, na perspectiva de melhoria da renda e principalmente quanto à valorização de sua produção local, promovendo então, a soberania e segurança alimentar e nutricional.

Referências

MONEGO; E.T et al. Produção e potencial agrícolas de alimentos destinados à alimentação escolar em Goiás e no Distrito Federal na Região Centro – Oeste do Brasil. Revista de Nutrição, Campinas, v.26, n.2, mar/abr. 2013. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732013000200011> Acesso em: 04 nov. 2017.

SOARES. P; et al. Potencialidades e dificuldades para o abastecimento da alimentação escolar mediante a aquisição de alimentos da agricultura familiar em um município brasileiro. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v.20, n.6, jun. 2015. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232015000601891&lng=en&nrm=iso&tlng=pt > Acesso em: 04 nov. 2017

TRICHES RM, Schneider S. Alimentação Escolar e Agricultura Familiar: reconectando o consumo à produção. *Saúde e Sociedade*, São Paulo, v.19, n.4, out./dez. 2010. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-12902010000400019 > Acesso em: 04 nov. 2017.

VILLAR BS, Schwartzman F, Januario BL, Ramos JF. Situação dos municípios do estado de São Paulo com relação à compra direta de produtos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). *Revista Brasileira Epidemiologia*, São Paulo, v.16, n.1, mar. 2013. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-790X2013000100223 >. Acesso em: 04 nov. 2017.

Palavras-chave: Desenvolvimento local; Segurança alimentar e nutricional; Sustentabilidade

CONTRIBUIÇÕES DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA EM UM CAPS AD- BELÉM PA.

JOICY FERREIRA MARTINS; MAYNARA CAROLINA DE SOUZA SANTANA; THÁIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² SESMA - Secretaria Municipal de Saúde de Belém

joicynutricao@gmail.com

Introdução

O Centro de Atenção Psicossocial para Usuários de Álcool e outras Drogas (CAPS AD) é formado por equipes multiprofissionais e transdisciplinares que tem a finalidade de atender os usuários que apresentam transtornos decorrentes do uso abusivo de álcool e outras drogas (BRASIL, 2011). Por sua vez, no CAPS AD desenvolve vários projetos, muitas vezes, que ultrapassam a própria estrutura física, em busca de oferecer um suporte social, que garanta o sucesso de suas ações. Atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no âmbito da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) são desenvolvidas no campo do conhecimento, da prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional objetivando promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2012).

Objetivos

O presente estudo tem como objetivo relatar as ações de EAN e suas contribuições para o DHAA dos usuários de um CAPS AD em Belém-Pará.

Metodologia

As ações foram planejadas pelas equipes do CAPS AD e do Projeto PET-GraduaSUS e foram desenvolvidas no período de setembro/2016 à junho/2017 junto aos usuários do local. As ações de EAN foram compostas por: rodas de conversa, oficinas culinárias, visita a feiras livres e atividades terapêuticas a partir da criação de uma horta. As rodas de conversa e as oficinas culinárias trabalharam temáticas relacionadas às datas comemorativas, como: outubro rosa, novembro azul entre outros temas de grande importância, como os alimentos regionais e a saúde bucal. A visita às feiras livres levou os usuários à feira do Ver-o-Peso com a missão de conhecer um pouco mais sobre os alimentos regionais para em seguida compartilhar as vivências em uma roda de conversa e oficina culinária sobre o tema. Já com relação à horta do CAPS AD foi planejada para serem contempladas com atividades semanais com a participação ativa dos usuários na implantação e manutenção da horta, com foco no plantio e cultivo de algumas espécies de alimentos regionais, tais como plantas aromáticas e condimentos de baixo custo e passíveis de serem usadas nas oficinas culinárias e em outras atividades promovidas pelo CAPS AD.

Resultados

As atividades de EAN desenvolvidas no CAPS AD valorizaram os saberes dos usuários, tendo em vista que os envolvidos dialogam e constroem as atividades juntos, sugerindo temas e executando as ações planejadas, sobretudo nas atividades que envolvem a horta. Através da valorização dos muitos saberes contribuimos com o resgate da autoestima desse público, assim como enfocamos a importância do direito à alimentação adequada para todos.

Conclusão

As atividades de EAN contribuem para o DHAA no CAPS AD à medida que visam aprimorar substancialmente os hábitos alimentares de uma parcela da população cujos direitos básicos são negligenciados. Entende-se que o acesso à alimentação saudável está além das necessidades energéticas. Trata-se de uma relação estabelecida com o meio em que se vive e a população nele existente. Portanto, atividades lúdicas, dinâmicas e a vivência culinária são exemplos de ações que permitem a sensibilização, a integração e a troca de experiências entre os participantes além de estimular a valorização do seu trabalho. Essa estratégia tem se mostrado eficaz no desenvolvimento e na autonomia dos usuários do CAPS AD, assim como na sua inclusão social e na promoção da alimentação saudável.

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional 2012. p. 68.

BRASIL. Portaria GM/MS nº 3.088, de 23 de dezembro de 2011. Republicada em 21 de maio de 2013. Institui a Rede de

Atenção Psicossocial para pessoas com sofrimento ou transtorno mental, incluindo aquelas com necessidades decorrentes do uso de crack, álcool e outras drogas, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Brasília, 2011. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2011/prt3088_23_12_2011_rep.html. Acesso em: 27 de setembro 2017.

Palavras-chave: Alimentação saudável; CAPS AD; Saúde Mental

CONTRIBUIÇÕES DA RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE DA FAMÍLIA E COMUNIDADE PARA A FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

MIRELA CHRISTMANN; DAIANE TAÍS SCHWANTES

¹ GHC - Grupo Hospitalar Conceição

daiane_503@yahoo.com.br

Introdução

Orientada pelos princípios e diretrizes do SUS, e a partir das necessidades e realidades locais e regionais, a Residência Multiprofissional em Saúde é caracterizada pelo ensino em serviço. O Programa de Saúde da Família e Comunidade acontece na Atenção Primária à Saúde, pelo período de dois anos, com atividades teóricas e práticas, conforme estabelece a Portaria Interministerial nº 45, de 12 de Janeiro de 2007. Dentre as profissões de abrangência dos Programas de Residência Multiprofissional em Saúde, está a Nutrição que, através da Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas nº 380/2005, estabelece que a atuação do nutricionista na saúde coletiva deve envolver atividades de alimentação e nutrição realizadas em políticas e programas institucionais, de atenção básica e de vigilância sanitária. No âmbito da Atenção Básica, o nutricionista pode estar inserido nos Núcleos de Apoio à Saúde da Família, compondo as equipes multiprofissionais que atuarão junto à Estratégia de Saúde da Família (BRASIL, 2012). Entretanto, considerando que a saúde coletiva é um dos campos de atuação do nutricionista, ainda existem algumas lacunas na formação acadêmica voltada para essa área, bem como para os princípios e diretrizes do SUS (ALVEZ; MARTINEZ, 2016).

Objetivos

Relatar as contribuições da Residência Multiprofissional em Saúde na formação para o Sistema Único de Saúde de duas nutricionistas inseridas no Programa de Saúde da Família e Comunidade do Grupo Hospitalar Conceição.

Metodologia

Trata-se de um relato de experiência de duas nutricionistas durante a Residência Multiprofissional em Saúde, no Programa de Saúde da Família e Comunidade, em um Núcleo de Apoio à Saúde da Família e uma Unidade de Saúde da Família.

Resultados

A inserção das nutricionistas na realidade local e do serviço possibilitou a vivência com as equipes, tanto do Núcleo de Apoio à Saúde da Família, quanto da Unidade de Saúde da Família, permitindo compreender a Rede de Atenção à Saúde, principalmente a Atenção Básica, e conhecer a organização do Sistema Único de Saúde, incluindo suas potencialidades e fragilidades. A atuação junto das equipes multiprofissionais possibilitou as trocas de conhecimentos, ampliando a aprendizagem das nutricionistas e permitindo o trabalho de maneira interdisciplinar e em rede. No que tange as práticas de competência do nutricionista (RECINE, 2013), foi possível ampliar o olhar para o cuidado em saúde, tanto por meio da atenção individual, familiar e comunitária nas diferentes fases do ciclo da vida, quanto por meio da participação na gestão e coordenação de ações, programas e projetos de alimentação e nutrição nos territórios de atuação das equipes de Saúde da Família. A partir da vivência, foi possível ampliar a visão de núcleo obtida durante a formação acadêmica, buscando compreender todo o campo de atuação e deixando de lado o foco em questões apenas clínicas do usuário para trabalhar o contexto biopsicossocial, através de projetos terapêuticos singulares ou planos de saúde no território, através do cuidado compartilhado entre o usuário e a equipe de saúde.

Conclusão

A Residência Multiprofissional em Saúde contribuiu para a formação das nutricionistas voltadas para a atuação no Sistema Único de Saúde, de maneira crítica e reflexiva sobre as ações desenvolvidas na Atenção Básica, bem como da importância do trabalho em equipe e em rede. Contudo, é necessária a ampliação da formação acadêmica nesta área e do fortalecimento do papel do nutricionista na Atenção Básica.

Referências

BRASIL. Portaria Interministerial nº 45, de 12 de Janeiro de 2007. Dispõe sobre a Residência Multiprofissional em Saúde e a Residência em Área Profissional da Saúde e institui a Comissão Nacional de Residência Multiprofissional em Saúde. Publicada no Diário Oficial da União em 12 de Janeiro de 2007.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução nº 380, de 28 de Dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de

atuação, e da outras providências.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 110 p.

ALVEZ, CRISTINA GARCIA LOPES; MARTINEZ, MARIA REGINA. Lacunas entre a formação do nutricionista e o perfil de competências para atuação no Sistema Único de Saúde (SUS). Revista Interface: Comunicação, Saúde e Educação, São Paulo, v. 20, n. 56, p. 159 - 169, 2016.

RECINE, ELISABETTA. Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança e Nutrição, 2013. 64 p.

Palavras-chave: Nutrição; Saúde Coletiva; Formação profissional

CONTROLE METABÓLICO E DE PESO EM DIABÉTICOS NO CONTEXTO DA ATENÇÃO PRIMÁRIA DE SAÚDE.

ÍTALO BRUNO RIBEIRO DA SILVA; ROBERTA KARLINE LINS DA SILVA

¹ UFRN - UINIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

italobrunoribeiro@hotmail.com

Introdução

O Diabetes Mellitus constitui-se como um problema de saúde pública devido ao grande número de pessoas acometidas e às consequências trazidas pela doença. Além de ser causa de internações, acarreta complicações irreversíveis, responsáveis pela diminuição da expectativa de vida. Essas complicações, além de limitarem as atividades diárias e produtivas, comprometem a qualidade de vida dos usuários com Diabetes Mellitus. Essa doença crônica é responsável pelo desenvolvimento de arteriopatias, nefropatias e cardiopatias importantes. Além disso, o Diabetes Mellitus está entre uma das cinco primeiras doenças responsáveis por internações no Brasil, ocupando lugar entre as dez primeiras causas de mortalidade.

Objetivos

Avaliar o controle metabólico e de peso em portadores de diabetes no contexto da Atenção Primária em Saúde

Metodologia

O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, bem como foi submetida e aceita pela Unidade de Saúde para a execução nas suas dependências. Trata-se de um estudo do tipo transversal, descritivo e analítico, individuado e observacional para caracterizar o controle metabólico e de peso dos indivíduos estudados. A pesquisa foi realizada no município de Natal – Rio Grande do Norte, na região administrativa oeste com os usuários diabéticos cadastrados na Unidade de Saúde da Família de Nossa Senhora de Nazaré, acompanhados e cadastrados no Sistema de Cadastramento e Acompanhamento de Hipertensos e Diabéticos. A coleta de dados da pesquisa foi realizada por medidas bioquímicas registradas em prontuário individual.

Resultados

A população de estudo foi constituída por 98 portadores de Diabetes Mellitus cadastrados e assistidos pela Estratégia de Saúde da Família de Nazaré e que possuíam prontuário na Unidade. Os resultados de dados metabólicos e de peso mostraram que para o Índice de massa corporal 78,6% estavam acima do peso (incluindo sobrepeso e obesidade) e 21,4% eutróficos, nenhum participante apresentou Índice de massa corporal baixo peso. A classificação obedeceu ao disposto pela organização mundial da saúde, porém foi agrupado em baixo peso, normal e acima 54 do peso. Para a medida da Hemoglobina glicada 67% apresentaram valores alterados, glicemia em jejum 51% apresentaram valores dentro da normalidade, colesterol total 61% apresentaram valores normais e para medidas de triglicérides 50% apresentaram valores dentro da normalidade.

Conclusão

O presente estudo contribuiu para que as equipes de saúde que estão envolvidas no cuidado desses portadores de diabetes compreendam melhor os fatores relacionados ao controle metabólico e assim planejar programas educativos adequados às características do indivíduo, e o desenvolvimento de atitudes pessoais que se associam à mudança no estilo de vida. Diante dos resultados apresentados o controle metabólico apresentou inadequado controle glicêmico, adequado controle lipídico e controle de peso insatisfatório, com grande parcela a cima do peso.

Referências

AMERICAN DIABETES ASSOCIATION. Standards of medical care in diabetes 2011. Diabetes Care, v. 34, p. S11-16, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. DATASUS. Informações de Saúde. Brasília, DF.

Disponível em: . Acesso em: dez. 2010

MEDRONHO, R. A. et al. Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008

MICHELS, M. J. et al. Questionário de Atividades de Autocuidado com o Diabetes: tradução, adaptação e avaliação das propriedades psicométricas. Arq. Bras. Endocrinol. Metab., v.54, n.7, p.644-51, 2010

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). Cuidados inovadores para condições crônicas: componentes estruturais

de ação . Brasília: Organização Mundial da Saúde, 2003

Palavras-chave: Diabetes mellitus; Atenção Primária à Saúde; Controle de peso; Controle metabólico

CONVERSANDO COM AS MULHERES DA PASTORAL DA CRIANÇA

ANA CLAUDIA PERES RODRIGUES; ARLETE RODRIGUES VIEIRA DE PAULA; JULIANA SANTOS MARQUES;
RAMON SIMONIS PEQUENO

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora
julianasmarquesnutri@gmail.com

Introdução

Comer é uma atividade humana central não apenas por sua ligação com a sobrevivência, mas, sobretudo por que a alimentação é construtora de significados e símbolos culturais. A comida e o comer edificam uma identidade. Nesse sentido queremos pensar junto com a comunidade a alimentação em todos os seus significados.

Objetivos

O objetivo foi resgatar a memória culinária e recuperar receitas culinárias.

Metodologia

Foi utilizado um estudo qualitativo e adotados os seguintes referenciais teóricos: a concepção crítica da educação em saúde que respeita e estimula a autonomia dos participantes; o Direito Humano à Alimentação Adequada e à Segurança Alimentar e Nutricional e as reflexões sobre alimento e cultura na contemporaneidade. O público alvo foi mães, crianças e agentes comunitárias da Pastoral da Criança da Paróquia de São Pedro, Juiz de Fora. As mães e agentes foram convidadas a assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para as crianças foram utilizados atividades lúdicas, realizadas mensalmente. A dinâmica “sabores e sentidos”, na qual as crianças com os olhos vendados tinham que descobrir o alimento exposto através dos sentidos do tato, do paladar e do olfato e as que trabalharam os dez passos para uma alimentação adequada e saudável do guia alimentar 2015. As atividades com as mulheres foram rodas de conversa, oficinas culinárias e entrevistas. Foram realizadas 21 entrevistas semiestruturadas, gravadas e depois transcritas. Foram duas as rodas de conversas. Na primeira, as mulheres relataram memórias culinárias relacionadas com enfermidades. Na segunda foi feita a dinâmica cor e alimento, na qual as participantes escolhiam uma cor e a relacionavam com uma receita. Nas oficinas culinárias, uma preparou as receitas selecionadas conforme as cores (amarela, vermelha, verde, branca e preta) e a outra as receitas para festividades relatadas nas entrevistas. As perguntas das entrevistas versaram sobre o tipo de alimentação na infância, quem era responsável pela alimentação, preferência e aversão alimentar, comida para períodos de doença e para festividades.

Resultados

Como resultado observou-se que as crianças participaram ativamente das dinâmicas. As entrevistas mostraram que as mulheres eram as responsáveis pelo preparo dos alimentos e a cozinha passava de mãe para filha. Em relação à interdição de alimentos em doenças observa-se a proibição de alimentos considerados pesados, que dificultam a digestão. Quando foi indagado sobre qual alimentação é adequada para o adoecimento, na maioria dos casos a resposta foi mingau de fubá, canja de galinha e sopa. O consumo de chás também foi ressaltado. A utilização de chás e outras práticas associadas ao saber popular baseavam-se em experiências adquiridas ao longo da vida. Em relação às comidas para ocasiões de festividades houve uma unanimidade para o frango assado e a macarronada. Levando em consideração que o objetivo proposto era o resgate de memórias alimentares, este foi alcançado, obtendo um material riquíssimo e revelador da identidade social dos indivíduos entrevistados.

Conclusão

Cada experiência alimentar compõe um cruzamento de histórias. A memória da infância e dos hábitos alimentares explica muito quem são os indivíduos e a sua relação com a comida hoje. As lembranças trazem reações diversas, alegria, tristeza, saudade e aversão se mesclam. As conversas sobre alimentação são uma troca de vivências que proporcionou o diálogo com as participantes sobre as diferentes representações sociais da alimentação.

Referências

- AMON, D; MENASCHE, R Comida como narrativa da memória social. Sociedade e Cultura, v.11, n.001, 2008.
BELIK, W. A Política Brasileira de Segurança Alimentar e Nutricional: concepção e resultados Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 19(2): 94-110, 2011
CZERESNIA, D; FREITAS, CM, organizadores. Promoção da saúde: conceitos, reflexões e tendências. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2003.

DA MATTA, R Sobre o simbolismo da comida no Brasil. O correio da Unesco. Rio de Janeiro, v.15, n 7, 1987
FREIRE P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra; 2002.

Palavras-chave: Alimentação; Memória; Saúde

CORRELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E DISTÚRBIOS PSÍQUICOS MENORES EM PESSOAS VIVENDO COM HIV/AIDS

ADRIANA DE SOUSA DUARTE; LUCIANA FIDALGO RAMOS NOGUEIRA; ELAINE CRISTINA MARQUEZE

¹ UNISANTOS - Universidade Católica de Santos

adriana.duarte85@yahoo.com.br

Introdução

Com o advento da terapia antirretroviral altamente ativa, a Aids passou de uma doença de caráter agudo com elevada mortalidade para uma doença crônica. Com o tratamento apropriado, os indivíduos exibem uma progressão muito mais lenta da doença, menos infecções oportunistas e incidência reduzida de desnutrição. No entanto, a terapia antirretroviral possui efeitos colaterais que incluem alterações físicas, psíquicas e endócrino-metabólicas. Estas alterações, por sua vez, vêm sendo descritas como fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis, como sobrepeso, obesidade e dislipidemias. Pessoas vivendo com HIV/Aids tendem a apresentar maior prevalência de distúrbios psíquicos menores, os quais estão negativamente associados à progressão clínica do HIV. O declínio das condições clínicas do paciente é observado através de maior carga viral, menor contagem de células T CD4, pior adesão à terapia antirretroviral e, conseqüentemente, maior risco de mortalidade.

Objetivos

Avaliar a correlação entre o índice de massa corporal e distúrbios psíquicos menores em pessoas vivendo com HIV/Aids.

Metodologia

Estudo transversal realizado com pessoas vivendo com HIV/Aids atendidas pelo Serviço de Assistência Especializada em Aids, Santos/SP. Os dados foram coletados de fevereiro a junho de 2016, com 307 pessoas, por ordem de chegada ao serviço, conforme agendamento para atendimentos. O estado nutricional foi avaliado pelo índice de massa corporal (peso e estatura autorreferidos) e os distúrbios psíquicos menores foram avaliados pelo *Self-Report Questionnaire-20*. O índice de massa corporal foi classificado de acordo com os critérios da Organização Mundial da Saúde. Para avaliar a correlação entre o índice de massa corporal e os distúrbios psíquicos menores, foi realizado o teste de correlação de Spearman. O nível de significância adotado em todos os testes foi de 5% (Stata 12.0). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Católica de Santos (nº 1.237.142).

Resultados

A idade média dos participantes foi de 47,6 anos (DP 12,1 anos), sendo 52,4% do sexo feminino, 49,5% solteiros(as) e 33,9% com ensino médio completo. Um total de 95,7% fazia uso de antirretroviral em média há 9,4 anos (DP 7,6 anos). Quase 1/3 dos participantes (30,6%) foi classificado com sobrepeso, 14,3% com obesidade e 7,3% com baixo peso. 47,8% apresentavam-se eutróficos em relação ao índice de massa corporal. Foi verificada uma correlação negativa (Spearman = -0,12) em que, quanto maior o índice de massa corporal, menor a prevalência de distúrbios psíquicos menores ($p = 0,04$).

Conclusão

Foi verificada uma correlação negativa entre o índice de massa corporal e os distúrbios psíquicos menores. São poucos os estudos que avaliam a prevalência de distúrbios psicossociais em pessoas vivendo com HIV/Aids, no entanto, é possível que a alimentação atue como fonte de conforto emocional, proporcionando auxílio psicossocial aos mesmos. Ressalta-se que mais estudos são necessários para o desenvolvimento de medidas assistenciais multiprofissionais às pessoas diagnosticadas com HIV/Aids.

Referências

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a World Health Organization Consultation. Geneva: World Health Organization, 2000. p. 256. WHO Obesity Technical Report Series, n. 284.

BRASIL. Secretária de Vigilância em Saúde. Manual Clínico de Alimentação e Nutrição na Assistência a Adultos Infectados pelo HIV. Programa Nacional de DST/Aids. Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância em Saúde. Ministério de Saúde. Brasília. 2006.

MYER, L. et al. Common mental disorders among HIV-infected individuals in South Africa: prevalence, predictors, and validation of brief psychiatric rating scales. *AIDS Patient Care STDS*, 2008, p. 147-158.

BING, E.G. et al. Psychiatric disorders and drug use among human immunodeficiency virus infected adults in the United States. *Arch Gen Psychiatry*, 2001, p. 721-728.

Palavras-chave: HIV; Síndrome da Imunodeficiência Adquirida; Transtornos Mentais

CORRELAÇÃO ENTRE NANISMO NUTRICIONAL, CLASSE ECONÔMICA E RENDIMENTO ESCOLAR DE ESTUDANTES DE TABATINGA, AMAZONAS, BRASIL

LUÍS ENRIQUE GAINETTE PRATES; FERNANDA SOARES DA COSTA; ANA LÚCIA GARCIA TORRES

¹ UEA - Universidade do Estado do Amazonas

luisenrique25@hotmail.com

Introdução

O processo de crescimento humano está influenciado por fatores genéticos e ambientais (WHO, 1995), dentre os quais se destacam a alimentação, a saúde, a higiene, a habitação e os cuidados gerais com a criança, que atuam acelerando ou retardando esse processo (CABRAL *et al.*, 2013). O crescimento das crianças depende de elementos socioeconômicos, culturais e da hereditariedade (MARTINS *et al.*, 2007). Face à natureza multicausal do crescimento infantil, busca-se relacionar variáveis biológicas, socioeconômicas, ambientais, culturais, com a sua etiologia (BARBOSA *et al.*, 2009). A deficiência nutricional causa alterações que afetam funções cerebrais como os processos cognitivos que envolvem a aprendizagem (MONTEIRO *et al.*, 2010).

Objetivos

Avaliar a correlação entre nanismo nutricional, classe econômica e rendimento escolar de estudantes da rede pública de Tabatinga, AM.

Metodologia

Estudo transversal realizado em 4 escolas públicas de Tabatinga-AM, de maio a julho/2014: escolas Ambrósio Bemerguy; Antônio dos Reis; Fábio Lucena; Pedro Teixeira, com alunos de 6-11 anos. O peso dos alunos foi verificado em balança *Premier*, CR 2032. A estatura foi aferida com estadiômetro. Foram usadas como referência as curvas e tabelas *z-score* do peso/idade e estatura/idade do *Centers for Disease Control and Prevention*. As classes econômicas foram definidas pela Classificação Econômica Brasil. A correlação do perfil nutricional, classe econômica e rendimento escolar foi verificada pelo coeficiente de *Spearman* (95%). Projeto aprovado pelo CEP da Universidade do Estado do Amazonas, parecer 835.792.

Resultados

Foram avaliados 340 escolares, do 1º ao 5º ano do Ensino Fundamental. Apenas 18 alunos (5,3%) apresentaram *nanismo nutricional*. Não houve caso de atrofia nutricional. A média dos desvios-padrão (-2,27) da altura/idade está abaixo do recomendável. O percentual de *nanismo nutricional* foi maior na escola **Pedro Teixeira** (30,7%), seguida pelas escolas Fábio Lucena (23,1%), Antônio dos Reis (22,6%) e Ambrósio Bemerguy (19,8%). Na escola Fábio Lucena, os alunos com *nanismo nutricional* pertencem à classe econômica C1. Na escola Pedro Teixeira, os alunos pertencem equitativamente às classes B2, C1, D, E; o mesmo ocorre na escola Antônio dos Reis, classes C1, C2, D. Na escola Ambrósio Bemerguy, os alunos pertencem às classes C1 (67%) e B2 (33%). Há famílias com maior vulnerabilidade socioeconômica nas escolas **Pedro Teixeira (D e E)** e **Antônio dos Reis (D)**. Não houve diferenças estatisticamente significativas que relacionem *nanismo nutricional* às classes econômicas ($p = 0,32$). Ou seja, os estudantes com os piores índices de altura/idade não pertencem, necessariamente, às classes mais desfavoráveis (**D e E**). Houve diferença significativa entre *nanismo nutricional* e rendimento escolar apenas na escola **Fábio Lucena** ($p = 0,011$). Nesta escola, os estudantes com baixa altura/idade apresentaram rendimento escolar inferior aos estudantes sem desnutrição crônica.

Conclusão

O *nanismo nutricional* pressupõe que as crianças estiveram submetidas a um longo período de carência alimentar; contudo, não há um quadro de carência alimentar atual, pois não foram encontrados casos de baixo peso/idade. Associa-se carência alimentar ao nível econômico e ao rendimento escolar; porém, não foi encontrada esta associação nas escolas estudadas. Por outro lado, com o sistema de ciclos, deve-se levar em consideração a “não retenção” no 1º e 2º anos do Ensino Fundamental, que pode levar à interpretação equivocada dos resultados.

Referências

BARBOSA, Janine Maciel; CABRAL, Poliana Coelho; LIRA, Pedro Israel; FLORÊNCIO, Telma Maria. Fatores socioeconômicos associados ao excesso de peso em população de baixa renda no Nordeste brasileiro. **Archivos Latinoamericanos Nutrición**, v. 59, n. 1, p. 22-29, 2009.

CABRAL, Marcela Jardim; VIEIRA, Karlla Almeida; SAWAYA, Ana Lydia; FLORÊNCIO, Telma Maria Menezes Toledo. Perfil socioeconômico, nutricional e de ingestão alimentar de beneficiários do Programa Bolsa Família. **Estudos Avançados**, v. 27, n. 78, p. 71-87, 2013.

MARTINS, Ignez Salas; MARINHO, Sheila Pita; OLIVEIRA, Denize Cristina; ARAÚJO, Eutália Aparecida. Pobreza, desnutrição e obesidade: inter-relação de estados nutricionais de indivíduos de uma mesma família. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 12, n. 6, p. 1553-1565, 2007.

MONTEIRO, Carlos Augusto; BENÍCIO, Maria Helena D.; CONDE, Wolney Lisboa; KONNO, Sílvia; LOVADINO, Ana Lúcia; BARROS, Aluísio J.; VICTORA, César Gomes. Narrowing socioeconomic inequality in child stunting: the Brazilian experience, 1974-2007. **Bulletin of the World Health Organization**, v. 88, n. 4, p. 305-311, 2010.

WHO. World Health Organization. **Physical status: the use and interpretation of anthropometry**. Geneva: WHO, 1995.

Palavras-chave: Consumo Alimentar; Desnutrição Crônica; Escola Pública; Aprendizagem

CORTISOL SALIVAR E NUTRIÇÃO DE LACTENTES VÍTIMAS DE ABANDONO E NEGLIGÊNCIA: SÉRIE DE CASOS

ADRIANA CÉSAR DA SILVEIRA; ANTONIETA MARIA DOS SANTOS CHAGAS PIRES; CAROLINE MAGNA PESSOA CHAVES; FERNANDO CÉSAR RODRIGUES BRITO; ÁLVARO JORGE MADEIRO LEITE; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA

¹ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, ² UFC - UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, ³ FIC - FACULDADE ESTÁCIO

adrianacesardasilveira@yahoo.com.br

Introdução

O acolhimento institucional é considerado um evento de vida estressante. (BERENS E NELSON, 2015). O estresse gera reações negativas para indivíduo (AAP, 2015), e quando sofrido na infância pode se tornar um problema a longo prazo. A avaliação do estresse pode ser realizada através da concentração do cortisol (VANAELST et al, 2012; TEIXEIRA et al, 2015), um glicocorticoide com ação catabólica, que em excesso por períodos prolongados, pode levar ao aumento da glicemia e da resistência à insulina, elevação da adiposidade corporal; importantes fatores de risco para as doenças cardiovasculares, atualmente grande problema de saúde pública no Brasil (MARTINS ET AL, 2015).

Objetivos

Verificar os níveis de cortisol salivar e estado nutricional de lactentes em instituições de acolhimento, bem como relatar o uso deste método para a detecção do estresse nesta faixa etária, no contexto da institucionalização.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional, descritivo, tipo série de casos com análise de dados prospectiva de lactentes de ambos os sexos, residentes em instituições de acolhimento de uma capital no Nordeste brasileiro, em junho de 2017. Como critério de exclusão considerou-se síndromes genéticas, microcefalia ou paralisia cerebral. As variáveis estudadas foram: sexo; idade; motivo do acolhimento; tempo de admissão na instituição; exposição pré-natal à substâncias psicoativas; cortisol salivar; peso; comprimento; perímetro cefálico (PC) e torácico (PT); idade gestacional e peso ao nascer. Na avaliação antropométrica o cálculo do Z – escore dos índices peso-para-idade (P/I), comprimento-para-idade (C/I), peso-para-comprimento (P/C), índice de massa corporal para a idade (IMC/I) e perímetro cefálico-para-a-idade (PC/I) foram calculados no software Anthro v3. 2.2 (WHO, 2006). Também se utilizou a razão perímetro torácico/perímetro cefálico (PT/PC). Para análise do estresse escolheu-se o cortisol salivar coletado pela manhã e analisado por imunoenzimático. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética (parecer 2.019.560 de 18 de maio de 2017).

Resultados

Um total de 12 lactentes foi selecionado, destes apenas sete foram incluídos para as análises, os outros cinco não possuíam a idade gestacional declarada na caderneta de saúde. Dos participantes, quatro (57,14%) eram do sexo masculino, com idade que variou entre 4 e 16 meses. Quanto aos motivos do abrigo, 6 (85,7%) foram por abandono, e 1(14,3%) por negligência. Todas as crianças estavam acolhidas há mais de quatro meses, 4 (57,14%) vieram diretamente da maternidade, e 3(42,85%) são filhas de mães usuárias de substâncias psicoativas. Verificou-se que 3 (42,85%) nasceram com < 37 semanas, e 5 (71,4%) de baixo peso. Os valores de cortisol salivar variaram de 2,7nmol/L a 23nmol/L, com média de 8,67nmol/L. Quanto ao estado nutricional somente 1 criança apresentou-se eutrófica. Das demais, 1 em risco nutricional em todos os índices estudados, com exceção do índice PT/PC; somente 1 com baixo P/I; 4 crianças com baixo PC/I; 1 criança apresentou baixo P/I e baixo PC/I e uma relação PT/PC indicativa de desnutrição. Não se verificou excesso de peso entre as crianças estudadas.

Conclusão

Os níveis de cortisol variaram 2,7nmol/L a 23nmol/L, portanto dentro da faixa verificada em crianças. A análise do estado nutricional revela comprometimento nutricional e situação de risco. A coleta de saliva não foi livre de estresse para as crianças, portanto, não é um bom método para a detecção de cortisol nesta população.

Referências

BERENS, A.C., NELSON, C.A. The science of early adversity: is there a role for large institutions in the care of vulnerable children? The Lancet, v.11, n. 15, p.1-11,jan. 2015. Disponível em: < [http://www.thelancet.com/pdfs/journals/lancet/PIIS0140-6736\(14\)61131-4.pdf](http://www.thelancet.com/pdfs/journals/lancet/PIIS0140-6736(14)61131-4.pdf)>. Acesso em: 07 de outubro de 2017.

MARTINS, L.M. et al. Considerações sobre a Influência do Cortisol no Metabolismo do Zinco na Obesidade. Nutr. clín. diet. hosp.v. 35, n.3, p.83-88, 2015.

TEIXEIRA et al. Testes psicológicos utilizados para avaliar estresse na criança: uma revisão integrativa. Arq. Cienc. Saúde UNIPAR, Umuarama, v. 19, n. 1, p. 53-58, jan./abr. 2015.

VANAELST, B et al. Epidemiological approaches to measure childhood stress.. Paediatric and Perinatal Epidemiology, v. 26, p. 280–297, 2012.
_1258 280..297

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Anthro for personal computers. Version 2. 2006: Software for assessing growth and development of the world's children. Geneva: WHO, 2006. Acesso: 20 de outubro de 2017.
<http://www.who.int/childgrowth/software/en/>

Palavras-chave: estresse; criança; estado nutricional; abandono

CRENÇAS DE NUTRICIONISTAS QUE ATUAM NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SOBRE O ENSINO DA TEMÁTICA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO AMBIENTE ESCOLAR

ANA LUIZA SANDER SCARPARO; TANIA BEATRIZ IWASZKO MARQUES; JOSÉ CLÁUDIO DEL PINO

¹ PPGQVS UFRGS - Programa de Pós-Graduação Educação em Ciências: Química da Vida e Saúde da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, ² FACED UFRGS - Faculdade de Educação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

anascarp@gmail.com

Introdução

A Educação Alimentar e Nutricional tem sido considerada como uma estratégia fundamental para a promoção da saúde, estando prevista em diversas políticas públicas, como o Programa de Alimentação Escolar (BRASIL, 2006; 2009). A escola é entendida como um local relevante para ações educativas, sendo importante a sensibilização de todos os envolvidos para efetivá-las (BRASIL, 2006; PINTO et al., 2014). Entre as atribuições do nutricionista na alimentação escolar, destaca-se planejar e desenvolver, juntamente com a coordenação pedagógica das escolas, atividades de educação alimentar e nutricional (BRASIL, 2009; CFN, 2010), entretanto a maioria dos profissionais da área utiliza palestra como estratégia (CORRÊA et al., 2017)

Objetivos

Verificar as crenças de nutricionistas, que atuam no Programa Nacional de Alimentação Escolar no Rio Grande do Sul, sobre o ensino da temática alimentação saudável no ambiente escolar.

Metodologia

A pesquisa consiste em um estudo transversal, de caráter descritivo e abordagem quantitativa, parte do projeto de pesquisa intitulado “Noções sobre a alimentação saudável e crenças sobre o ensino dessa temática na Educação Básica”, com a finalidade de averiguar as crenças dos participantes por meio da aplicação de questionário desenvolvido, especificamente, para tal fim. Optou-se por elaborar um questionário que possibilitasse verificar o grau de concordância dos respondentes com cada afirmação proposta, utilizando, para tanto, uma escala do tipo Likert. Esta etapa da pesquisa foi realizada com 247 nutricionistas, que atuam no Programa Nacional de Alimentação Escolar, e utilizada a versão online do questionário, na qual antes de iniciar o preenchimento o participante fez a leitura do termo de consentimento livre e esclarecido e aceitou participar da pesquisa.

Resultados

Os nutricionistas entendem que a escola é um local adequado para auxiliar a criança a desenvolver hábitos alimentares saudáveis e para aprender sobre alimentação saudável, sendo uma das funções da escola ensinar os escolares quais são os alimentos que a compõe, e concordam que “a alimentação na escola tem uma função pedagógica”. Os participantes concordaram que ações pontuais, como as palestras, não são suficientes para melhorar a alimentação dos escolares e discordaram que basta aprender sobre os nutrientes que cada alimento contém para modificar o hábito alimentar. Assentiram que “o tema alimentação saudável deve ser trabalhado de forma transdisciplinar nas disciplinas que compõem o currículo” e que “a temática alimentação saudável deveria ser trabalhada pelo professor com o auxílio técnico do nutricionista”, entretanto não tiveram consenso sobre a temática ser trabalhada em uma disciplina específica ou em oficinas na educação de turno integral, nem, preferencialmente, nas disciplinas de Ciências Biológicas e de Educação Física. Os participantes discordaram que “os professores, das diferentes disciplinas e níveis de ensino, estão preparados para trabalhar a temática alimentação saudável como tema transversal” e entendem como necessário existir no currículo dos cursos de licenciaturas uma disciplina que aborde e discuta esse conceito.

Conclusão

A identificação das crenças dos nutricionistas, sobre o ensino da alimentação saudável no ambiente escolar, pode subsidiar o planejamento de momentos de discussão e reflexão sobre a educação alimentar e nutricional no espaço escolar, tanto na formação inicial como continuada do profissional, e contribuir, conseqüentemente, na promoção da alimentação saudável.

Referências

BRASIL. Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006. Diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Diário

Oficial da União, Brasília, DF, 09 de maio de 2006.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola os alunos da educação básica. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2009.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 465 de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições no Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Diário Oficial da União 2010.

CORREA, R.S. et al. Atuação do Nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Região Sul do Brasil. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v.22, n.2, p.563-574, Feb. 2017.

PINTO V.L.X. et al. Educação Permanente de professores: a reflexão-ação na promoção da alimentação saudável nas escolas. Extensão em Foco, Curitiba: Editora da UFPR, n.10, p.37-58, jul/dez 2014.

Palavras-chave: alimentação escolar; alimentação saudável; educação alimentar e nutricional; escola; nutricionista

CULTURA ALIMENTAR JAPONESA E SUA INFLUÊNCIA NA ALIMENTAÇÃO DE NIPO-BRASILEIROS RESIDENTES NO JAPÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA EM INTERCÂMBIO TÉCNICO

FABIANA HITOMI TANABE; SATOMI ISHII

¹ JICA - HOKKAIDO - Agência de Cooperação Internacional do Japão, ² RGU - Rakuno Gakuen University
tanabefabi@gmail.com

Introdução

O ato de comer é importante não só para nutrir o corpo, mas também para estabelecer relações pessoais, sociais e culturais. A cultura alimentar está relacionada à forma de manifestação de um povo no que se refere à obtenção e preparação dos alimentos, e de como ele irá se portar na sociedade (LEONARDO, 2009). A introdução de alimentos que outrora não faziam parte da alimentação podem ser nocivas à saúde de quem a adquire, principalmente se o alimento é rico em açúcar e gordura. Essa tem sido uma grande preocupação da saúde coletiva a nível mundial, uma vez que a dieta está relacionada às doenças crônicas não-transmissíveis (GARCIA, 2003). Migrantes e seus descendentes apresentam cultura alimentar interessante pois são obrigados a adotar novos hábitos, mantendo algumas práticas, fenômeno conhecido por aculturação dietética. O Brasil possui a maior proporção de pessoas de origem japonesa fora do Japão, e a alimentação sofre grande influência dos dois países (TANABE; DREHMER; NEUTZLING, 2013).

Objetivos

Conhecer a tradicional culinária japonesa e analisar sua influência na alimentação de nipo-brasileiros residentes no Japão.

Metodologia

Em um primeiro momento, foi utilizada observação participante, para compreender melhor tradições alimentares japonesas. Nos dez meses de intercâmbio, houve imersão total na cultura alimentar do Japão a partir de participação em disciplinas do curso de Nutrição da Rakuno Gakuen University, em Hokkaido, como aulas teóricas e práticas de Técnica Dietética, Higiene dos Alimentos e Tecnologia de Alimentos. Além disso, também foram realizadas visitas e viagens técnicas a outras regiões do país, como Quioto e Nara. Ao final do processo, foi aplicado questionário semi-estruturado sobre cultura alimentar em nipo-brasileiros residentes em Shizuoka e Aichi, região central do Japão. Todos os participantes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para participar da pesquisa. O financiamento do trabalho se deu pela Agência de Cooperação Internacional do Japão – JICA, através de bolsa de treinamento técnico em Nutrição no Japão.

Resultados

A partir das atividades realizadas, foi observado que a cultura alimentar japonesa é mais ampla do que aquela comercialmente difundida no Brasil. Muitas regiões ainda produzem alimentos com técnicas antigas, a fim de obter o sabor mais tradicional. Além disso, cada parte do Japão, apesar deste ser um país pequeno em dimensões, possui sua particularidade e ingredientes exclusivos. Essa diversidade também foi observada em nipo-brasileiros que atualmente residem no Japão, indicando forte influência japonesa na dieta dessas pessoas. Preparações consideradas representativas da celebração japonesa de Ano Novo, como *ozouni*, não são consumidas por descendentes da província de Okinawa, da mesma forma que okinawanos nativos. Por outro lado, a forma como eles consomem carne suína também difere daquela do restante do Japão.

Conclusão

A cultura alimentar de um povo se faz presente não apenas em determinada região geográfica, como também no seu povo propriamente dito. São as pessoas que, a partir dos ingredientes e costumes presentes na região, criam e inovam as tradições alimentares, e levam consigo tais práticas, independentemente da distância com a origem desses costumes. Os japoneses, como outros povos migrantes, conseguiram manter parte de sua cultura alimentar, mesmo estando longe do Japão, e têm passado suas tradições a gerações seguintes.

Referências

LEONARDO, Maria. Antropologia da alimentação. **Revista Antropos**, Vol 3, Ano 2. Brasília, dezembro de 2009.
GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, volume 16, núm 4, páginas 483-492. Campinas, out./dez., 2003.

TANABE, Fabiana Hitomi; DREHMER, Michele; NEUTZLING, Marilda Borges. Consumo alimentar e fatores dietéticos envolvidos no processo saúde e doença de Nikkeis: revisão sistemática. **Revista de Saúde Pública**, vol. 47, núm. 3, pág 634-646. São Paulo, junho de 2013.

Palavras-chave: Cooperação Internacional; Cultura Alimentar; Hábitos Alimentares; Nipo-brasileiros; Tradição

DESEJO DE MUDANÇA DE PESO E SUA RELAÇÃO COM O COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM DISCENTES DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA SAÚDE

LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO; EYDLANE DO ROSÁRIO COSTA; DANIELA LOPES GOMES; CAROLINA VIEIRA BEZERRA; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

liliane.machado25@gmail.com

Introdução

A insatisfação com o próprio corpo entre os estudantes universitários tem se mostrado frequente. De acordo com Coqueiro et al. (2008), a insatisfação com a imagem corporal é comumente verificada independente do perfil nutricional do indivíduo. O desejo por mudança de peso pode interferir nos hábitos e comportamentos alimentares deste grupo populacional, e sua relação precisa ser investigada.

Objetivos

Verificar a relação entre o desejo de mudança de peso e o comportamento alimentar em discentes dos cursos de graduação em ciências da saúde.

Metodologia

Estudo transversal com amostragem não probabilística por conveniência de discentes adultos matriculados em um dos cursos de graduação do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará. O questionário *online* foi elaborado na plataforma do Google (*Google Forms*) e contém questões sobre imagem corporal e comportamento alimentar. A avaliação da imagem corporal (STUNKARD; SORENSON; SCHLUSINGER, 1983) permitiu o cálculo do indicador 'desejo de mudança de peso' (SANO et al., 2008), a partir das respostas de Imagem Ideal e Atual. Este indicador possui três situações: 1) manter o peso: quando a escala Ideal escolhida é a mesma da Atual; 2) perda de peso: quando a imagem Atual escolhida é maior que a Ideal; 3) ganho de peso: quando a imagem Atual escolhida for menor que a Ideal. O questionário holandês de comportamento alimentar (VAN STRIEN et al., 1986) o qual foi validado para o português por Viana e Sinde (2003), é composto pelas subescalas: restrição alimentar, ingestão emocional e ingestão externa. Foram obtidas médias para cada uma das subescalas, e a subescala de maior valor prevaleceria sobre as outras, na qual o tipo de ingestão é evidenciado. Todos os participantes aceitaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará sob o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética 61196516.0.0000.0018 e parecer número 1.886.357 de 06.01.2017. O banco de dados foi organizado no programa Excel 2013 (*Microsoft Office for Windows*) e analisado no programa *Statistical Package for the Social Sciences* (IBM, USA) versão 20.0. Foi realizada estatística descritiva (distribuição de frequências, média e desvio-padrão) e analítica (teste de Kruskal-Wallis) para verificação de diferença estatística entre as variáveis do estudo. Valor de p significativo quando menor de 5%.

Resultados

Dos 456 discentes que participaram da pesquisa, 74,6% pertenciam ao gênero feminino. Dos participantes avaliados 53,9% referiram desejar perder peso, enquanto que manter e ganhar foram 21,1% e 25%, respectivamente. Ao se comparar as subescalas de comportamento alimentar com o indicador 'desejo de mudança de peso', pode-se verificar que tanto a subescala de restrição alimentar ($3,0 \pm 1,0$) quanto a de ingestão emocional ($2,9 \pm 1,2$) tiveram os maiores valores médios entre os que desejavam perder peso. Houve diferença estatística significativa entre as categorias do indicador 'desejo de mudança de peso' e as subescalas de comportamento alimentar de ingestão emocional ($p < 0,000$) e restrição alimentar ($p < 0,000$).

Conclusão

Discentes com desejo de perder peso apresentaram os maiores valores médios nas subescalas ingestão emocional e restrição alimentar. Mais da metade dos avaliados deseja perder peso. A maioria dos discentes respondentes era do gênero feminino.

Referências

1. COQUEIRO R.S.; et al. Insatisfação com a imagem corporal: avaliação comparativa da associação com estado nutricional em universitários. Rev. Psiquiatria, Florianópolis, v. 30, n. 1, p.31-168, 2008.

2. SANO A, et al. Study on Factors of Body Image in Japanese and Vietnamese Adolescents. *J. Nutr. Sci. Vitaminol. Japan*, n.54, p. 169–175, 2008.
3. STUNKARD, A.J.; SORENSON, T.; SCHLUSINGER, F. Use of the Danish adoption register for the study of obesity and thinness. In: KETY, S.S; ROWLAND, L.P.; SIDMAN, R.L.; MATTHYSSE, S.W. *The genetics of neurological and psychiatric disorders*. New York: Raven, 1983. p. 115-20.
4. VAN STRIEN, T. et al. The Dutch Eating Behavior Questionnaire (DEBQ) for Assessment of Restrained, Emotional, and External Eating Behavior. *International Journal of Eating Disorders*, v. 5, n. 2, p. 295-315, 1986.
5. VIANA, V.; SINDE, S. Estilo Alimentar: Adaptação e Validação do Questionário Holandês do Comportamento Alimentar. *Psicol: Teoria Invest Prática*, n. 8, p. 59-71, 2003.

Palavras-chave: Hábito alimentar; Imagem corporal; Peso corporal; Ensino superior

DESENVOLVIMENTO DE AÇÕES DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA OBESIDADE NA PERSPECTIVA DA REDE DE ATENÇÃO A SAÚDE

LUCIENE BURLANDY; MÁRCIA REGINA MAZALOTTI TEIXEIRA; SONIA CRISTINA AMANCIO DA SILVA; CLAUDIA BOCCA; THAMILLYS RODRIGUES SOUZA; DORALICE BATISTA DAS NEVES RAMOS

¹ UFF - Universidade Federal Fluminense, ² SES-RJ - Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro, ³ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

marciartx@gmail.com

Introdução

O aumento da obesidade constitui um problema desafiador no cenário epidemiológico atual do país. No setor saúde, a construção da Linha de Cuidado da Obesidade demanda uma articulação intrasetorial por prever ações nos diferentes pontos da Rede de Atenção à Saúde, bem como um fluxo de encaminhamento do usuário dos serviços de saúde, que são fundamentais para uma abordagem integral da Atenção em Saúde^{1,2,3}.

Objetivos

Conhecer mecanismos que influenciam o desenvolvimento de ações de prevenção e controle da obesidade na perspectiva da Rede de Atenção à Saúde no Estado do Rio de Janeiro.

Metodologia

O mapeamento dos mecanismos e a identificação de fatores condicionantes basearam-se em: análise de documentos governamentais; entrevistas semi-estruturadas com os atores envolvidos em cada região do estado; grupos focais com referências municipais da Área Técnica de Alimentação e Nutrição e apoiadores da Atenção Básica; entrevistas telefônicas e preenchimento de formulário eletrônico pelas referências municipais. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Antônio Pedro – Parecer 508.687 (09/01/2014). Participaram do estudo os indivíduos que formalizaram o aceite por meio de assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A apropriação dos gestores sobre as normativas que estabelecem a Linha de Cuidado da Obesidade ainda é incipiente, tanto no âmbito estadual como municipal. Não foi identificado nos municípios um setor que monitorasse e organizasse as ações implementadas para enfrentamento da obesidade, bem como as informações sobre elas como, por exemplo, o número de cirurgias bariátricas. A fragmentação institucional contribui para isto, uma vez que as próprias ações previstas na linha de cuidado são para setores distintos das secretarias de saúde, desde as referenciadas à Atenção Básica até as que remetem aos demais pontos da Rede de Atenção à Saúde. As entrevistas com os participantes dos espaços institucionais indicaram que, apesar dos dados epidemiológicos sinalizarem a obesidade como um dos principais problemas de saúde pública, ações e investimentos específicos para seu enfrentamento raramente são pautados nos debates. Em geral os temas priorizados são aqueles estabelecidos nos instrumentos de cofinanciamento estadual ou situações de saúde que demandam urgência. Há fragilidades nos mecanismos de referência e contrarreferência, tanto da Atenção Básica quanto da Especializada. Problemas relacionados com a regulação condicionam e são condicionados pela falta de organização dos pontos de atenção da Rede de Atenção à Saúde e pelas dificuldades no sistema de informação.

Conclusão

O estudo possibilitou conhecimento da estrutura regional descentralizada de gestão que vem sendo construída no Estado do Rio de Janeiro e o panorama da forma como o tema obesidade é pautado nos espaços institucionais. Raramente é tratada como problema que demanda ações específicas, urgentes e organização qualificada da rede de saúde para seu enfrentamento. Destaca-se a inexistência/fragilidade de espaços de coordenação intrasetorial das ações previstas na linha de cuidado e de planejamento integrado baseado em informações sobre o cenário epidemiológico nos municípios.

Referências

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Portaria 424 de 28 de junho de 2013. Redefine as diretrizes para a organização da prevenção e do tratamento do sobrepeso e obesidade como linha de cuidado prioritária da Rede de Atenção à Saúde das Pessoas com Doenças Crônicas. Brasília: Brasil, 2013a.

2. BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Portaria 425, de 19 de março de 2013. Estabelece regulamento técnico, normas e critérios para a Assistência de Alta Complexidade ao Indivíduo com Obesidade. Brasília: Brasil, 2013b.

3. BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Portaria 62, de 06 de janeiro de 2017. Altera as Portarias nº 424/GM/MS, de 19 de março de 2013, que redefine as diretrizes para a organização da prevenção e do tratamento do sobrepeso e obesidade como linha de cuidado prioritária na Rede de Atenção às Pessoas com Doenças Crônicas e nº 425/GM/MS, de 19 de março de 2013, que estabelece o regulamento técnico, normas e critérios para a Assistência de Alta Complexidade ao Indivíduo com Obesidade. Brasília: Brasil, 2017.

Palavras-chave: intrasetorial; investimentos; mapeamento

DESENVOLVIMENTO E APLICAÇÃO DE UM MODELO AVALIATIVO DA GESTÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRISCILA PORRUA; CRISTINE GARCIA GABRIEL; JANAINA DAS NEVES; RUAN MARCEL WEISS; DANIELE CRISTINA DA SILVA KAZAMA; GABRIELE ROCKENBACH

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
gabrielerockenbach@gmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é o programa social com maior longevidade dentre as políticas públicas de segurança alimentar e nutricional do Brasil. Gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, autarquia vinculada ao Ministério da Educação, o Programa promoveu a descentralização dos recursos para sua execução a partir de 1994. Com a municipalização, o Programa tornou-se de responsabilidade constitucional de todos os entes federados, envolvendo um grande número de atores sociais, como gestores, professores, nutricionistas, pais de alunos, sociedade civil, agricultores familiares e cozinheiras. Apesar de institucionalizado e solidificado há décadas, os estudos avaliativos realizados no âmbito desse Programa não são numerosos. Diante disso, justifica-se o desenvolvimento e aplicação de mecanismos para avaliação e monitoramento que contribuam para o aprimoramento da gestão do Programa.

Objetivos

Desenvolver e aplicar um modelo avaliativo da gestão municipal do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Metodologia

Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (parecer 1377341) e desenvolvida pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar de Santa Catarina, em parceria com Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. A execução ocorreu em duas etapas: desenvolvimento de um modelo avaliativo normativo e coleta de dados com a gestão municipal, conduzidas entre 2015 e 2016. Foi realizado levantamento de estudos para a seleção de indicadores e medidas, que foram submetidos a oficinas de consenso com especialistas nas áreas de nutrição, alimentação escolar e avaliação de políticas públicas. Na segunda etapa houve a aplicação do modelo avaliativo, por meio de questionário eletrônico, enviado a amostra aleatória de municípios de Santa Catarina. O questionário foi desenvolvido na plataforma do Google docs, sendo enviado às Secretarias Municipais de Educação, direcionados aos gestores e nutricionistas.

Resultados

O modelo desenvolvido apresentou a seguinte estrutura: uma dimensão (Gestão), quatro subdimensões (Recursos Humanos, Agricultura Familiar, Educação Alimentar e Nutricional e Controle Social), 14 indicadores e 44 medidas. Participaram da etapa de aplicação do modelo 16 municípios, distribuídos nas seis mesorregiões de Santa Catarina. Os resultados apontaram que 87,5% dos municípios apresentaram desempenho “regular” na avaliação das subdimensões recursos humanos e agricultura familiar; 69% “regular” em Educação Alimentar e Nutricional e 62,5% “regular” em controle social. Não houve desempenho classificado como “bom” em nenhuma das subdimensões. Na análise do conjunto, as subdimensões com maior número de municípios com desempenho “ruim” foram Educação Alimentar e Nutricional e controle social. A avaliação da gestão apontou para o desempenho “regular” da maior parte dos municípios (94%).

Conclusão

Os resultados são coerentes com a prática e outros estudos no âmbito do Programa. O modelo avaliativo alcançou o que se propôs, possuindo caráter formativo com capacidade de identificar fragilidades e fornecer informações que podem ser utilizadas pelos gestores para aprimoramento da execução do programa.

Referências

- BRASIL. (2009). Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Lex: Diário Oficial da União, nº 113, 17 de junho 2009.
- BRASIL. (2015). FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação). Ministério da Educação. Alimentação escolar. Disponível em: Acesso em: 02 out 2017.

GABRIEL, C. G. Programa Nacional de Alimentação Escolar: Construção de modelo de avaliação da gestão municipal. 2013. 254 f. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva) – Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2013.

FIGUEIRÓ, A. C.; FRIAS, P. G.; NAVARRO, L. M. Avaliação em saúde: conceitos básicos para a prática nas instituições. In: SAMICO, I.; FELISBERTO, E.; FIGUEIRÓ, A. C.; FRIAS, P. G. (org.). Avaliação em saúde: bases conceituais e operacionais. Rio de Janeiro: Medbook, 2010. p. 01-13.

JANNUZZI, Paulo de Martino. Monitoramento e avaliação de programas sociais: uma introdução aos conceitos e técnicas. Campinas, SP: Alínea, 2016.

Palavras-chave: avaliação; políticas públicas; programas sociais; segurança alimentar e nutricional; alimentação escolar

DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE ESCALAS PARA A APLICAÇÃO DO GUIA ALIMENTAR NA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE (GAB1 E GAB2)

LÍGIA CARDOSO DOS REIS; PATRÍCIA CONSTANTE JAIME

¹ FSP/USP - Faculdade de Saúde Pública da USP, ² FSP/USP - Programa de Pós-graduação Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública/USP

ligiacreis@hotmail.com

Introdução

O treinamento de facilitadores do Guia Alimentar para a População Brasileira é considerado elemento-chave para a disseminação das suas recomendações com vistas à promoção da alimentação adequada e saudável. No entanto, não há ferramentas disponíveis na literatura para avaliar as habilidades de profissionais de saúde da Atenção Básica aplicarem as diretrizes desse documento.

Objetivos

Desenvolver e validar duas escalas para avaliar o conhecimento (GAB1), a autoeficácia e a eficácia coletiva (GAB2) de profissionais de saúde da Atenção Básica para empregar o Guia Alimentar para a População Brasileira.

Metodologia

GAB 1 e GAB2 são escalas autoaplicáveis, unidimensional e multidimensional respectivamente, desenvolvidas e validadas de acordo com as seguintes etapas: etapa 1 – desenvolvimento dos itens segundo referencial teórico (Guia Alimentar e Marco de Educação Alimentar e Nutricional); etapa 2 – validação de conteúdo com painel de 7 especialistas para avaliação da relevância e clareza dos itens; etapa 3 – validação aparente por meio de grupo focal com 6 potenciais usuários dos instrumentos (profissionais de saúde com experiência em Atenção Básica) para avaliação da utilidade das escalas; etapa 4 – reavaliação das escalas com 6 especialistas dos painéis de validação de conteúdo e aparente; etapa 5 – aplicação online das versões corrigidas das escalas com 209 profissionais de saúde das 5 macrorregiões do país, atuantes há pelo menos 1 ano na Atenção Básica; etapa 6 – análise fatorial confirmatória para validação fatorial. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FSP/USP (nº 56303716.6.0000.5421).

Resultados

GAB1 foi inicialmente desenvolvida com 25 itens dicotômicos e GAB2 com 22 itens (10 para autoeficácia e 12 para eficácia coletiva) de 4 pontos na escala Likert. Após as etapas 2 e 3, 4 itens foram excluídos da GAB1, 1 incluído e 18 refeitos, configurando 22 itens. GAB2 teve 16 itens excluídos, 6 refeitos e 18 incluídos, configurando 12 itens para autoeficácia e 12 para eficácia coletiva. Na etapa 4, apenas 1 item da GAB 1 foi excluído e todos da GAB2 foram mantidos. GAB1 com 21 itens e GAB2 com 24 itens foram submetidas à análise fatorial confirmatória. Para GAB1, foram observadas correlações perfeitas entre alguns itens, levando à exclusão de 4 deles. Embora os índices de adequação da GAB1 tenham sido excelentes, 1 item foi excluído pelo baixo valor discriminatório. O modelo da versão final da GAB1 demonstrou boa adequação: $\chi^2(104)=119.047$, $p=0.1486$; $RMSEA=0.026$ (90%CI=0.000 a 0.046), $Cfit=0.979$; $CFI=0.924$ e $TLI=0.913$. A análise da discriminação dos 16 itens da versão final da GAB1 indicou que 13 deles foram considerados fáceis, sugerindo que ela seja aplicada em profissionais com baixo conhecimento sobre o Guia Alimentar. O modelo final da GAB2 apresentou excelentes índices de adequação e nenhum item foi excluído: $\chi^2(251)=425.491$, $p<0.001$; $RMSEA=0.058$ (90%CI= 0.048 a 0.067), $Cfit=0.091$, $CFI=0.966$ e $TLI=0.963$.

Conclusão

A versão final da GAB1 sugere sua utilidade para emprego em profissionais de saúde da Atenção Básica com baixo conhecimento sobre o Guia Alimentar, tais como não nutricionistas. A versão final de GAB2 funcionou muito bem para avaliar autoeficácia e eficácia coletiva dos profissionais. Ambas escalas podem orientar ações de educação permanente voltadas à educação alimentar e nutricional.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

Palavras-chave: atenção básica; educação alimentar e nutricional; guia alimentar; psicometria

DESMAME PRECOCE: FATORES QUE CONTRIBUEM PARA A INTERRUPÇÃO PRECOCE DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO

VITOR FRAZÃO NERI; LUCAS COSTA GUIMARÃES; ANDERSON CARLOS MONTEIRO LEITE; ANNA LETÍCIA LIRA ALVES; LUCAS RIBEIRO FORTES; ANTONIO CARLOS GOMES DA CONCEIÇÃO

¹ UNIP - DF - Universidade Paulista, Campus Brasília - DF

vtorlet@hotmail.com

Introdução

O leite materno é rico em todos os nutrientes necessários para a criança até os seis meses, portanto, não é necessário complementar a alimentação do bebê com nenhum outro sólido ou líquido. Ele também oferece anticorpos para a criança, isso aumenta a imunidade do bebê, ajudando-o a evitar diversas doenças¹. Além disso, a introdução precoce de outros alimentos pode acarretar problemas para a criança, como por exemplo, infecções, alergias e diarreias, que nessa fase podem ser fatais². Ao longo dos anos, com as diversas mudanças sociais e culturais, a vida das mães se tornaram mais corridas e estressantes, tornando o aleitamento materno exclusivo até os seis meses um hábito difícil³. Diversas são as dificuldades encontradas para a não prática do aleitamento materno exclusivo até os seis meses. Este trabalho teve como objetivo identificar os principais motivos do desmame precoce.

Objetivos

Identificar os principais fatores que levam à interrupção do aleitamento materno exclusivo nos primeiros seis meses.

Metodologia

Estudo transversal descritivo, realizado em centros de saúde localizados nas cidades de Planaltina DF, Guará, Candangolândia, Planaltina Go e Valparaíso, no período de fevereiro a setembro de 2017. A amostra foi composta por 235 pacientes que estavam nos centros de saúde para a realização de consulta de rotina. Os dados foram obtidos por meio de um questionário produzido pelos próprios autores da pesquisa. O questionário contou com perguntas sociodemográficas relacionadas a mãe, e também com perguntas relacionadas a criança. A análise dos dados foi realizada no software SPSS Statistics v. 22. Todos os pacientes que aceitaram participar da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O presente projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal (CEP/SES-DF), caae: 56428916.6.0000.5553.

Resultados

Foram entrevistadas 235 mães, 63 relataram estar em aleitamento materno exclusivo, por isso a amostra total da pesquisa (100%) foi de n=172. Sendo que 47,6% (n=82) das mães relataram ter amamentado seus filhos até o sexto mês de forma exclusiva; 20,3% (n=35) disseram ter interrompido o aleitamento materno exclusivo por causa do trabalho; 13,3% (n=23) disseram “leite fraco/ou não sustenta”; o argumento “largou o peito” teve frequência de 4% (n=7); 3,4% (n=6) disseram “leite secou”; “orientação médica” 2,9% (n=5); “outros” teve uma frequência de 2,3% (n=4); 1,7% (n=3) das mães não informaram o motivo do desmame; “orientação da família/amigos” também teve uma frequência de 1,7% (n=3); “nunca mamou” e “erro inato do metabolismo da criança” tiveram uma frequência de 1,1% (n=2) cada.

Conclusão

A maioria das mães da pesquisa não amamentaram seus filhos de forma exclusiva até os seis meses e diversos são os motivos alegados para o desmame precoce, o predominante nessa pesquisa foi o de retorno ao trabalho. No Brasil, a licença maternidade não contempla todas as mães com seis meses. O ideal seria uma revisão das leis para aumentar essa média. Outro argumento frequente foi o de que o leite é fraco e/ou não sustenta, esse argumento muitas vezes é ocasionado pela falta de informações e insegurança da mãe, que sofre com a influência da família e de amigos e acaba oferecendo alimentos antes do período adequado.

Referências

1. Abdalla, M.A.P. Aleitamento Materno como programa de ação de saúde preventiva no Programa de Saúde da Família. Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG, 2011.
2. Ministério Da Saúde. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar. Brasília, 2009.
3. Escobar, Ogawa, AR; Hiratisuka, M; Kawashita, My; Teruya, PY; Grisi, SO. Aleitamento Materno E Condições Socioeconômicas-Culturais: Fatores Que Levam Ao Desmame Precoce. Rev Bras. Saúde Materno Infantil, 2002.

Palavras-chave: Amamentação; desmame; leite materno

DESVENDANDO OS MOTIVOS DO BAIXO CONSUMO DE FRUTAS POR ADOLESCENTES: UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL DO MUNICÍPIO DE CAMPINAS-SP

KARYNE SUMICO DE LIMA UYENO; SAMANTHA DALBOSCO LINS CARVALHO; MARIANA CONTIERO SAN MARTINI; REGINA ESTEVES JORDÃO; DANIELA DE ASSUMPTÃO; ANTONIO DE AZEVEDO BARROS FILHO

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas

samanthadalbosco@yahoo.com.br

Introdução

As doenças crônicas não transmissíveis são as principais causas mundiais de morbimortalidade. Sua prevenção envolve o controle de fatores de risco, dentre eles a dieta não saudável. As frutas exercem papel fundamental na prevenção dessas doenças, pois apresentam em sua composição fitoquímicos antioxidantes que atuam na redução do estresse oxidativo. O adolescente apresenta baixo consumo de alimentos *in natura*, como mostrou a Pesquisa de Orçamentos Familiares, realizada em 2008. A associação entre o baixo consumo de frutas e indicadores socioeconômicos já foi bem evidenciado no Brasil, mas os motivos que levam o adolescente a não consumir esse alimento ainda são pouco explorados.

Objetivos

Avaliar a frequência e os motivos do baixo consumo de frutas (<4 vezes por semana) por adolescentes de 10-19 anos, segundo variáveis demográficas e socioeconômicas.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal de base populacional, que utilizou dados do Inquérito de Nutrição no município de Campinas, realizado em 2015/2016. A amostra do inquérito foi determinada por procedimentos de amostragem probabilística, por conglomerado e em dois estágios: setor censitário e domicílio. O consumo de frutas foi avaliado por meio de questionário de frequência alimentar semanal. Foram calculadas razões de prevalências ajustadas (RPaj) pelo uso de regressão de Poisson para testar as associações entre o consumo de frutas e as variáveis independentes. Os responsáveis pelos adolescentes menores de 18 anos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Estadual de Campinas, sob o parecer 1.669.732 e CAAE nº 26068214.9.0000.5404.

Resultados

A amostra foi composta por 912 adolescentes, a prevalência de baixo consumo de frutas foi de 62,0%, mostrando-se menor entre as meninas (RPaj=0,92; IC95% [0,82-1,02]), porém essa diferença não foi estatisticamente significativa. Os demais resultados apresentaram significância estatística. Os adolescentes de 15 a 19 anos têm uma prevalência maior de consumo inadequado de frutas em comparação com os adolescentes de 10 a 14 anos (RPaj=1,09). “Não tem hábito” foi a resposta de maior prevalência (59,8%), sendo maior na faixa etária de 15 a 19 anos (RPaj=1,29) e nos adolescentes com maior número de equipamentos domésticos (RPaj=1,32). O motivo “Não gostar de frutas” foi maior nos adolescentes de 10 a 14 anos (RPaj=0,65). Os que disseram “Custa caro” eram os mais jovens e os pertencentes às famílias de menor escolaridade (RPaj=0,22), renda (RPaj=0,15) e com menor número de equipamentos no domicílio (RPaj=0,19). Adolescentes cujo chefe de família era mais escolarizado, apresentaram maior prevalência de “Preguiça de lavar” (RPaj=2,06), bem como aqueles que possuíam mais equipamentos (RPaj=3,74).

Conclusão

O estudo mostrou alta prevalência do consumo inadequado de frutas pelos adolescentes. Os principais motivos são a falta de hábito, não gostar de frutas e o custo elevado. Os adolescentes de menor renda relataram não consumir frutas pelo seu alto custo e aqueles que possuíam maior número de equipamentos responderam que não consomem por falta de hábito, o que mostra que o nível socioeconômico não justifica o baixo consumo entre os adolescentes de maior renda. São necessárias políticas públicas que incentivem o consumo de frutas pelos adolescentes.

Referências

1. BAZZANO, Lydia A, et al. Dietary intake of fruit and vegetables and risk of diabetes mellitus and cardiovascular diseases. Background paper for the Joint FAO/WHO Workshop on Fruit and Vegetables for Health, 1-3 September 2004, Kobe, Japan.
2. LIU, Rui Hai. Health benefits of fruit and vegetables are from additive and synergistic combinations of phytochemicals.

The American Journal of Clinical Nutrition. v. 8 p.517S–20S, 2003.

3. LOCK, Karen, et al. The global burden of disease attributable to low consumption of fruit and vegetables: implications for the global strategy on diet. Bull World Health Organ, vol.83 (2), Genebra, 2005.

Palavras-chave: adolescentes; consumo de frutas; frutas

DETERMINANTES DAS ESCOLHAS ALIMENTARES DE UNIVERSITÁRIOS DO SUL DO BRASIL

GRASIELI DANIELI; ANA LUISA SANTANNA ALVES; GRAZIELA DE CARLI

¹ UPF - UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO

alves.als@gmail.com

Introdução

O aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes, hipertensão e obesidade, está fortemente associado às escolhas alimentares da população. Dados da pesquisa Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas indicam que a substituição de refeições completas por lanches contribui para o aumento da prevalência de algum grau de excesso de peso, atingindo 70,4% de indivíduos maiores de 20 anos (BRASIL, 2015). Além disso, 74% das causas de mortes dos brasileiros estão relacionadas às Doenças Crônicas não Transmissíveis (WHO, 2014).

Objetivos

Diante da influência da alimentação sobre a saúde, a pesquisa visou identificar os determinantes na escolha alimentar de universitários matriculados na Universidade de Passo Fundo.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com discentes de graduação da Universidade de Passo Fundo, convidados a participar através e-mail institucional e preservados pelo Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo abordava questões demográficas, socioeconômicas, curso matriculado, determinantes da escolha alimentar e dados antropométricos auto referidos. Os fatores determinantes da escolha alimentar foram avaliados através de questionário adaptado de um estudo sobre os hábitos alimentares da população portuguesa (POINHOS et al., 2011).

Resultados

Dos 15.835 universitários, 484 responderam a pesquisa. A média de idade foi de 22 anos (DP=5,3) sendo que a maioria tinha entre 17 e 29 anos (91,3%), era do sexo feminino (75,6%) e referiram ser solteiro (84%). Quanto aos determinantes alimentares, 25,2% dos participantes selecionaram "sabor do alimento" como principal fator no momento da escolha e 21,7% "tentar fazer uma alimentação saudável". Cada fator determinante da escolha alimentar foi avaliado em escala de maior, média, baixa e nenhuma relevância. Apresentaram elevada prevalência em maior relevância os itens "sabor do alimento" (70,7%), "qualidade ou frescura dos alimentos" (55,08%), "disponibilidade dos alimentos" (49%) e "facilidade ou conveniência de preparação" (42,8%). Em média relevância houve elevada prevalência em "preço dos alimentos" (47,5%) e "tentar fazer uma alimentação saudável" (44,6%). O fator "outra pessoa decide a maior parte do tempo" destacou-se na elevada prevalência em nenhuma (42,6%) e baixa relevância (28,5%).

Conclusão

Os achados da pesquisa em relação ao fator "sabor dos alimentos", coincidem com o estudo da população portuguesa realizado por Rui Poinhos et al.(2011), como sendo o determinante na escolha alimentar mais indicado pelo indivíduos em ambos os sexos. No entanto, o fator "outra pessoa decide a maior parte do tempo" contrapõe ao estudo, fato que pode ser justificado pela diferença no perfil da população estudada. No estudo de Poinhos, a população tinha conhecimento que a escolha alimentar é uma atitude de grande influência sobre a saúde (POINHOS et al., 2011). Identificar os fatores que interferem nos hábitos alimentares torna-se importante para promover a alimentação saudável, item decisivo para prevenção de Doenças Crônicas Não Transmissíveis e excesso de peso, no entanto não está na lista de fator de maior relevância dos pesquisados. Baixo número de pessoas relataram maior relevância nessa escolha e somente 21,7% dos indivíduos selecionaram o item como principal na sua escolha. A escolha dos alimentos pelo sabor é o fator que predomina tanto no motivo principal na escolha como de prevalência em maior relevância.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Vigitel Brasil 2014 Saúde Suplementar: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Saúde Suplementar. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 165 p.: il.

POINHOS, Rui. et al. Factors perceived by Portuguese adults as influent in food consumption. Public Health Nutrition:

vol. 13, n. 9, p. 270, 2011.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Noncommunicable Diseases Country Profiles 2014. Geneva, Switzerland: WHO Document Production Services, 2014.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Determinantes da escolha alimentar; Hábitos alimentares

DETERMINANTES DO CONSUMO ALIMENTAR E PADRÃO DE COMPRAS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE ADOLESCENTES DO MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA-MG

MICHELE PEREIRA NETTO; JÉSSICA ALMEIDA SILVA DA COSTA; CAMILA FERREIRA CARRARA; ANA PAULA CARLOS CÂNDIDO MENDES; RENATA MARIA SOUZA OLIVEIRA E SILVA; LARISSA LOURES MENDES

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, ² UFMG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

michele.netto@ufjf.edu.br

Introdução

A adolescência é caracterizada por inúmeras mudanças, físicas, fisiológicas, psicossociais e comportamentais. Dentre elas, destaca-se a valorização da aparência física e as transformações de hábitos alimentares, que podem levar a alterações diretas no estado nutricional dessa população.

Objetivos

Avaliar os determinantes do consumo alimentar e o padrão de compras de adolescentes do Município de Juiz de Fora – MG

Metodologia

Estudo realizado em 2 escolas do município, com adolescentes de 12 a 14 anos. Foram coletados dados antropométricos e dados relativos a hábitos alimentares, imagem e satisfação corporal através de questionários. Posteriormente, os participantes simularam uma compra em um mini mercado, denominado Mercado Escola (ME), e os produtos adquiridos deveriam ser aqueles normalmente comprados por seus responsáveis. A estrutura do ME, apresentava prateleiras, réplicas de alimentos e embalagens de produtos alimentícios e foi montada nas escolas. Após o momento das compras, realizou-se o registro de todos os produtos comprados e cada indivíduo recebeu orientações baseadas no Guia Alimentar para a População Brasileira. Os dados foram analisados no software SPSS19.0 e para análise do padrão de compras, inicialmente contabilizou-se o número de alimentos (in natura, processado e ultraprocessado) adquiridos por cada indivíduo. E através da análise de Kluster, os adolescentes foram agrupados de acordo com a semelhança do número de itens comprados. O Mercado Escola foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFJF sob o parecer nº 1.380.628.

Resultados

Participaram da pesquisa 192 adolescentes, 58,3% era do sexo feminino e 32,3% apresentaram excesso de peso, 66,1% estavam insatisfeitos com sua imagem corporal, desses, 45,2%, gostariam de ter uma silhueta menor do que a atual. Em relação aos hábitos alimentares, encontrou-se que 24,1% e 41,7%, consumiam diariamente refrigerantes ou sucos artificiais e guloseimas respectivamente. Em relação aos determinantes do consumo alimentar, não foram encontradas diferenças estatísticas entre as variáveis de hábitos alimentares quando comparadas ao sexo, estado nutricional e imagem corporal. Após a análise de Kluster, os adolescentes foram divididos em 4 grupos, e os pertencentes ao grupo 1, apresentaram em suas compras o maior número de alimentos in natura, porém, o número de produtos processados e ultraprocessados também foram os maiores quando comparados aos outros grupos. Característica semelhante é observada no grupo 4, que se destacou como o segundo grupo com o maior número alimentos processados e ultraprocessados. Já o grupo 3, apresentou característica oposta aos grupos 1 e 4, com o menor número de itens de todos os alimentos. O grupo 2, apresentou o número de alimentos in natura próximo ao grupo 1, e se destacou, por apresentar um dos menores valores para os itens ultraprocessados e processados, podendo ser caracterizado como mais adequado entre os grupos. Não foram apontadas diferenças estatísticas através da comparação dos 4 grupos com as variáveis estado nutricional, imagem corporal e idade. Porém ao se comparar o padrão de compras dos adolescentes segundo o sexo, conclui-se que o grupo 3, apresenta predominância masculina.

Conclusão

Observa-se elevada prevalência de sobrepeso e obesidade e hábitos alimentares inadequados entre os adolescentes, assim como a aquisição exacerbada de produtos alimentícios processados e ultraprocessados, fortalecendo a necessidade de ações de promoção da alimentação saudável.

Referências

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Pesquisa nacional de saúde do escolar 2015. Rio de Janeiro, 2016. 132p.

SANTOS, J. M.; CAMARGO, M. L. M.; QUEIROZ, N. S. Consumo de fast foods: um caminho para obesidade na adolescência?. In: V ENEC – ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO I ENCONTRO LUSO-BRASILEIRO DE ESTUDOS DO CONSUMO TENDÊNCIAS E IDEOLOGIAS DO CONSUMO NO MUNDO, 2010, Rio de Janeiro. Anais... Rio de Janeiro: 2010, p. 1-18.

Palavras-chave: CONSUMO ALIMENTAR; ADOLESCENTES; DETERMINANTES DO CONSUMO

DETERMINANTES DO TEMPO DE DURAÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO

GABRIELLA CARVALHO MEDEIROS CARVALHO BRANCO; MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO

¹ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília

gabriella.cmcbranco@gmail.com

Introdução

O leite humano é considerado o alimento mais importante para nutrição do lactente e para o desenvolvimento e crescimento da criança, mas a situação da amamentação no Brasil ainda está longe de ser a ideal. Novas abordagens devem ser pensadas, e para isso é necessário conhecer os fatores associados ao tempo de duração do aleitamento materno.

Objetivos

Analisar os fatores relacionados ao tempo de duração do aleitamento materno exclusivo.

Metodologia

A coleta de dados foi iniciada apenas após a aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa, sob o número 62833316.6.0000.0023. Os sujeitos da pesquisa foram 36 mães estudantes de nutrição, e o estudo foi do tipo analítico transversal. A coleta de dados foi realizada numa instituição privada de ensino superior do Distrito Federal. A seleção da amostra foi realizada por conveniência. Este estudo consistiu na aplicação de um questionário online. O questionário dividido em três blocos distintos: o primeiro bloco consistiu na caracterização da amostra, o segundo abordou o conhecimento das participantes acerca do tema e o terceiro bloco envolveu os aspectos relacionados à amamentação. A análise dos dados foi realizada por meio de médias e frequências. O tempo que as participantes amamentaram exclusivamente foi julgado com base no tempo ideal preconizado pela Organização Mundial de Saúde.

Resultados

Verificou-se que 52,3% (n=11) das participantes que receberam assistência no pré-natal amamentaram exclusivamente até os 6 meses, enquanto somente 37,5% (n=3) das mães que não receberam orientações amamentaram pelo período ideal. A cesárea foi apontada como um possível fator de risco, pois somente 36% (n=9) das mulheres que realizaram o parto cesáreo amamentaram exclusivamente durante 180 dias. Observou-se também que a extensão do aleitamento materno exclusivo foi menor nas mulheres primíparas, visto que apenas 39,1% (n=9) delas amamentaram pelo tempo adequado. Os pais da criança também foram identificados como fonte de apoio à amamentação, já que 50% (n=17) das mulheres que receberam apoio amamentaram exclusivamente por 6 meses, e, em contrapartida, nenhuma das mães que não recebeu apoio amamentou durante o tempo recomendado. Em relação ao oferecimento de fórmulas, observou-se que o tempo de aleitamento exclusivo foi maior entre as mães que não ofereceram fórmula infantil para seus filhos, ou que ofereceram somente após os 6 meses, tendo em vista que nenhuma das participantes que ofereceu fórmula antes dos 6 meses amamentaram pelo tempo ideal. A principal barreira da amamentação, segundo as mães, foi o término da licença-maternidade. De maneira geral, a média do tempo de aleitamento exclusivo foi 4,6 meses, aproximadamente 138 dias, e foi constatado uma ocorrência de desmame precoce em 52,7% (n=19) dos casos.

Conclusão

Concluiu-se que a prevalência do aleitamento materno exclusivo ainda é baixa, não atendendo o tempo de duração preconizado como tempo ideal pela Organização Mundial da Saúde. Os principais determinantes do aleitamento exclusivo foram o término da licença-maternidade, a realização de parto cesáreo, o oferecimento de fórmulas e a falta de apoio, de orientações e de experiências. Esses achados sugerem a necessidade de uma atenção especial às mulheres que se enquadram nesses fatores e o desenvolvimento de políticas que incentivem maior capacitação e assistência profissional, maior apoio às gestantes, legislações mais rígidas a respeito da comercialização de fórmulas infantis e condições de trabalho favoráveis à amamentação.

Referências

- AUGUSTO, Rosângela Aparecida; DE SOUZA, José Maria Pacheco. Crescimento de crianças em aleitamento materno exclusivo no primeiro semestre de vida. **Revista Brasileira de Crescimento e Desenvolvimento Humano**, v. 17, n. 2, p. 01-11, 2007.
- DAMIAO, Jorginete de Jesus. Influência da escolaridade e do trabalho maternos no aleitamento materno exclusivo. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, São Paulo, v. 11, n. 3, p. 442- 452, Set. 2008.

OMS, Organização Mundial de Saúde. **The optimal duration of exclusive breastfeeding** . Report of an Expert Consultation. Geneva: World Health Organization, 2001.

PEREIRA, Rosane Siqueira Vasconcellos et al. Fatores associados ao aleitamento materno exclusivo: o papel do cuidado na atenção básica. **Cadernos de Saúde Pública** , Rio de Janeiro, v. 26, n. 12, p. 2343-2354, Dez. 2010.

Palavras-chave: Aleitamento materno; Desenvolvimento infantil; Desmame precoce; Lactentes; Leite humano

DIA DO NUTRICIONISTA EM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO: UM ESPAÇO PARA PROMOÇÃO DA SAÚDE

SABRINA SILVA GODOI; ALINE LEDA DE OLIVEIRA; JORDANA MOREIRA DE ALMEIDA; HAYANNY PIRES NETTO GUIMARÃES; ESTEFÂNIA MARIA SOARES PEREIRA

¹ HC -UFTM - Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Triângulo Mineiro, ² UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro

sabrinastgodoi@yahoo.com.br

Introdução

O Dia do Nutricionista é comemorado em 31 de agosto e visa homenagear os profissionais que trabalham no planejamento, execução e avaliação de dietas para indivíduos saudáveis e enfermos, a nível individual e coletivo. O Nutricionista trabalha no desenvolvimento de ações relacionadas à promoção, prevenção e recuperação da saúde da população. A promoção da saúde consiste nas atividades dirigidas à transformação dos comportamentos dos indivíduos, focando nos seus estilos de vida e promovendo uma modificação na sua maneira de pensar e agir.

Objetivos

Divulgar a profissão do Nutricionista e realizar ações de promoção à saúde dentro do Hospital de Clínicas de Uberaba-MG.

Metodologia

Foram desenvolvidas no dia 31 de agosto de 2017 várias atividades de saúde direcionadas aos funcionários, estudantes e acompanhantes de pacientes internados no Hospital de Clínicas de Uberaba-MG, sob livre demanda. Entre elas destacaram-se exposição de painel demonstrativo sobre quantidades de açúcar e gorduras presentes nos alimentos, em especial industrializados; demonstração de opções de lanches saudáveis; expositor de mini geladeira com objetivo de mostrar a maneira correta de organizá-la, com distribuição de panfleto explicativo; exibição de vídeo sobre alimentação saudável, de acordo com o Novo Guia Alimentar para a População Brasileira; degustação de sorvete de banana caseiro, água saborizada e distribuição de sal de ervas e das respectivas receitas e avaliação antropométrica (peso, altura, cálculo do Índice de Massa Corporal e circunferência abdominal).

Resultados

Dentre as atividades educativas propostas, as que despertaram maior interesse entre os participantes foram o painel expositor de nutrientes, as informações sobre rotulagem nutricional e a degustação de alimentos. No decorrer dos trabalhos, observou-se desconhecimento prévio dos participantes para modificar seus hábitos alimentares de forma adequada. As atividades realizadas proporcionaram ampliação ou aquisição de novos conhecimentos e maior adesão às práticas alimentares saudáveis, entre elas a escolha de alimentos in natura e minimamente processados em detrimento de alimentos industrializados. A degustação despertou interesse da população que uma alimentação saudável pode e deve ser saborosa. Os participantes ainda puderam classificar o seu IMC e o risco cardiovascular através da circunferência abdominal obtendo melhor percepção sobre o estado nutricional e de saúde. Todos participaram ativamente através de questionamentos sobre os temas expostos, uma vez que foi a oportunidade de promover saúde e discutir com profissionais qualificados.

Conclusão

Foi possível estimular a conscientização dos participantes sobre a importância de se adquirir e promover hábitos alimentares saudáveis, além de divulgar e ressaltar a necessidade do reconhecimento do Nutricionista, especialmente no ambiente hospitalar. Diante disso, é fundamental que sejam promovidas outras ações com foco na promoção e prevenção à saúde e melhora da qualidade de vida.

Referências

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

MICALI, F.G; DIEZ-GARCIA R.W. Instrumento imagético de educação alimentar e nutricional para promoção da alimentação saudável. Rev. Nutr., v. 29 n.6 p. 917-928, Campinas, 2016

CLARO, R. M. et al. Consumo de alimentos não saudáveis relacionados a doenças crônicas não transmissíveis no

Brasil: Pesquisa Nacional de Saúde, 2013. Epidemiol. Serv. Saúde [online]. v.24, n.2, 2015.

Palavras-chave: Prática Profissional; Nutricionistas; Promoção de saúde; Serviço Hospitalar de Nutrição

DIAGNÓSTICO DA IMPLANTAÇÃO DA ESTRATÉGIA DE FORTIFICAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO INFANTIL COM MICRONUTRIENTES EM PÓ – NUTRISUS NO ESTADO DE SERGIPE

RENATA LOPES DE SIQUEIRA; ALINE MARIA NASCIMENTO SOUZA¹; RONALDO CRUZ SILVA; IRANILSE GOMES DE JESUS

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe, ² SES-SE - Secretaria de Estado da Saúde de Sergipe
renata.educacao@gmail.com

Introdução

Não obstante os avanços do Brasil em relação ao combate a fome e desnutrição, a carência de micronutrientes persiste em patamar preocupante. No estado de Sergipe, as carências de micronutrientes mais diagnosticadas são as de vitamina A, ferro e zinco. Por outro lado, há evidências científicas de que a oferta de uma alimentação adequada nas creches representa uma condição estratégica para evitar inúmeros distúrbios de saúde decorrente de deficiência de micronutrientes. Em acordo, em 2014, os Ministérios da Saúde e da Educação instituíram a Estratégia de Fortificação da Alimentação Infantil com Micronutrientes em Pó – NutriSUS. O público alvo são crianças atendidas nas creches municipais. A fortificação ocorre por meio da administração de um sachê/dia na refeição, em dois ciclos, com intervalo de 3 a 4 meses entre os mesmos. Ao todo devem ser administrados 60 sachês por criança, mediante autorização dos pais/responsáveis. É importante a adequação ao calendário escolar da creche para que não haja interrupção dos ciclos. A adesão ao Nutri SUS é voluntária. Porém, a estratégia integra as ações do Programa Saúde na Escola (PSE), cuja adesão municipal esta condicionada ao cumprimento de algumas condicionalidades. Em Sergipe, a adesão a NutriSUS ainda é incipiente. Supõe-se que o processo de administração, assim como, as condicionalidades de adesão ao PSE, sejam fatores determinantes, sendo fundamental investigá-los para planejar ações de superação.

Objetivos

Conhecer os fatores limitantes a adesão a Estratégia de Fortificação da Alimentação Infantil com micronutrientes em pó (NutriSUS) pelos municípios sergipanos.

Metodologia

Estudo observacional transversal, na qual buscou diagnosticar os fatores determinantes da adesão, por meio da aplicação de questionário virtual, junto aos gestores dos 18 entre os 75 municípios que aderiram à estratégia no estado de Sergipe. Os itens que compuseram o questionário para as respostas dos 18 municípios participantes foram elaborados tomando como referência o manual operacional de implantação da estratégia publicado pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2015). Procedeu-se uma análise descritiva da frequência dos resultados. Trabalho foi realizado mediante Termo de Anuência do Secretário de Estado da Saúde de Sergipe e Termo de Consentimento Livre e Esclarecido dos gestores.

Resultados

73% dos municípios responderam ao questionário. Os resultados revelaram que 53,84% dos municípios iniciaram a suplementação no primeiro semestre de 2017 e 46,16% iniciaram a suplementação no segundo semestre deste ano. Os fatores limitantes a adesão a estratégia foram: 38,5% apontaram dificuldade de adesão do município aos PSE; 23,1% incompatibilidade com o calendário escolar; 15,4% inadequação ao tipo de refeição oferecida nas creches; 7,7% dificuldade com o prazo da suplementação; 7,7% resistência e/ ou permissão pela família e 7,7% em relação à rejeição do consumo dos sachês pelos escolares.

Conclusão

Não obstante, a relevância de se instituir medidas preventivas de combate as carências de micronutrientes, no processo de elaboração, planejamento e implementação das mesmas, é necessário que a instância federal, considere a diversidade de contextos as medidas irão incidir, dialogando com os atores sociais envolvidos acerca das eventuais limitações estruturais, burocráticas, operacionais, técnicas e culturais. Os resultados deste estudo expressaram a incipiência deste diálogo comprometendo a adesão ao NutriSUS pelos municípios sergipanos.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher – PND 2006: dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 298 p.
- 4BRASIL. Ministério da Saúde. NutriSUS – Estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes

(vitaminas e minerais) em pó : manual operacional. Brasília: Ministério da Saúde, Ministério da Educação. 2015. 52 p.

1FILHO, M. B.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Caderno de Saúde Pública, v. 19, n. 1, p. 181-91, 2013.

2PEDRAZA, D. F.; ROCHA, A. C. D.; SOUSA, C. P. D. C. Crescimento e deficiências de micronutrientes: perfil das crianças assistidas no núcleo de creches do governo da Paraíba, Brasil. Ciência & Saúde Coletiva, v. 18, n. 1, p. 3379-90, 2013.

3PEDRAZA, D. F.; ARAUJO, E. M. N. de; NETA, R. L. B. F.; OLIVEIRA, M. M. de; CUNHA, M. A. L. da. Estado nutricional de micronutrientes de crianças segundo características pessoais e das creches. Rio de Janeiro, Caderno de Saúde Coletiva, v. 24, n. 4, p. 468-477, 2016.

Palavras-chave: Carência de Micronutrientes; Fortificação Alimentar; Alimentação Infantil

DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE COZINHAS DOMICILIARES DO MUNICÍPIO DE OURO PRETO- MINAS GERAIS.

ADRIELLY JORDANE SILVA LEITE; TALISMARA ROSA DE OLIVEIRA; VERÔNICA MAGALHÃES SILVA; KÁTIA FERNANDES; ARELISE DE PAULA BAYER; MARIA TEREZA DE FREITAS

¹ UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto
katiaseg@yahoo.com.br

Introdução

No Brasil, as cozinhas domiciliares figuram como o primeiro local de ocorrência de doenças transmitidas pelos alimentos. Os alimentos preparados nos domicílios têm grande influência na ocorrência de surtos de doenças transmitidas pelos alimentos, devido às falhas higiênicas durante todo o processamento dos alimentos a serem consumidos e porque a maioria das pessoas que prepara alimentos em casa está mal informada sobre as medidas necessárias à manipulação adequada dos alimentos.

Objetivos

Diagnosticar as condições higiênico-sanitárias de cozinhas domiciliares da cidade de Ouro Preto, MG.

Metodologia

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto sob o número de CAAE: 53009115.3.0000.5150. Foi realizada uma entrevista estruturada em 34 domicílios escolhidos por amostragem aleatória para verificar os conhecimentos e práticas das pessoas a respeito da manipulação segura dos alimentos. Além disso, foram feitas em 20 dos 34 domicílios participantes, coletas de amostras das mãos dos manipuladores, ambiente, utensílios e equipamentos para a realização de análises microbiológicas de microrganismos indicadores, averiguando os processos de higienização.

Resultados

Dentre os 34 participantes, 56 % acertaram as questões sobre conhecimento a respeito da manipulação de alimentos e 18 % acertaram as questões sobre a prática adequada na manipulação de alimentos. Houve contagens insatisfatórias de mesófilos aeróbios em 100 % dos domicílios, principalmente para facas e ambientes (90 % das amostras) e liquidificadores (80 % das amostras), em menor proporção nas tábuas de corte (18,75 %) e ambiente das geladeiras avaliadas (17,64 %). Somente 10 entrevistados aceitaram realizar a análise de mãos, havendo 50 % de contagens inadequadas para mesófilos aeróbios. No caso de bolores e leveduras as inadequações foram de 80 % das amostras de facas e liquidificadores, 12 % das amostras de tábuas, 70 % do ambiente, 6 % das geladeiras e 10 % das mãos avaliadas. Foram verificadas contagens insatisfatórias de coliformes totais em 45 % dos domicílios para liquidificadores (45 %) e facas (15 %). Entretanto, as contagens de coliformes nas tábuas de corte e mãos dos manipuladores apresentaram-se dentro do padrão de referência estabelecido.

Conclusão

Os resultados microbiológicos insatisfatórios sugerem que, apesar da metade dos entrevistados ter demonstrado conhecimento teórico sobre a manipulação segura de alimentos, a maioria não coloca em prática tal conhecimento, demonstrando a necessidade de maior conscientização dos manipuladores de alimentos dos domicílios em relação à manipulação adequada dos alimentos para prevenir a ocorrência de doenças transmitidas pelos alimentos.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de vigilância das doenças transmissíveis. Disponível em: Acesso 18 out 2016.

EVANCHO, G.M.; SVEUM, W.H.; MOBERG, L.J.; FRANK, J.F. Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment. In: Downes FP, Ito K, editors. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. Washington, D.C.: APHA; 2001. p. 25-36.

LANGIANO, E.; FERRARA, M.; LANNI, L.; VISCARDI, V.; ABBATECOLA, A. M.; DE VITO, E. Food safety at home: knowledge and practices of consumers. J Public Health, 20, 47–57, 2012.

SVEUM, W. H.; MOBERG, L. J.; RUDE, R. A.; FRANK, J. F. Microbiological monitoring of the food processing environment. In: Vanderzant, C.; Splittstoesser, D. F.; Speck, M. L. (Eds.). Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3. ed. Washington: APHA, 1992. cap. 3, p. 51-74.

WHO, 2015a. Foodborne diseases. Disponível em: Acesso out 2015.

Palavras-chave: Microrganismos indicadores; cozinhas residenciais; manipulação de alimentos; doenças transmitidas pelos alimentos

DIFERENÇAS GERACIONAIS NO CONSUMO DE ALIMENTOS IN NATURA E ULTRAPROCESSADOS

RAQUEL DE DEUS MENDONÇA; PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS; MARIANA SOUZA LOPES; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

¹ UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais
raqueldmendonca@gmail.com

Introdução

Diferentes gerações são moldadas por fatores sociais, econômicos, políticos, tecnológicos e ambientais. Estilos de vidas e atitudes se refletem na compra de alimentos e comportamentos alimentares. Pesquisas de Orçamento Familiar, realizadas em âmbito nacional (1987-2009), evidenciaram aumento da aquisição de alimentos ultraprocessados, prontos para o consumo, e significativa redução na aquisição de ingredientes culinários e alimentos *in natura*. Entretanto, associações entre o consumo desses alimentos e diferenças geracionais ainda não foram investigadas.

Objetivos

Avaliar a associação entre *status* geracional (tradicionalistas, *baby-boomer*, X e Y) e consumo de alimentos *in natura* e ultraprocessados entre usuários do Programa Academia da Saúde.

Metodologia

Estudo realizado a partir da linha de base de ensaio comunitário controlado e aleatorizado em amostra probabilística e representativa de unidades do Programa Academia da Saúde (PAS) em Belo Horizonte, Minas Gerais. O consumo dos alimentos *in natura* e ultraprocessados foram avaliados por Questionário de Frequência Alimentar e categorizados em regular (5 vezes ou mais/semana) ou esporádico. Para o estudo das diferenças geracionais, os participantes foram classificados segundo período de nascimento em: tradicionalistas (antes de 1946); *baby-boomer* (1946-1965), X (1966 a 1980) e Y (Depois de 1981). O estudo foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa da Universidade (0537.0.0203.000-11) e da Prefeitura (0537.0.0203.410-11A).

Resultados

Investigou-se 3.414 indivíduos (88,1% mulheres; 61,4% tradicionalistas). Todas as gerações (*baby-boomer*, X e Y) apresentaram consumo de frutas e leguminosas inferior aos tradicionalistas, com exceção dos tubérculos o qual é mais consumido pela geração Y. O consumo de alimentos ultraprocessados pareceu aumentar nas gerações mais novas em relação aos tradicionalistas. Depois de ajustamento por potenciais fatores de confusão, a geração Y apresentou maiores chances de consumir frutas (OR:4,69; IC95%2,88-7,65) e hortaliças (OR:2,18; IC95%1,27-3,74) esporadicamente e; de consumir regularmente refrigerantes (OR:2,99; IC95%1,16-3,41), embutidos (OR:2,99; IC95%1,78-5,00) e sucos em pó (OR:5,01; IC95%3,05-8,25). A geração X demonstrou maior chance de ingerir regularmente embutidos (OR:1,50; IC95%1,06-2,14) e sucos em pó (OR:2,17; IC95%1,55-3,03), quando comparadas às gerações tradicionalistas.

Conclusão

Gerações mais velhas apresentaram maior consumo de alimentos saudáveis, sobretudo de frutas, comparado às demais. Intervenções para estímulo à adoção da regra de ouro proposta pelo Guia Alimentar brasileiro, ou seja, preferir o consumo de alimentos *in natura*, como frutas e hortaliças, em detrimento dos ultraprocessados, devem ser realizadas, sobretudo com indivíduos mais jovens. Estudos adicionais são necessários para melhor entender os efeitos das gerações e do curso da vida no consumo de alimentos.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar Para a População Brasileira. 2014.
- MARTINS, A. P. B. et al. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). Revista de Saúde Pública, São Paulo, v.47, n.4, p. 656-665, 2013.
- BARBER, N; TAYLOR, C; STRIKE, S. Selective marketing to environmentally concerned wine consumers: a case for location, gender and age. Journal of Consumer Marketing, v. 27, n. 1, p. 64-75, 2010.

Palavras-chave: Intervalo entre Gerações; Consumo de Alimentos; Alimentos Industrializados; Frutas; Hortaliças

DIFUSÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE

LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA; MARTINE ELIZABETH KIENZLE HAGEN; LOUISE BARBOSA PALMA; VANUSKA LIMA DA SILVA; ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

dialu73@hotmail.com

Introdução

A preocupação com a segurança e insegurança alimentar e nutricional na atualidade adquire novos contornos e requer ser tratada em diferentes âmbitos, dentre os quais a produção de alimentos da sociobiodiversidade. As mudanças decorrentes do novo modelo de produção de alimentos acabaram acarretando na extinção de diversas espécies alimentícias e promovendo uma padronização de consumo voltada ao milho, soja e trigo. Em decorrência destas e de outras mudanças temos presenciado um aumento massivo de doenças relacionadas à alimentação moderna. Em virtude desta problemática, justificou-se a realização do presente estudo que visa difundir conhecimentos sobre alimentos produzidos por comunidades e povos tradicionais inserindo-os na alimentação regional e preservando a sementes crioulas.

Objetivos

O trabalho teve por objetivo realizar análise de composição química centesimal, de cor e de fibras do feijão sopinha e milho catete, produzidos em Mostradas, Rio Grande do Sul, Brasil

Metodologia

Para a análise de composição química centesimal foram usadas as seguintes metodologias: o conteúdo de umidade, cinzas, lipídios e proteínas (N x 6,25), foram analisados de acordo com a Association of Official Analytical Chemists, 1990. O teor de fibra dietética total foi determinado de acordo com o método enzimático gravimétrico de Prosky et al. 1988. Os carboidratos totais foram determinados por diferença; o valor calórico foi estimado por meio dos fatores de conversão de ATWATER: 4 kcal.g⁻¹ para proteínas, 4 kcal.g⁻¹ para carboidratos e 9 kcal.g⁻¹ para lipídios.

Resultados

Os resultados da análise (g. 100 g⁻¹) do Feijão Sopinha foram: umidade: 15,4±0,3; cinzas 3,8±0,3; lipídios 0,96±0,1; proteínas 24,3±1,1; fibra dietética total 20,3±1,2; carboidratos 35,2. O valor energético total do feijão sopinha, também revelado pela análise, foi de 457,0 Kcal. 100 g⁻¹. Os resultados da análise (g. 100 g⁻¹) do Milho Catete foram: umidade: 12,7±0,1; cinzas 1,7±0,1; lipídios 6,2±0,0; proteínas 11,1±0,4; fibra dietética total 12,4±0,7; carboidratos 55,8±0,0. O valor energético total do Milho Catete, também revelado pela análise, foi de 323,9 Kcal. 100 g⁻¹.

Conclusão

A partir da caracterização do Feijão Sopinha e do Milho Catete, feita através da análise de composição centesimal, é possível incentivar o consumo desses alimentos tanto para a comunidade que o produz, quanto para comunidades próximas, bem como viabiliza a comercialização destes alimentos para programas como o Programa Nacional de Alimentação Escolar e o Programa de Aquisição de Alimentos. Pôde-se observar também que estes dois alimentos têm valor nutricional igual ou superior quando comparados a alimentos de mesma natureza comumente consumidos pela população local e no estado de uma maneira geral. Sendo assim, o consumo destes alimentos poderia beneficiar não só a saúde, mas também a economia local, o ambiente onde é produzido e favorecer a manutenção da biodiversidade alimentar.

Referências

AOAC (ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS). Official methods of analysis of the AOAC, 15th ed. Arlington, VA, USA 1990.

Prosky L, Asp NG, Schweizer TF, DeVries JW, Furda I. Determination of insoluble, soluble, and total dietary fiber in foods and food products: interlaboratory study. J Assoc Off Anal Chem. 1988 Sep-Oct;71(5):1017-23.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, 2014.

CASTRO, Inês. R. R. Desafios e Perspectivas para a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável no Brasil.

Cadernos de Saúde Pública (ENSP. Impresso), Rio de Janeiro, v. 31, p. 7-9, jan. 2015.

Portilho F, Casteñeda M, De Castro IRR. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. *Ciência e Saúde Coletiva*, 16(1):99-106, 2011

Palavras-chave: segurança alimentar; sociobiodiversidade; semente crioula

DISPONIBILIDADE ALIMENTAR E DIREITO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: O CASO DA UNIVERSIDADE DO PORTO

JOÃO PEDRO MARQUES LIMA; SOFIA ALMEIDA COSTA; RAQUEL MIRIAM DA SILVA MENDES; ANDREIA PIRES BRANCO COSTA; ADA MARGARIDA CORREIA NUNES DA ROCHA

¹ FCNAUP - Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da UP, ² ESSLEI - Escola Superior de Saúde do Instituto Politécnico de Leiria
adarocha@fca.up.pt

Introdução

INTRODUÇÃO Entende-se por direito à alimentação adequada o acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais. A análise da disponibilidade alimentar de um determinado ambiente alimentar permite identificar o direito à alimentação saudável dos seus utilizadores.

Objetivos

Analisar a disponibilidade alimentar do campus universitário com vista à análise do direito à alimentação saudável da comunidade académica da mesma.

Metodologia

A disponibilidade alimentar no campus universitário foi analisada sob três perspetivas. Foi analisado o ambiente alimentar do campus universitário com recurso à aplicação da ferramenta Nutrition Environment Measures Study Restaurants, foi realizada a avaliação qualitativa das ementas dos serviços de alimentação universitários, com recurso à checklist de avaliação de ementas proposta por Bessa V et al., e caracterizada a disponibilidade alimentar, as vendas e o custo dos géneros alimentícios de uma cafeteria universitária privada, sendo os mesmos categorizados de acordo com os critérios disponíveis na literatura, em Desejáveis, Aceitáveis e Não Desejáveis.

Resultados

A análise do ambiente alimentar permitiu obter um score de 17,8 (em 20?) em unidades de restauração pública e 19 em unidades de alimentação coletiva, o que indica que as unidades de alimentação adotam 50-74% das estratégias que promovem a aquisição de padrões alimentares mais saudáveis – limitando-se a um nível satisfatório. No que se refere à avaliação qualitativa das ementas, apenas as ementas de uma das cantinas avaliadas foram consideradas aceitáveis (54,3%), sendo todas as outras classificadas como não aceitáveis. A análise qualitativa das ementas das várias unidades permitiu identificar os parâmetros de incumprimento mais comuns, tendo-se observado onze parâmetros com uma percentagem de cumprimento inferior a 25% - destacando-se as guarnições de cereais, derivados e tubérculos e de hortícolas e leguminosas, como as mais problemáticas. A caracterização dos produtos comercializados na cafeteria permitiu verificar que 46% dos alimentos disponíveis na cafeteria eram “não desejáveis”, 29% eram “desejáveis” e 25% dos produtos eram “aceitáveis”. Observou-se que a escolha dos consumidores foi principalmente por produtos alimentares “não desejáveis” (44%), seguidos de alimentos “aceitáveis” (34%) e, como última opção, os produtos alimentares desejáveis (23%). Ao analisar o custo dos alimentos verificou-se que o preço médio dos produtos disponíveis era de 1,02 € e os produtos mais vendidos eram "produtos não desejáveis" com um preço médio de 1,05 €. Estes dados parecem indicar que os "produtos não desejáveis" eram, em média, mais caros do que os outros e que os produtos mais disponíveis foram os mais vendidos.

Conclusão

A caracterização da disponibilidade alimentar permite concluir que o acesso a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas não se encontra assegurado nas unidades do campus universitário analisadas, pelo que o direito à alimentação saudável poderá não estar garantido nesta comunidade académica.

Referências

Palavras-chave: Alimentação Saudável ; Universidade ; Ambiente alimentar; Disponibilidade; Avaliação qualitativa de ementas

DISPONIBILIDADE DE INFORMAÇÃO SOBRE QUANTIDADE DE LACTOSE EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS.

RAÍSSA APARECIDA BORGES BATISTA; DYESSA CARDOSO BERNARDES ASSUNÇÃO; FERNANDA RODRIGUES DE OLIVEIRA PENAFORTE; CAMILA CREMONEZI JAPUR

¹ UFU - Universidade Federal de Uberlândia, ² UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro
raissaborges26@hotmail.com

Introdução

Indivíduos com intolerância a lactose, doença de alta prevalência, devem controlar o consumo de alimentos com lactose para evitar sintomas gastrointestinais. No entanto, tais indivíduos podem tolerar quantidades variadas de lactose (entre 7 e 15g/dia) o que torna essencial a disponibilização da informação sobre sua quantidade em alimentos industrializados. A Lei nº 13.305/2016 delibera que deve haver a declaração da presença de lactose nos rótulos de alimentos com lactose e deve ser informado o teor de lactose remanescente nos alimentos cujo teor original de lactose tenha sido alterado. Porém, não obriga a declaração da quantidade de lactose nos alimentos que não tenham sofrido nenhuma alteração.

Objetivos

Avaliar a disponibilidade de informações sobre quantidade de lactose nos rótulos de alimentos industrializados e pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC).

Metodologia

O presente estudo avaliou a disponibilidade da informação sobre a quantidade de lactose por análise dos rótulos de alimentos industrializados que contivessem leite ou lactose na lista de ingredientes e por contato (telefônico ou e-mail) com as respectivas indústrias de alimentos. Os alimentos foram divididos em dois grupos: tradicionais e diet/light/zero. Cada grupo foi subdividido em 17 e 11 categorias, respectivamente, de acordo com o Sistema Brasileiro de Categorização de Alimentos. A tabulação dos dados foi revisada por outros dois pesquisadores e executou-se análise estatística descritiva do número e da porcentagem dos resultados obtidos. A comparação dos percentuais de declaração da quantidade de lactose entre alimentos tradicionais e diet/light/zero foi realizada pelo teste qui-quadrado, com nível de significância de 5%. Utilizou-se para a análise estatística o software GraphPad InStat versão 3.05.

Resultados

Foram avaliados 1209 alimentos, dos quais 1092 eram tradicionais e 117 diet/light/zero. Apenas 3,1% dos alimentos analisados apresentavam a informação sobre a quantidade de lactose na tabela nutricional dos rótulos. A presença desta informação foi maior no grupo de alimentos diet/light/zero que nos tradicionais (30,0% x 0,2%; $p < 0,0001$). Dentre os produtos que apresentavam a declaração da quantidade da lactose ($n=38$), 36 (95,0%) eram diet/light/zero, os quais 30,6% declaravam que a quantidade de lactose era igual a zero, e os 2 restantes (5,0%) eram alimentos tradicionais. Das 156 empresas contatadas, somente 14 (9,0%) informaram a quantidade de lactose contida nos alimentos, 93 (59,6%) responderam a solicitação, porém não disponibilizaram as quantidades e 49 (31,4%) não responderam o solicitado.

Conclusão

Houve baixa disponibilidade da informação sobre a quantidade de lactose em alimentos industrializados, a qual foi demonstrada pelo baixo percentual da presença da informação nos rótulos de alimentos tradicionais e diet/light/zero e pelo alto percentual de empresas que não forneceram esses dados quando requeridos. O presente estudo aponta a necessidade de normatização em relação à rotulagem nutricional da quantidade de lactose e da obrigatoriedade do fornecimento dessa informação pela indústria de alimentos.

Referências

1. BRASIL. Lei nº 13.305, de 4 de julho de 2016. Dispõe sobre a rotulagem de alimentos que contenham lactose. Brasília-DF, 2016.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais. Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998. Brasília-DF, 1998.
3. HAYDER, H.; MUELLER, U.; BARTHOLOMAEUS, A. Examen de reactions d'intolerance aux aliments et aux additifs alimentaires. *Int Food Risk Anal*, v. 1, n. 2, p. 25-36, 2011.
4. HERTZLER, S. R.; HUYNH, B. L.; SAVAIANO, D. A. How Much Lactose is Low Lactose? *Journal of the Academic*

Nutrition and Dietetics, v. 96, n. 3, p. 243-246, 1996.

5. INGRAM, C. J. E. et al. Lactose digestion and the evolutionary genetics of lactase persistence. *Hum Genet*, v. 124, p. 579-591, 2009.

Palavras-chave: Lactose; Intolerância a lactose; Direito do consumidor; Rotulagem nutricional

DISTRIBUIÇÃO ESPACIAL DE ESTABELECIMENTOS DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS, SEGUNDO RENDA, EM FLORIANÓPOLIS/SC – BRASIL

ELIZABETH NAPPI CORRÊA; GABRIELE ROCKENBACH; JANAINA DAS NEVES; CRISTINE GARCIA GABRIEL;
FRANCISCO DE ASSIS GUEDES DE VASCONCELOS

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

elizabeth.nappi@ufsc.br

Introdução

O espaço urbano, por meio da disponibilidade de alimentos, pode influenciar na tomada de decisão sobre o estilo de vida, trazendo reflexos para a saúde dos indivíduos. Entende-se que o macroambiente alimentar está relacionado com a densidade, localização e proximidade dos locais de comercialização de alimentos com as residências e espaços de atividades diárias (por exemplo escola e trabalho). Dessa forma, a distribuição dos locais de comercialização de alimentos ajuda a entender as facilidades e dificuldades de acesso à alimentação adequada e, conseqüentemente, da segurança alimentar e nutricional.

Objetivos

Descrever a distribuição de estabelecimentos de comercialização de alimentos, segundo a renda das áreas de ponderação, no município de Florianópolis/SC, localizado no sul do Brasil.

Metodologia

A partir de dados secundários obtidos de distintas fontes institucionais foi elaborado banco de dados com os endereços dos estabelecimentos de comercialização de alimentos de Florianópolis. Os estabelecimentos foram agrupados em 15 categorias: restaurante, lanchonete (incluindo estabelecimentos de bairro e de grandes redes nacionais e internacionais), casa de suco, sorveteria, doceria, padaria/confeitaria, supermercado, mercado/mercearia, açougue, peixaria, verdureira, loja de produtos naturais, loja de conveniência, mercado/restaurante e vendedores ambulantes. Posteriormente estes endereços foram espacializados manualmente utilizando Google Earth®. O município foi dividido de acordo com a renda mensal média dos moradores de cada área de ponderação, sendo identificadas áreas de renda alta, média e baixa. Para caracterizar o perfil de distribuição dos estabelecimentos de comercialização de alimentos foram considerados dados demográficos e socioeconômicos da população obtidos a partir de censo demográfico nacional realizado em 2010. Teste de Kruskal Wallis foi utilizado para comparar a densidade de estabelecimentos de comercialização de alimentos segundo renda da área de ponderação. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados

Em Florianópolis, nas áreas de menor renda foram identificados 512 estabelecimentos de comercialização de alimentos. Nas áreas de renda média e alta foram identificados 795 e 1194 estabelecimentos respectivamente. Verificou-se que as áreas de menor renda apresentam menor densidade (por 1000 habitantes) de açougues, lanchonetes, supermercados e padarias/confeitarias em comparação com áreas de ponderação de maior renda ($p < 0,05$).

Conclusão

As chances dos indivíduos terem acesso ou adquirirem alimentos adequados parece estar relacionada com a disponibilidade de alimentos no território. Populações que residem em áreas de menor renda apresentam menos possibilidades de aquisição de alimentos próximos do domicílio. Identificar o perfil de distribuição e as alterações na localização destes estabelecimentos é uma forma de monitorar uma das vertentes relacionadas à segurança alimentar e nutricional.

Referências

- BEAULAC, J.; KRISTJANSSON, E.; CUMMINS, S. A Systematic Review of Food Deserts, 1966-2007. Preventing Chronic Disease, v. 6, n. 3, 2009.
- BRUG, J. et al. Environmental determinants of healthy eating: in need of theory and evidence. Proceedings of the Nutrition Society, v. 67, n. 3, p. 307-16, 2008.
- CASPI, C. E. et al. The local food environment and diet: a systematic review. Health & Place, v. 18, n. 5, p. 1172-87, 2012.
- DIEZ ROUX, A. V.; MAIR, C. Neighborhoods and health. Annals of the New York Academy of Science, v. 1186, p. 125-

45, 2010.

LAKE, A. A. et al. The foodscape: classification and field validation of secondary data sources. *Health Place*, v. 16, n. 4, p. 666-73, 2010.

Palavras-chave: macroambiente alimentar; comércio de alimentos; urbanização; geoprocessamento; segurança alimentar e nutricional

DO LABORATÓRIO PARA SUA MESA: NOVAS RECEITAS CULINÁRIAS PARA FINS ESPECIAIS E DIVERSIFICAÇÃO DE CARDÁPIOS

MICHELLE ROSA ANDRADE ALVES; RICHARD FRANCKLIN DE MORAIS RIBEIRO; KEILA CORREA XISTO; CARLA DOS SANTOS NERES; THARCILA SANTOS OLIVEIRA; WILLIAN CESAR BENTO REGIS

¹ PUCMINAS - Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais

michellenutric@hotmail.com

Introdução

Os hábitos alimentares saudáveis se referem ao consumo de alimentos e nutrientes adequados em quantidade e qualidade. Há tempos, sabe-se que o consumo desordenado e inadequado em quantidade e qualidade, e, conseqüentemente, podem ser a causa da maioria das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).

Objetivos

Compilar novas preparações culinárias das aulas de Técnica Dietética (TD) e Gastronomia, criadas pelos alunos, que servem como alimentos para fins especiais e diversificação de cardápios.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo com receitas culinárias que foram angariadas em aproximadamente 4 anos dos trabalhos de Novos Produtos das disciplinas de Técnica dietética e Gastronomia. Todos os alunos, em todos os semestres, foram informados e consentiram o uso das receitas, com a condição de serem mantidos os nomes dos autores, impreterivelmente. Os critérios de inclusão das receitas para análise foram: Terem sido realizadas nas aulas práticas de TD e/ou Gastronomia; Ter na FTP todos os campos estritamente necessários para reprodução e análise da receita completos. Conferir e recalculas todas as Fichas Técnicas de Preparo (FTP) criadas pelos alunos. Foram utilizadas, como banco de dados, a tabela de composição de alimentos brasileira (TACO, 2006), a USDA (2005) e as informações contidas nos rótulos dos ingredientes. Após organizadas as receitas elas serão compiladas em um livro de receitas em formato eletrônico. As receitas foram classificadas em: sobremesas, guarnições, pratos principais, saladas, massas, sucos e acompanhamentos. Além disso, serão classificadas como alimentos para fins especiais ou não. Esse projeto foi submetido e aprovado como projeto FIP no Edital FIP/PIBIC nº FIP-2017/371. Será enviado aleatoriamente um questionário online um questionário terá um Termo de Consentimento Livre Esclarecido para ser assinado pelo participante, criado pela ferramenta SurveyMonkey, para no mínimo 150 pessoas para avaliação das preparações culinárias. O questionário conterá as seguintes variáveis: sexo, idade, profissão, atividade física, patologias, perguntas sobre a satisfação, praticidade e exequibilidade das receitas. O questionário online será enviado para algumas pessoas com patologias específicas: 30 diabéticos, 30 hipertensos, 30 dislipidemias, 30 sobrepesos/obesos, 30 eutróficos saudáveis. Além disso, será distribuído a 30 profissionais nutricionistas.

Resultados

Foram compiladas 245 receitas, estas foram separadas em grandes grupos, sendo: 26 entradas, 39 pratos principais, 33 guarnições, 11 acompanhamentos, 32 saladas e 7 molhos para salada, 34 produtos de panificação, 63 sobremesas. O livro está na fase de edição de receitas e ainda não foi submetido à pesquisa de satisfação do público definido.

Conclusão

Esse trabalho visou compilar preparações culinárias saudáveis e de fácil manipulação, para um público que necessita de uma diversificação do cardápio, por meio do livro eletrônico e fortalecer os grupos de pesquisa no curso de Nutrição da PUC Minas - Unidade do Barreiro. Espera-se com este projeto o incentivo das práticas de consumo de alimentos saudáveis ou consumo de alimentos adequados ao tratamento doenças crônicas não transmissíveis, de maneira a contribuir para o fortalecimento da adesão do tratamento e melhora na qualidade de vida da pessoa.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 210p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

CARNEIRO, H. Comida e sociedade - uma história da alimentação. 2.ed. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2003. 185p.

Palavras-chave: receitas; doenças crônicas ; alimentos; livros de culinária; dietética

DURAÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO E INTRODUÇÃO ALIMENTAR PRECOCE DE LACTENTES ATENDIDOS EM UM PROJETO DE EXTENSÃO

CAROLINE RAMOS FRIGI; CAROLINE D'AZEVEDO SICA; LUCIANA PEREIRA MOSMANN

¹ UNIVERSIDADE FEEVALE - UNIVERSIDADE FEEVALE

carolineramosf@gmail.com

Introdução

Até os seis meses de idade a criança deve receber aleitamento materno exclusivo (AME), após esta idade, a introdução de novos alimentos deve ser feita de forma lenta e contínua, com a finalidade de complementar o leite materno que deve ser ofertado até os dois anos ou mais em livre demanda segundo recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS). A II Pesquisa de prevalência de aleitamento nas capitais brasileiras e distrito federal (2009) que analisou a situação da alimentação complementar (AC) no período de 1999 a 2008 no Brasil apontou que 20,7% das crianças entre 3 e 6 meses já consumia comida salgada e 24,4%, desta mesma idade, consumiam frutas. O projeto de extensão mãe bebê da Universidade Feevale situada no município de Novo Hamburgo atua na promoção de saúde contribuindo para a melhora da qualidade de vida do binômio através de ações interdisciplinares com os cursos de Nutrição, Fisioterapia, Enfermagem e Psicologia em uma Unidade de Saúde da Família do município.

Objetivos

O presente estudo objetivou identificar o tempo de AME e tempo da introdução alimentar precoce em lactentes aos seis meses de idade participantes do Projeto mãe bebê.

Metodologia

Para o desenvolvimento do estudo foi utilizado o banco de dados de participantes do Projeto de Extensão. Para análise estatística utilizou-se média e desvio padrão, frequência absoluta e teste qui-quadrado. Este trabalho tem aprovação no Comitê de Ética e Pesquisa sob o número 2.340.689.

Resultados

A amostra foi de 54 lactentes. Os dados referentes ao Projeto de Extensão mostraram que 29,7% dos lactentes mantiveram AME até os 180 dias, 11,1% no período de 120-180 dias, 13,0% entre 90-120 dias, 25,9% entre 10-90 dias, 13,0% entre 1-10 dias e 7,4% não foram amamentadas. Os motivos do desmame precoce nesta população foi de 25,5% o retorno ao trabalho, 14,5% pouco leite, 14,5% dificuldade na pega, 9,1% o bebê sentir fome e 7,3% traumas mamilares. A introdução da alimentação complementar foi de 24,5% em lactentes menores de 4 meses de idade, 32,1% de 4-6 meses de idade e 43,3% em maiores de seis meses de idade. Quando comparado o tempo de AME e período da introdução alimentar, os lactentes amamentados exclusivamente até os seis meses de idade, 29,7% tiveram sua introdução alimentar no tempo recomendado pela OMS aos seis meses de idade, já os amamentados de 120-180 dias, 5,7% introduziram aos seis meses, amamentadas de 90-120 dias, 0% introduziram alimentos aos seis meses, amamentadas de 10-90 dias, 1,9% introduziram alimentos aos seis meses, amamentadas de 1-10 dias exclusivamente, 1,9% introduziram alimentação complementar aos seis meses e não amamentadas 3,8% introduziram aos seis meses, havendo diferença significativa ($p < 0,001$).

Conclusão

Sob o ponto de vista nutricional, a introdução precoce pode ser desvantajosa, pois, além de reduzir a duração do aleitamento materno pode interferir na absorção de nutrientes importantes do leite materno, como o ferro e o zinco, e está relacionada à maior ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis na idade adulta. Diante desses resultados, medidas educativas e preventivas devem ser propostas para a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, além da criação de campanhas abrangentes e efetivas que estimulem o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade.

Referências

BRASIL. II Pesquisa de Prevalência do Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal, Brasília, 1ª ed., 2009. Disponível em: . Acesso em: 21 ago. 2017.

BRASIL. Cadernos de atenção Básica Saúde da criança Aleitamento Materno e Alimentação complementar nº 23, Brasília, 2ª ed. 2015. Disponível em: . Acesso em: 18 ago. 2017.

DIAS, Mara Cláudia Azevedo Pinto et al. Recomendações para alimentação complementar de crianças menores de dois anos. Revista de Nutrição, Campinas, vol. 23, n. 3, mai./jun. 2010. Disponível em: . Acesso em: 18 set. 2017.

Palavras-chave: Alimentação Complementar; Organização Mundial da Saúde; Precoce

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM IDOSOS: MITOS E VERDADES SOBRE HIPERTENSÃO ARTERIAL E ALIMENTAÇÃO

ALBERTO CHIDI KAWANO; JOANNA SOUZA LIMA BECK; MARCOS AUGUSTO PEREIRA BRANDÃO; GIOVANA ELIZA PEGOLO

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
albertokawano@hotmail.com

Introdução

A hipertensão, segundo dados publicados em 2017, acomete 25,7% dos brasileiros adultos, sendo que entre os idosos, 64,2% referem tal diagnóstico. Associada a outras comorbidades (como obesidade e diabetes), possui alto impacto social e no sistema de saúde, contribuindo direta ou indiretamente para 50% das mortes por doença cardiovascular. Como ferramenta para a prevenção e controle das Doenças Crônicas Não Transmissíveis, a Educação Alimentar e Nutricional tem sido considerada uma importante estratégia, sendo imprescindível seu direcionamento de acordo com cada realidade e distribuindo-se nos diversos cenários.

Objetivos

Promover conhecimento sobre hipertensão e fatores de risco associados à alimentação para um grupo de idosos.

Metodologia

Trata-se de um relato de experiência de Educação Alimentar e Nutricional realizada com 15 idosos em um Centro de Convivência de Idosos de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). Inicialmente foi realizada uma roda de conversa a fim de propiciar aproximação entre a equipe e os participantes, na qual abordou-se o conceito de hipertensão, os principais fatores associados à saúde do idoso e alternativas de alimentação que diminuam o consumo de sal. Em seguida realizou-se uma dinâmica de Mitos e Verdades. Foram apresentadas afirmações relacionadas à alimentação, consumo de sal, açúcar e álcool, atividade física, estresse, sintomas e sinais da hipertensão. Os participantes deveriam apontar se julgavam as afirmações verdadeiras ou falsas e então responderem os motivos. Realizou-se ainda uma oficina culinária, que teve como objetivo mostrar alternativas de ingredientes para substituir o sal, como manjerição, alecrim, orégano, ervas finas, açafraão e pimentas. E, por fim, foi realizado um *feedback* sobre as dinâmicas realizadas e sobre o tema central, a fim de discutir e compartilhar as experiências e permitir possíveis esclarecimentos. Esta atividade de Educação Alimentar e Nutricional foi realizada após consentimento/autorização do responsável pela instituição parceira, vinculada ao município. O tema foi definido de acordo com o perfil epidemiológico e nutricional do público-alvo em questão.

Resultados

Notou-se participação ativa e expressivo interesse dos idosos a respeito da causalidade da hipertensão e fatores associados à alimentação. Além do objetivo nutricional, foi possível fomentar a importância do autocuidado e estimular a autonomia. Acredita-se que ao proporcionar um ambiente informal, permitindo que os participantes apresentassem suas dúvidas, contextualizadas conforme as experiências de vida, alcançou-se excelente canal de comunicação. A atividade Mitos e Verdades possibilitou o esclarecimento de crenças e práticas alimentares equivocadas, mostrando-se uma técnica adequada, tendo em vista a significativa participação dos idosos e questionamentos decorrentes das afirmações inicialmente propostas. Constatou-se que, estimulados pelas atividades anteriores, a maioria dos idosos manifestaram interesse pela Oficina Culinária, na qual foram apresentadas duas preparações (Sal de ervas e Patê de abobrinha) pautadas em ingredientes in natura em substituição aos temperos prontos e alimentos ultraprocessados.

Conclusão

A implementação de atividades de Educação Alimentar e Nutricional para idosos, baseada em estratégias interativas, mostrou-se adequada para a promoção do conhecimento, estímulo do autocuidado e orientações sobre hábitos alimentares adequados.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Vigitel Brasil 2016**: Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2017.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e

Nutricional. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: 2012.

MALACHIAS, M. V. B.; PLAVNIK, F. L.; MACHADO, C. A.; MALTA, D.; SCALA, L.C. N.; FUCHS, S. Conceituação, Epidemiologia e Prevenção Primária. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, São Paulo, v. 107, n. 3, Supl. 3, p. 1-6, set. 2016.

Palavras-chave: Educação em Saúde; Envelhecimento; Hábitos alimentares

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM AMBIENTE ESCOLAR PROMOVE MELHORIA NA QUALIDADE DO LANCHE DE CRIANÇAS

LAURA ANNE MARTINS PINTO; CAMILA GONÇALVES OLIVEIRA; GISELE QUEIROZ CARVALHO; ERICK CARVALHO CAMPOS; VINÍCIUS VIEIRA BENVINDO; POLLYANNA COSTA CARDOSO PIRES

¹ UFJF-GV - UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA - Campus Governador Valadares

vinicius_vieira_b@hotmail.com

Introdução

Atualmente, o consumo de alimentos processados e ultraprocessados por crianças é cada vez mais frequente, preocupante e incorrem na necessidade de ações de controle (SPARRENBERGER et al., 2015). Diante disso, a escola é o espaço estratégico de promoção da Educação Alimentar e Nutricional para práticas alimentares saudáveis, e a criança é a janela de oportunidade para ações educativas efetivas (SOUZA et al., 2015; BOOG, 1999).

Objetivos

Avaliar o impacto na composição qualitativa do lanche escolar de crianças, após a intervenção do nutricionista com um programa de Educação Alimentar e Nutricional.

Metodologia

Tratou-se de um ensaio clínico não randomizado, com 26 crianças de 7-9 anos de idade de uma escola privada de Governador Valadares-MG, sendo 15 do grupo experimental, que recebeu intervenção nutricional, e 11 do grupo controle, que não recebeu intervenção. Avaliou-se o lanche escolar das crianças dos grupos experimental e controle, em relação à frequência de consumo de alimentos *in natura*, processados e ultraprocessados, durante três dias não consecutivos, antes e após a intervenção nutricional. O programa de Educação Alimentar e Nutricional pautou-se nas recomendações atuais do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), sendo 8 encontros consecutivos, realizados 2 vezes por semana, com duração de 30 minutos cada. A pesquisa obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFJF, sob o protocolo nº 2.114.423; o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi devidamente assinado pelos pais/responsáveis e o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido pelo escolar. Foram aplicados testes t-pareado e para amostras independentes, para comparação da composição qualitativa do lanche dos escolares, intragrupos e entre grupos (experimental e controle), respectivamente, antes e após a intervenção ($\alpha = 5\%$).

Resultados

Em uma análise intragrupo, a frequência de consumo de alimentos *in natura* ($p=0,0006$) e processados ($p=0,01$) aumentou, e dos ultraprocessados ($p=0,0003$) diminuiu, apenas no grupo experimental, após intervenção; no qual a frequência de consumo de alimentos *in natura* praticamente triplicou e a frequência de alimentos ultraprocessados reduziu em torno da metade. A comparação entre grupos mostrou redução na frequência de consumo de alimentos ultraprocessados ($p=0,03$), no grupo experimental versus controle, após intervenção; sendo a diferença da frequência de consumo de alimentos *in natura* de 12,6% superior e de alimentos ultraprocessados de 23,1% inferior, para àquele que recebeu intervenção nutricional.

Conclusão

Conclui-se que ações de Educação Alimentar e Nutricional são efetivas e eficientes para impacto no comportamento alimentar de crianças, propiciando melhoria na qualidade do lanche de escolares.

Referências

BOOG, MCF. Educação nutricional em serviços públicos de saúde. **Cad Saúde Pública**, Rio de Janeiro, 1999; 139-147.

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

SPARRENBERGER K; FRIEDRICHA RR; SCHIFFNERB MD; SCHUCHC I; WAGNERA MB. Ultra-processed food consumption in children from a Basic Health Unit. **J Pediatr**, Rio de Janeiro, 2015; 91(6): 535-542.

SOUZA NP; LIRA PIC; ANDRADE LASS; CABRAL PC; CARVALHO AT; OLIVEIRA JS; O programa saúde na escola e as ações de alimentação e nutrição: uma análise exploratória. **Rev APS**, Juiz de Fora, 2015; 18(3): 360-367.

Palavras-chave: Nutrição da criança; Alimentação saudável; Saúde escolar

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM GRUPOS: O RECONHECIMENTO DO PROCESSO GRUPAL E O PAPEL DO INDIVÍDUO ENQUANTO MULTIPLICADOR

LARISSA ARIEL OLIVEIRA SANTOS; JULICRISTIE MACHADO DE OLIVEIRA; VIVIANE LAUDELINO VIEIRA

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas, ² USP - Universidade de São Paulo

larissa-ariel@hotmail.com

Introdução

A Educação Alimentar e Nutricional consiste em importante ferramenta a ser utilizada no âmbito da Atenção Primária à Saúde e pode ser oferecida a partir da técnica do Grupo Operativo, proposta por Pichon-Rivière (1945). Trata-se de uma metodologia que viabiliza a educação por meio do diálogo, reflexão, comunicação e realização de tarefas entre os participantes os quais tornam-se multiplicadores do conhecimento adquirido, promovendo saúde e mudanças no entorno.

Objetivos

Avaliar as potencialidades do processo educativo e mobilização do entorno promovidas por participantes de um grupo de Educação Alimentar e Nutricional da Atenção Primária à Saúde.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa qualitativa, realizada com 10 indivíduos de 18 a 65 anos, participantes do atendimento em grupo com 6 encontros de 1h30 cada, realizado no Centro de Referência em Alimentação e Nutrição, CRNutri, do Centro Saúde Escola da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. A compreensão sobre o processo grupal foi avaliada por meio de entrevista individual semi-estruturada após a intervenção, de acordo com os itens: **Interação Grupal; Espaço de Troca de Saberes; Apoio Mútuo; Superação de Dificuldades; Compartilhamento de Dificuldades; Reconhecimento de Semelhanças**. O papel do participante enquanto multiplicador foi observado pelos itens **Promoção e Atitudes para mudanças no entorno**. Esses tópicos foram associados aos vetores de avaliação do grupo operativo: *aprendizagem* (quando o grupo supera suas dificuldades e cumpre com a tarefa proposta); *comunicação* (vetor mais importante, é avaliado pelo vínculo estabelecido e como a mensagem é passada); *cooperação* (é a contribuição, para a realização da tarefa pelos participantes); *pertença* (sentimento de estar integrado a um grupo). A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética (Of. COEP/168/11 / parecer 1.035.608).

Resultados

A **Interação Grupal** mostrou associação com o vetor de *pertença*, sendo importante para os demais itens do processo grupal e para melhoras na alimentação dos participantes. O atendimento em grupo foi reconhecido como um **Espaço de Troca de Saberes**, refletindo o vetor de *aprendizagem*. O **Apoio Mútuo** associou-se à *cooperação* e contribuiu para motivação entre os integrantes. A **Superação** e o **Compartilhamento de dificuldades** foram destacados como importantes para a realização das metas, relacionando-se à *cooperação* e *comunicação* no grupo. O **Reconhecimento de semelhanças** reflete o sentimento de *pertença* entre os participantes, tendo sido importante para motivação às mudanças alimentares. A **Promoção de mudanças no entorno** reconhece a capacidade dos membros em apoiar pessoas externas ao grupo a melhorar saúde e alimentação, mas seu sucesso depende do apoio da família. A **Atitude para Mudanças** reflete o empoderamento do participante em mudar o ambiente de acordo com o que foi aprendido no grupo.

Conclusão

O processo grupal contribui para a realização das tarefas, estabelecidas na metodologia operativa em grupo como meio de auxílio às mudanças nos hábitos alimentares. As práticas educativas em grupos com enfoque em ações de alimentação e nutrição na Atenção Primária à Saúde permitem ao participante promover transformações a partir dos conhecimentos adquiridos para outras parcelas da população.

Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.488, de 21 de outubro de 2011. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes e normas para a organização da atenção básica, para a Estratégia Saúde da Família (ESF) e o Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS). **Diário Oficial da União**. 24 out 2011; Seção 1:48.
2. BARRETO, M.S, MARCON, S. S. Participação familiar no tratamento da hipertensão arterial na perspectiva do doente.

Texto Contexto Enferm, Florianópolis, v. 23, n.1, p. 38-46, 2014.

3. BOOG, M.C.F.; RODRIGUES, E.M. Problematização como estratégia de educação nutricional com adolescentes obesos. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 22, n.5, pp.923-931, 2006. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/%0D/csp/v22n5/05.pdf>>. Acesso em 19 de setembro de 2017.

4. COMBINATO, D. S., et al. “Grupos de conversa”: saúde da pessoa idosa na estratégia saúde da família. **Psicologia & Sociedade**, v. 22, n. 3, pp. 558-568, 2010. Disponível em: < <http://www.redalyc.org/pdf/3093/309326440016.pdf> >. Acesso em 20 de setembro de 2017.

5. VINCHA, et al. Prática educativa em grupo: respondendo inquietações. In: GARCIA, R.W.D.; MANCUSO, A. M. C. **Mudanças alimentares na educação alimentar e nutricional**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Kooban, 2017. v. 1, pp. 318-325.

Palavras-chave: Atenção; Primária; Promoção; Saúde

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA PRÉ ESCOLARES DE UMA CRECHE PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE MARITUBA/PA

ANA KAROLINE GOMES MARTINS; ARLENE CORREA MASSOUD; ANGÉLICA VANESSA GOMES PEREIRA;
ALESSANDRA DA CONCEIÇÃO SARAIVA

¹ PMM - Prefeitura Municipal de Marituba
ananutri.martins@gmail.com

Introdução

A presença do Programa Nacional de Alimentação Escolar há vários anos e de forma significativa em todo o território nacional pode ser uma importante aliada para a construção de estratégias que visem à promoção da saúde na escola. A fase pré-escolar é marcada por uma maior aversão alimentar, principalmente por vegetais, e a falta dos nutrientes oferecidos por esses alimentos pode prejudicar a manutenção da saúde. Por essas razões, ações de Educação Alimentar e Nutricional tem maior importância e eficácia quando realizadas nessa etapa da vida, uma vez que a criança cria suas preferências alimentares contando não só com os alimentos oferecidos, mas com a maneira na qual são apresentados e ofertados.

Objetivos

Avaliar os conhecimentos de alunos pré escolares sobre fruta, após o desenvolvimento de atividades de educação alimentar e nutricional em uma creche pública do município de Marituba/Pa.

Metodologia

A ação ocorreu no mês de maio de 2017, com todas as crianças de 5 e 6 anos que frequentavam uma creche pública do município, cujos pais assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os alunos realizaram as atividades lúdicas em sala de aula sobre a fruta escolhida, que foi a laranja. Após o término da ação, foi aplicado um questionário adaptado para os alunos contendo perguntas relacionadas a questões trabalhadas pelas professoras sobre a fruta trabalhada.

Resultados

Participaram da pesquisa 74 alunos de ambos os sexos, onde obtivemos os seguintes resultados: quanto a participação na atividade de boa vontade, 70 disseram sim e 4 não; quanto a lavagem da mãos antes de iniciar as atividades, 70 alunos responderam que sim e 4 não; quanto a identificação da fruta pela cor, todos os alunos pintaram com a cor da fruta; quanto a identificação da fruta pelo nome, todos os alunos souberam responder corretamente; com relação aos benefícios da fruta, 55 alunos souberam responder corretamente e 19 não; quanto a identificação da principal vitamina da laranja, 55 alunos souberam responder corretamente e 19 não; quando perguntados sobre outras formas utilizar a fruta em questão, 55 alunos responderam e 19 não souberam responder.

Conclusão

Foi observado através do questionário aplicado que a maioria das crianças compreendeu sobre os benefícios do consumo da fruta para o organismo, sendo este o objetivo primordial desta ação uma vez que a promoção da alimentação saudável dentro das escolas faz parte de uma preocupação integral e multidisciplinar com a saúde dos escolares. Sendo assim faz-se necessário incentivar a realização de atividades pedagógicas envolvendo educação alimentar e nutricional no ambiente escolar, de acordo com a diretriz do Programa Nacional de Alimentação Escolar que diz respeito à promoção da saúde.

Referências

FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN, 2006.

FERNANDES, P.S. et al. Avaliação do efeito da educação nutricional na prevalência de sobrepeso/obesidade e no consumo alimentar de escolares do ensino fundamental. *Jornal de Pediatria*, Rio de Janeiro, v.85, n. 4, p. 315-321, 2009

PACHECO, T. L. et al. Educação nutricional em pré-escolares de uma Escola Municipal de Educação Infantil (EMEI) de São Paulo. *Nutrição em Pauta*, São Paulo, ano 16, n. 93, nov./dez. 2008.

Palavras-chave: educação nutricional; alimentação escolar; pré escolares

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA PROFESSORES DE ENSINO FUNDAMENTAL: PROPOSTA PEDAGÓGICA DE FORMAÇÃO COM BASE NA PEDAGOGIA HISTÓRICO-CRÍTICA

FERNANDA TRIGO COSTA; ANA MARIA LOMBARDI DAIBEM

¹ CUSC - Centro Universitário São Camilo

fetrigocosta@gmail.com

Introdução

Nas discussões sobre alimentação e saúde, existe a expectativa de que ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) contribuam para mudanças favoráveis em diversos ambientes da sociedade, principalmente nas escolas. No entanto, há múltiplos desafios a enfrentar no plano dos conteúdos, das formas de transmissão e dos valores que estão em cena. Os professores nem sempre têm conhecimento suficientemente amplo sobre os temas que permeiam a alimentação e que podem ser incorporados ao ensino, por isso, a assessoria de especialistas é essencial para apoiar essa abordagem¹. Para tanto, vê-se necessário um processo de ampliação das informações e conhecimentos, baseado em estratégias consistentes de movimento e de sensibilização dos professores para que acreditem que podem intervir no processo de EAN, auxiliando o aluno a desenvolver a autonomia para escolhas alimentares adequadas e sustentáveis^{2;3}.

Objetivos

Elaborar uma proposta pedagógica para formação em EAN, com base na pedagogia histórico-crítica, para professores do Ensino Fundamental, de forma a permitir o aprimoramento dos temas de EAN no processo de ensino-aprendizagem.

Metodologia

Considerando uma proposta pedagógica inicial de EAN para alunos de Ensino Fundamental⁴, foi elaborada uma proposta pedagógica de formação em EAN para professores, com base nos fundamentos da pedagogia histórico-crítica e norteadas pela prática de projetos de trabalho, de forma a complementar a proposta pedagógica elaborada para os alunos. Os temas sugeridos tiveram como fundamentação os conceitos da Nutrição Comportamental⁵, o Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas e o Guia Alimentar para a População Brasileira.

Resultados

Foi identificado que a proposta pedagógica inicial de EAN, construída para os alunos do Ensino Fundamental, integrou os conteúdos em forma de um projeto de trabalho geral, cujo tema gerador foi “A alimentação e suas representações”, dividido em cinco núcleos: um para cada ano letivo do 1º ao 5º ano do Ensino Fundamental. Complementarmente, a proposta pedagógica de formação em EAN para professores teve como tema gerador “Alimentação consciente e sustentabilidade”, com o objetivo de auxiliar os professores a estimularem o aluno a desenvolver comportamentos conscientes em relação à sua saúde e à preservação do meio ambiente. Essa proposta apresentou conteúdos sobre os fundamentos da pedagogia histórico-crítica, elaboração de projetos de trabalho, sistemas alimentares, direito humano à alimentação adequada, entre outros, oferecendo ferramentas ao educador e possibilitando a implementação de ações exitosas, que ganhem visibilidade e permitam a prática de EAN nos diversos espaços de atuação desses profissionais.

Conclusão

Foi possível constatar que o nutricionista, no papel de especialista em alimentação, tem condições de planejar e sugerir uma proposta de formação que vise promover o envolvimento de professores e gestores para disseminar os conceitos de EAN em sua prática, no ambiente escolar. A formação contínua dos professores, agentes realizadores das ações educativas, é indispensável na intenção de que qualquer proposta pedagógica para os alunos possa ser concretizada. A impossibilidade de validação da proposta pode ser considerada uma lacuna deste trabalho, pois põe em dúvida a viabilidade e efetividade das ações. Essa validação fica como sugestão para próximos estudos, assim como a elaboração de novas propostas de EAN que garantam o caráter problematizador e dialético das abordagens.

Referências

1. BOOG, Maria Cristina Faber. Programa de educação nutricional em escola de ensino fundamental de zona rural. Rev. Nutr., Campinas, v. 23, n. 6, dez. 2010.
2. BÓGUS, Maria Claudia et al. A promoção da saúde no âmbito escolar: A estratégia Escola Promotora da Saúde. In:

GARCIA, Rosa Wanda Diez, CERVATO-MACUSO Ana Maria, (org.). Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. cap. 5, p. 181-185.

3.MARSÍGLIA, Ana Carolina Galvão; MARTINS, Lígia Márcia. Contribuições da Pedagogia Histórico-Crítica para a formação de professores. *Geminal: Marxismo e Educação em Debate*, v. 5, n. 2, p. 97-105, 2013.

4.COSTA, Fernanda Trigo. Educação alimentar e nutricional: proposta pedagógica para o ensino infantil e fundamental como base na pedagogia histórico-crítica. 2016. 122 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Nutrição) – Centro Universitário São Camilo, São Paulo. 2016.

5.ALVARENGA, Marle; KORITAR, Priscila. Atitude e comportamento alimentar – determinantes de escolhas e consumo. In: ALVARENGA, Marle et al. *Nutrição Comportamental*. São Paulo: Manole, 2015. cap. 2, p. 23-50.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Materiais de Ensino; Professores Escolares; Educação Continuada; Saúde Pública

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: A EFICÁCIA DA INTERVENÇÃO NOS HÁBITOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS

LOYANNE MARIA PRSYBYLSKI; ERIKA BLAMIREZ SANTOS PORTO

¹ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília

loyanne.prs@gmail.com

Introdução

Nos últimos cinco anos, houve aumentos significativos no excesso de peso de crianças de 5 a 9 anos, que pode ser explicado pela substituição da prática de atividade física por formas de lazer cada vez mais sedentárias e pelas refeições que têm sido cada vez mais práticas¹. Sabe-se que a formação de hábitos saudáveis começa na infância e que provavelmente irão influenciar o consumo alimentar na fase adulta². Visando a promoção de hábitos alimentares saudáveis, as ações de educação alimentar e nutricional além de ajudar a prevenir e controlar problemas alimentares e nutricionais contemporâneos, empoderam as crianças sobre práticas alimentares saudáveis.

Objetivos

Realizar atividade de educação alimentar e nutricional com escolares de uma escola particular do Distrito Federal.

Metodologia

Estudo de intervenção do tipo antes e depois. Foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa (64895117.9.0000.0023). Para a realização desse estudo foi selecionado, por conveniência, uma turma do 1º ano do ensino fundamental, que atingiu maior número de assinaturas dos pais do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A metodologia foi baseada no arco de Magueres³ que possui cinco etapas, *observação da realidade*: observação e registro, durante dois dias não consecutivos, da realidade alimentar das crianças na escola; *pontos-chave*: análise das possíveis causas do problema ou dos fatores relacionados; *teorização*: busca bibliográfica que abordasse a temática observada; *hipóteses de solução*: elaboração de atividade de contação de história, com metodologia ativa, na qual os alunos eram convidados a interagir e participar da mesma; *aplicação à realidade*: execução na própria instituição, com duração de 60 minutos. Uma semana após a realização da atividade, as crianças foram avaliadas por meio de uma roda de conversa.

Resultados

Participaram do estudo 52% (n=13) dos alunos da turma. Os dois problemas observados foram o elevado consumo de suco de caixinha e o lixo gerado em razão desse consumo. A atividade teve como objetivo conscientizar as crianças sobre a quantidade de ingredientes presentes nos sucos industrializados e sobre as consequências do lixo gerado pelos mesmos. Percebeu-se grande interação e entusiasmo das crianças e uma boa aquisição de conhecimentos. Na avaliação subsequente, as crianças lembraram da história contada, desenvolveram a habilidade de reconhecer que a quantidade de substâncias presentes no suco de caixinha não faz bem à saúde e a maioria teve atitude de conversar em casa sobre a importância da separação de lixo, pedindo para os pais comprarem menos industrializados. Uma criança relatou já ter trocado o suco de caixinha por suco natural na lancheira.

Conclusão

A atividade de educação alimentar e nutricional lúdica, ativa e problematizadora executada nesse estudo foi eficaz, pois foi capaz de gerar um ambiente propício à reflexão dos escolares a respeito do que julgam ser saudável, além de mostrar que a alimentação pode contribuir diretamente no meio ambiente em função da sustentabilidade. Recomenda-se o desenvolvimento de estratégias de forma contínua e permanente, tanto com os escolares, quanto com seus responsáveis, em busca de resultados mais duradouros.

Referências

1. BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamento Familiar, 2010.
2. BAŞKALE, H. et al. Use of Piaget's theory in preschool nutrition education. Revista de Nutrição, Campinas, v.22, n.6, p. 905-917 nov/dec 2009.
3. BERBEL, N. A. N. A problematização e a aprendizagem baseada em problemas: diferentes termos ou diferentes caminhos?. Interface: Comunicação, Saúde, Educação. v.2, n.2, p.139-154, 1998.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Sustentabilidade; Criança

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: EFEITOS DE UMA INTERVENÇÃO NO CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES

CRISTIANE SAMARA DE BASTIANI; THAINÁ MARCHETTI; GREICY PERETTI POFFO

¹ FADEP - Faculdade de Pato Branco
cristiane.samara@hotmail.com

Introdução

Nos últimos anos, estudos demonstraram uma alteração negativa no padrão de consumo da população, caracterizado por um consumo excessivo de alimentos ricos em açúcar, gordura e sódio, e, um consumo insuficiente de frutas, hortaliças, arroz e feijão. Essas alterações estão relacionadas com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis e também com a prevalência de sobrepeso e obesidade. Nesse contexto, o ambiente escolar é considerado favorável à realização de práticas promotoras e de educação à saúde. Dessa forma, a realização de atividades de educação alimentar e nutricional nesse ambiente pode promover uma alimentação adequada e saudável, auxiliar na melhora dos hábitos alimentares e na prevenção e promoção da saúde dos escolares.

Objetivos

Verificar os efeitos de uma intervenção de educação alimentar e nutricional no consumo alimentar de escolares de uma escola municipal.

Metodologia

Estudo transversal, realizado com 132 escolares de 7 a 10 anos de uma escola municipal da cidade de Pato Branco – Paraná, no ano de 2016. A realização deste estudo respeitou os princípios éticos, sob o Registro nº 1.420.159 do Comitê de Ética em Pesquisa. A pesquisa iniciou com a aplicação de um questionário de frequência alimentar antes da intervenção. O questionário continha questões ilustradas de múltipla escolha, para investigar o número e a composição das refeições diárias. Após a aplicação do questionário, foram realizados quatro encontros com atividades lúdicas de educação alimentar e nutricional. Foi trabalhada a pirâmide dos alimentos, identificação da quantidade de sódio, gordura e açúcares dos alimentos ultraprocessados, alimentos saudáveis e não saudáveis e jogos didáticos sobre os nutrientes presentes nas frutas, legumes e verduras. Após a intervenção, o questionário de frequência alimentar foi aplicado novamente. Os dados dos questionários pré e pós-intervenção foram duplamente digitados e analisados por meio de testes estatísticos com o auxílio do software GraphPad Prism, versão 6.9.

Resultados

Após a intervenção, foi possível identificar que houve um aumento relevante no consumo de alimentos dos seguintes grupos alimentares: leites e derivados (4%), leguminosas (12%), frutas (13%) e verduras e legumes (15%). Além disso, houve uma redução estatisticamente significativa do consumo de alimentos do grupo dos doces (38%) (refrigerante, biscoito recheado, achocolatado, suco de caixinha e doces em geral) e dos salgadinhos ricos em gorduras (37%) (salgadinhos de pacote, lanches prontos).

Conclusão

A presente pesquisa demonstrou que a realização de atividades de educação alimentar e nutricional trouxeram efeitos positivos no consumo alimentar de escolares, pois houve aumento do consumo de alimentos saudáveis ao mesmo tempo em que houve diminuição do consumo de alimentos ultraprocessados, ricos em sódio, gordura e açúcares. Dessa forma, enfatiza-se a importância da realização de atividades de educação alimentar e nutricional no ambiente escolar, a fim de melhorar os hábitos alimentares dos escolares e também promover a saúde.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 1. ed. 1. reim. Brasília: Ministério da Saúde, 2013f. p. 86.

CAVALCANTI, L. A. Efeitos de uma intervenção em escolares do ensino fundamental I, para promoção de hábitos alimentares saudáveis. 2009. 92 f. Dissertação (Mestrado em Educação Física). Pró-reitoria de Pós-graduação e Pesquisa Stricto Sensu em Educação Física, Universidade católica de Brasília, Brasília.

CONCEIÇÃO, S. I. O. DA et al. Food consumption of schoolchildren from private and public schools of São Luis,

Maranhão, Brazil. Revista de Nutrição, v. 23, n. 6, p. 993–1004, dez. 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Ministério da Saúde: Rio de Janeiro, 2010a. p. 54.

WHO. Global strategy on diet, physical activity and health. Geneva, 2004. p. 21.

Palavras-chave: hábitos alimentares; obesidade; questionário de frequência alimentar; sobrepeso infantil

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: EXPERIÊNCIA COM CRIANÇAS PARA ESTIMULAR O CONSUMO DE VERDURAS E LEGUMES

MARIANA RODRIGUES DA SILVA LOPES; CAROLINE FERREIRA MATOS; JULIANA MARA ELORA MARQUES;
AMANDA KETHLEEN MARQUES DE OLIVEIRA; GIOVANA ELIZA PEGOLO

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

marianalopes316@gmail.com

Introdução

A Educação Alimentar e Nutricional mostra-se cada vez mais importante em todas as fases do curso da vida. Contudo, na infância, em decorrência da intensa fase de aprendizado e formação dos hábitos alimentares, tem-se um momento oportuno para a implementação de estratégias educativas. Sabe-se que a escolha da abordagem e dos recursos pedagógicos são determinantes para mobilizar o público-alvo. Com isso, os métodos/técnicas devem contextualizar os temas com a realidade de cada grupo. Para pré-escolares, estratégias interativas e lúdicas possibilitam um processo de aprendizagem baseado na busca por novas experiências, característico da idade.

Objetivos

Proporcionar conhecimento sobre as vitaminas presentes em Verduras e Legumes e sua associação com a saúde para crianças.

Metodologia

Trata-se de uma atividade de Educação Alimentar e Nutricional realizada com 15 crianças, entre 3 e 4 anos, matriculadas em um Centro de Educação Infantil de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). Esta atividade teve duração de cerca de 40 minutos, distribuídos em 4 etapas. A mensagem central associada à alimentação teve como intuito associar Verduras e Legumes com uma alimentação saudável e com as brincadeiras inseridas no universo infantil. No primeiro momento, foi explanado o tema, com apresentação de todos, a fim de estimular o vínculo. A segunda etapa envolveu a encenação com fantoches da história “Amanda no país das vitaminas”. Em seguida foi executada a atividade “Cestinha saudável”. Neste momento as crianças foram organizadas em 2 grupos e cada uma deveria escolher um alimento *in natura*, dentre as opções disponibilizadas, para então montarem uma cesta, a fim de identificarem alimentos mencionados na encenação anterior. No encerramento, foram realizadas perguntas direcionadas para avaliar se a mensagem foi memorizada. Esta atividade de Educação Alimentar e Nutricional apresentou consentimento/autorização da instituição de ensino, sendo uma parceria contínua com a direção da instituição, que além de ressaltar a demanda, contribui com a definição dos temas de acordo com a realidade vivenciada.

Resultados

A utilização dos fantoches aflorou a imaginação das crianças, mostrando-se um excelente recurso lúdico, estimulando o interesse e conseqüente assimilação do conteúdo. O contato direto com os vegetais proporcionou um ambiente de novas descobertas. A montagem das cestas despertou a curiosidade e incentivou o uso dos 4 sentidos (olfato, tato, paladar e visão), sendo nítida a interação com os alimentos que não faziam parte de seu cotidiano. Foram formuladas perguntas, a fim de confirmar se o conteúdo foi memorizado e possibilitar participação ativa (exemplo: “Quais alimentos ajudaram a Amanda ficar forte e saudável?”). As respostas das crianças nos permitiram identificar que o conteúdo nutricional foi adequado, respeitando-se a fase de desenvolvimento cognitivo, e memorizado pela maioria das crianças.

Conclusão

O recurso lúdico mostrou-se um diferencial para esta faixa de idade e contribuiu positivamente como estratégia para a promoção do conhecimento nutricional. Foi possível explorar a curiosidade, a participação ativa e a retenção do conteúdo. Sabe-se que a escola é um ambiente propício para atividades educativas relacionadas à alimentação. A parceria das instituições de ensino possibilita a execução, tanto pontual quanto contínua, para abordagens de Educação Alimentar e Nutricional, alcançando crianças, professores/direção e a família, em uma fase relevante para a formação de hábitos alimentares.

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

CARDOSO, L. M. **Amanda no país das vitaminas**. São Paulo: Editora Brasil, 1998.

Palavras-chave: Alimentação saudável ; Educação em Saúde; Nutrição infantil

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: PROPOSTA PEDAGÓGICA PARA A EDUCAÇÃO INFANTIL COM BASE NA PEDAGOGIA HISTÓRICO-CRÍTICA

FERNANDA TRIGO COSTA; ANA MARIA LOMBARDI DAIBEM

¹ CUSC - CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO

fetrigocosta@gmail.com

Introdução

Atuar no ambiente escolar permite que o nutricionista se perceba como educador. Este profissional pode avançar em sua atuação, rompendo a fragmentação tecnicista tradicional por meio de abordagens diferenciadas nas ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Essas devem ser vistas como um processo de amplo desenvolvimento da pessoa, considerando os diversos horizontes do ato alimentar¹. Um dos objetivos da Educação Infantil é que o aluno descubra e conheça progressivamente seu próprio corpo, desenvolvendo e valorizando hábitos de cuidado com a própria saúde. Neste cenário, as ações de EAN mostram-se essenciais na rotina escolar. Contudo, estas ações precisam ser pautadas em aspectos metodológicos consistentes².

Objetivos

Elaborar uma proposta pedagógica de EAN, com base na pedagogia histórico-crítica, para alunos de Educação Infantil – Nível V.

Metodologia

A proposta foi elaborada a partir de uma análise documental do Projeto Político Pedagógico, do Planejamento Pedagógico Anual e do Material Didático do ano letivo de 2015, de uma escola particular sem fins lucrativos. A proposta pedagógica, construída pelo autor deste trabalho, foi embasada na pedagogia histórico-crítica³ e norteadada pela prática de projetos de trabalho⁴. Os temas sugeridos tiveram como fundamentação os conceitos da Nutrição Comportamental⁵, o Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas e o Guia Alimentar para a População Brasileira.

Resultados

As ações presentes no planejamento das disciplinas Natureza e Sociedade e Agricultura, demonstraram que o tema “alimentação” estava presente em todos os trimestres. O material didático trazia atividades que envolviam conceitos de alimentação e nutrição, variando entre textos, exercícios matemáticos e receitas culinárias. Os temas abordados no material remetiam à valorização da cultura alimentar e da culinária como prática emancipatória e de autocuidado; ao estímulo ao consumo de alimentos in natura; e ao exercício e partilha das habilidades culinárias. A proposta de EAN construída considerou as características e os temas presentes em todo o material analisado, integrando os conteúdos em forma de projeto de trabalho, cujo tema gerador foi “A comida em nossas vidas”, a ser desenvolvido no decorrer do ano letivo do Nível V, podendo caminhar em paralelo a outras atividades e permitindo incorporar ações que seriam trabalhadas apenas com o conteúdo proposto no material didático. Por meio dos Procedimentos didáticos-pedagógicos, procurou-se dar significado às ações e influenciar também as famílias, de forma a participarem do aprendizado e contribuir para que ele se consolide.

Conclusão

Apesar de ser uma escola cujas práticas pedagógicas refletem uma didática tradicional, há possibilidades de desenvolvimento da proposta construída. O tema “alimentação” mostrou-se ser tratado com importância no Nível V. Foi possível construir um projeto de trabalho com ações educativas consistentes e conteúdos integradores, que possibilita espaços formadores e condições de implementação, seja na escola alvo do estudo ou, talvez, em outras mais, o que demonstra que é possível planejar ações de EAN de acordo com os novos referenciais de nutrição. A impossibilidade de validação da proposta pode ser considerada uma lacuna deste trabalho, pois põe em dúvida a viabilidade e efetividade das ações. Essa validação fica como sugestão para próximos estudos, assim como a elaboração de novas propostas de EAN que garantam o caráter problematizador e dialético das abordagens.

Referências

1.FERREIRA, Vanessa Alves; MAGALHAES, Rosana. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 23, n. 7, p. 1674-1681, jul. 2007.

- 2.ZANCUL, Mariana Senzi de; VALETA, Leandro Neves. Educação Nutricional no Ensino fundamental: resultados de um estudo de intervenção. *Nutrire*, São Paulo, v. 34, n. 3, p. 125-140, dez., 2009.
- 3.SAVIANI, Dermeval. *Pedagogia Histórico-Crítica: Primeiras aproximações*. Campinas: Autores Associados, 2013.
- 4.HERNÁNDEZ, Fernando; VENTURA, Montserrat. *A organização do currículo por projetos de trabalho*. 5. ed. Porto Alegre: ArtMed, 1998.
- 5.ALVARENGA, Marle; KORITAR, Priscila. Atitude e comportamento alimentar – determinantes de escolhas e consumo. In: ALVARENGA, Marle et al. *Nutrição Comportamental*. São Paulo: Manole, 2015. cap. 2, p. 23-50.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Materiais de ensino; Nutrição da criança; Alimentação Escolar; Saúde Pública

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL COM TEATRO DE FANTOCHES EM ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE COARI-AM

IVONE LIMA SANTOS; CAROLINE MACHADO DA COSTA; HELENO LIMA SERRÃO; ELISSON DE SOUZA SEVALHO; ELIANA MEDEIROS MACEDO; PATRÍCIA DOS SANTOS GUIMARÃES

¹ UFAM - Universidade Federal do Amazonas, ² UFAM - Universidade Federal do Amazonas, ³ CEL LITERATUS - Centro Educacional Literatus
ivonesantos_nutri@hotmail.com

Introdução

A alimentação e a nutrição na área da saúde coletiva constituem requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde. Estudos vêm demonstrando que o conhecimento em nutrição pode influenciar as práticas alimentares e o estado nutricional de escolares. Porém promover tais mudanças ainda representa um grande desafio para os profissionais da saúde e da educação em especial na fase escolar, pois essa fase apresenta importantes aspectos para a formação de hábitos e práticas comportamentais em geral, especificamente alimentares. Neste contexto a realização de ação educativa sobre alimentação influencia positivamente na formação do comportamento alimentar saudável. A escola é um ambiente privilegiado para o desenvolvimento de ações de melhoria das condições de saúde e do estado nutricional, sendo um espaço estratégico para a concretização de iniciativas de promoção à saúde, através processos lúdicos e interativos como no caso da utilização de teatro de fantoches.

Objetivos

Dessa forma, a atividade de extensão “Nutri Diversão com Teatro de Fantoches” foi desenvolvida como uma ferramenta e objetivou a promoção de hábitos alimentares mais saudáveis, controle, prevenção do sobrepeso e da obesidade no grupo escolar no município de Coari-Am.

Metodologia

A atividade de educação nutricional aconteceu nas escolas municipais da cidade de Coari-AM com escolares na faixa de 6 a 13 anos, com protocolo de aprovação 57635716.0.0000.5020. Foram desenvolvidas peças interativas com fantoches, intituladas “O desespero das frutas” e a “História de Maria”, as histórias trataram de orientações quanto à importância da escolha de alimentos saudáveis, atividade física, mudança no estilo de vida, enfatizando os benefícios de alguns alimentos sobre o organismo e demonstrando o efeito dos alimentos ricos em açúcar simples e sódio e suas influências no surgimento de doenças crônicas degenerativas, após a aplicação do teatro foi realizado três perguntas, com resposta sim ou não (1. Foi fácil de entender o conteúdo aplicado? 2. Você gostou deste projeto com fantoches? 3. Na sua opinião, os vegetais, as frutas e hortaliças são importantes?) e distribuído frutas para verificação da aceitação das mesmas.

Resultados

Os resultados foram satisfatórios, pois verificou-se a motivação dos escolares do município, sendo solicitado pelos gestores que a educação nutricional fosse realizada por mais vezes devido o assunto não fazer parte da grade curricular das escolas e conseqüentemente ser pouco abordado entre os escolares. Nas perguntas realizadas com os discentes obteve-se 100% da resposta sim e o total consumo das frutas oferecidas.

Conclusão

Dessa forma, diante dos resultados obtidos por meio das perguntas e pela intenção dos gestores, confirmou-se a grande aceitação dos estudantes não apenas pela atividade teatral com fantoches como também pelos assuntos abordados, demonstrando a importância de realização de atividades nutricionais no âmbito escolar.

Referências

- ALBIERO, K. A.; ALVES, F. S. Formação e desenvolvimento de hábitos alimentares em crianças pela educação nutricional. Revista Nutrição em Pauta. v. 15, n. 82, p. 17-21, 2007.
- SAUNDER, C.; RAMALHO, R. A.; LEAL, M. C. O papel da educação nutricional no combate às carências nutricionais. Revista de nutrição. v. 13, n. 1, p. 2000.
- SCHMITZ, B. A. S. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. Cadernos de saúde pública. v. 24, n. 2, p. 312-322, 2008.

Palavras-chave: Atividades lúdicas; Comportamento alimentar; Ambiente Escolar

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA ESTADUAL DE ENSINO FUNDAMENTAL DE SANTA MARIA - RS

TAISE MORO BALCONI; CRISTIANA BASSO

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

cristiana@unifra.br

Introdução

A fase escolar compreende a faixa etária de sete a dez anos de idade, nesta fase ocorre um maior aporte de nutrientes e energia que irão impulsionar o crescimento adequado através da reserva energética também chamada de rebote da adiposidade, que ocasionará um aumento do peso corporal para o estirão de crescimento puberal (RAYMOND et al., 2012). A alimentação na infância é importante para o crescimento e desenvolvimento, e representa um dos principais fatores na prevenção de doenças na fase adulta, devido às mudanças do mundo moderno, modificações dos hábitos da sociedade atual, em especial as crianças que são vítimas das publicidades infantis, devido ao elevado consumo de produtos industrializados (MIRANDA et al. 2015; ROSSI et al. 2010).

Objetivos

Verificar o conhecimento dos alimentos por parte dos escolares, e incentivar ingestão de alimentos saudáveis.

Metodologia

O trabalho de Educação Nutricional ocorreu durante Estágio curricular do Curso de Nutrição, nos meses de abril e maio de 2017, em uma Escola Estadual de Ensino Fundamental da cidade de Santa Maria – RS, com alunos do 5º ano. Na atividade, boliche das charadinhas, as crianças deveriam acertar os boliches e conforme o número que derrubavam, retiravam a charadinha do pote correspondente ao número de boliches derrubados. Desta forma, caso o aluno não acertasse, teria uma nova chance de jogar, pois o intuito da atividade não seria competição e sim o aprendizado com relação ao conhecimento dos alimentos e suas características, estimulando o consumo de alimentos saudáveis. Assim, os materiais utilizados para a atividade, foram elaborados pelo próprio autor do trabalho, como também as charadinhas. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para a execução do projeto, foi assinado pelo diretor da escola.

Resultados

A participação na atividade boliche das charadinhas foi de 35 alunos, 83% deles responderam corretamente o que foi perguntado através da descrição dos alimentos, além de saberem algumas funções que caracterizava determinado alimento e, 17% não acertaram corretamente, assim percebeu-se que os alunos tiveram dificuldade de identificar alguns alimentos como, goiaba, brócolis, banana, melão, abacaxi e kiwi, a partir das características descritas através da charadinha sorteada. No entanto, obteve-se boa aceitação dos alunos, e participaram espontaneamente da atividade. As crianças desta fase escolar possuem características determinantes, pois tem a capacidade de desenvolver pensamentos racionais e senso crítico sobre as coisas que as envolvem. Se tratando da alimentação, o ambiente com o qual convivem aumenta a oportunidade para influências sobre a escolha do alimento, como a escolha dos colegas em sala de aula (RAYMOND et al., 2012).

Conclusão

Concluiu-se que a partir da atividade realizada com os alunos foi obtido resultados positivos com relação ao que foi proposto pelo autor, atingindo os resultados esperados através da dinâmica realizada. A criança já pensa por si só em relação as suas preferências e desta forma, se bem orientada, poderá recorrer a uma alimentação mais saudável, devendo pais ou responsáveis servirem de exemplo para essas crianças.

Referências

MIRANDA, J. et al. Prevalência de sobrepeso e obesidade infantil em instituições de ensino: públicas vs. privadas. Rev. BrasMed Esporte. v.21.no.2. São Paulo. Mar./Abr.2015.

RAYMOND, J. L; STUMP-E. S; MAHAN, L. K. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ed. Rio de Janeiro: ELSEVIER, p.1228, 2012.

ROSSI, C. E. et al. Influência da televisão no consumo alimentar e na obesidade em crianças e adolescentes: uma revisão sistemática. Rev. Nutr. vol.23. Campinas Julho/Agosto. 2010.

Palavras-chave: Nutrição; Escolar; Alimentação; Hábitos alimentares

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA ESCOLA: UMA ABORDAGEM INTERDISCIPLINAR COM ADOLESCENTES

VANESSA PRESTES DE ABREU; ELISÂNGELA DOS SANTOS COSTA DA SILVA; CLAUDIA OLSIEKI DA CRUZ

¹ UNESA - Universidade Estácio de Sá
vanessaprestesabreu@hotmail.com

Introdução

O excesso de peso e obesidade em crianças e adolescentes tem crescido de maneira considerável. Diante desse quadro, a necessidade do controle e prevenção da obesidade nos jovens está ligada às políticas públicas e programas de promoção da saúde, que incentivem a adoção de hábitos alimentares saudáveis e a prática de atividades físicas. Ações educativas no ambiente escolar constituem estratégias eficazes que devem ser encorajadas, pois trata-se de um ambiente em que os jovens passam a maior parte do dia, adquirindo conhecimentos que podem ser repassados para a família e para o meio social.

Objetivos

Abordar a educação nutricional de forma interdisciplinar no ambiente escolar.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional e de campo realizado com 328 estudantes de 14 a 19 anos, pertencentes ao 1º, 2º e 3º ano do ensino médio de uma escola pública no estado do Rio de Janeiro e seus respectivos professores, totalizando 8 (1 de Português, 1 de Matemática, 1 de História, 2 de Educação Física e 3 de Biologia). Foi realizada uma reunião prévia ao início das atividades com a direção da escola e o corpo docente com o intuito de obter autorização para execução do projeto e para explicar sobre as etapas do projeto. Em seguida, houve uma nova reunião com os professores para definição de dias, horários e turmas aptas a ingressar no projeto. Foram realizadas dinâmicas e discussões com os alunos e professores sobre alimentação saudável, roda dos alimentos, higiene dos alimentos, hábitos alimentares regionais e familiares, alimentação e atividade física, influência do marketing sobre a alimentação e imposição de padrões de beleza. Os alunos também participaram de oficinas sobre compostagem e preparo de lanches saudáveis. Por fim, eles plantaram uma horta escolar. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Estácio de Sá com parecer número 72908517.4.0000.5284.

Resultados

53,41% (n=94) dos alunos eram do 3º ano do ensino médio. A maioria dos estudantes não sabiam como higienizar as mãos e os alimentos corretamente, não consumiam frutas, legumes e verduras, dando preferência à fast foods e alimentos gordurosos em virtude da facilidade de obtenção. Pão de queijo, carne moída com angu e açaí foram os alimentos regionais mais consumidos pelos alunos, sendo associados à lembranças de suas cidades de origem e de seus familiares. A cor das lanchonetes e a divulgação de promoções diárias foram as estratégias de marketing que mais induzem os alunos a consumir alimentos, principalmente fast foods. Os jovens relataram seguir dietas indicadas por blogueiras ou amigos. Eles também relataram insatisfação com a imagem corporal e sofrer pressão de familiares quanto ao peso e a forma do corpo. Na oficina de lanches saudáveis os alunos preparam refrigerante caseiro, hambúrguer caseiro, requeijão caseiro e bolo de feijão com calda de chocolate. Na horta escolar foram cultivados temperos naturais que puderam ser usados no preparo das refeições dos alunos.

Conclusão

Foi observada a falta de conhecimento dos alunos sobre a maioria dos temas abordados. A escola era o local onde a maioria dos alunos tinha acesso à uma alimentação equilibrada. O projeto contou com o apoio da direção da escola e obteve integração interdisciplinar, facilitando o envolvimento dos alunos. Dessa forma foi percebida a importância de se realizar ações de educação nutricional focadas nesse público, com o intuito de agregar conhecimento e fazer dos alunos multiplicadores dessas informações para familiares e amigos.

Referências

REIS, C. E. G.; VASCONCELOS, I. A. L.; BARROS, J. F. N. Políticas públicas de nutrição para o controle da obesidade infantil. *Rev. Paul Pediatr*, v. 29, n. 4, p. 625-33, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e

Nutrição. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**: Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro: Ministério da Saúde; 2010.

Palavras-chave: Ações Educativas; Dinâmicas; Educação Nutricional; Nutrição Escolar

EDUCAÇÃO PERMANENTE EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UMA PROPOSTA VOLTADA PARA A COMUNIDADE ACADÊMICA

BARBARA LEONE SILVA; MANOELA CLEUSA COSTA; MARINEZ FREGULIA RÉOS; LAURA NAZARI; AMANDA DE ARAÚJO FIGUEREDO GUEDES; FIEL DUARTE GOMES

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, ² TEARSAN - Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional
ba.leonesilva@gmail.com

Introdução

Buscando superar as questões pedagógicas de ensino e de aprendizagem que circundam as discussões da temática de Segurança Alimentar e Nutricional implementada nos espaços formais da academia, foi projetado pelo grupo Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional um processo de educação permanente em Segurança Alimentar e Nutricional, com a intenção de possibilitar a superação de uma prática profissional fragmentada, técnica, operacional e voltada a um saber científico limitado, avançando na socialização das discussões que atualmente se apresentam compondo os diversos espaços sociais que discutem a Segurança Alimentar e Nutricional. A proposta tem por sujeitos os acadêmicos da Universidade Federal de Santa Catarina, principalmente estudantes dos cursos e centros que se relacionam mais diretamente com a temática e outros temas a ela relacionados.

Objetivos

Promover processo de educação permanente em Segurança Alimentar e Nutricional dirigido a acadêmicos, com o intuito de formar sujeitos multiplicadores que percebam a temática inserida em seu processo de atuação profissional. Superar o movimento mecânico do cumprir tarefas sem envolvimento com conhecimento de forma integral, costumeiramente presente nas atividades de bolsistas no meio acadêmico.

Metodologia

O caminho metodológico pautado pelos princípios da educação popular envolveu momentos de exposição dialogada associado a rodas de discussão permitindo aos participantes o compartilhamento de conhecimentos e experiências. Em relação à definição, organização e desenvolvimento dos encontros, estes ficaram sob a responsabilidade dos bolsistas ligados ao grupo. Foram realizados cinco encontros envolvendo os seguintes temas: agroecologia; planos de Segurança Alimentar e Nutricional; política e sistema de Segurança Alimentar e Nutricional; Educação Alimentar e Nutricional; e racismo. Os encontros foram divulgados por todo o campus universitário, nos locais de maior circulação de estudantes. O desenvolvimento de alguns destes temas ficou a cargo de convidados.

Resultados

O público participante se compôs de estudantes de graduação e pós-graduação ligados a diferentes cursos da Universidade Federal de Santa Catarina (Nutrição, Assistência Social e Agronomia), professores e pesquisadores envolvidos com a Teia de Articulação pelo Fortalecimento de Segurança Alimentar e Nutricional e com outros núcleos de pesquisa existentes na universidade, além de conselheiros do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional de Santa Catarina. Nas rodas de discussão as questões que se destacaram ficaram por conta da relação entre o processo de formação e o contexto social, envolvendo: a necessidade de romper com a fragmentação entre conhecimento científico e conhecimento popular; avançar na integração entre teoria e prática possibilitando a interação entre ação – reflexão – ação.

Conclusão

A metodologia mostrou-se positiva para todos os participantes, apontando a necessidade de continuidade da implementação de espaços interativos, que superem as salas de aulas e laboratório científicos e avancem para o debate da prática voltada para as realidades sociais.

Referências

BELLINI M.I.B.; JESUS I.B.; SCHERER G.G. et al. In.: BELLINI M.I.B.; FALER C.S.(org.). Intersectorialidade e políticas sociais: interfaces e diálogos. Porto Alegre : EDIPUCRS, 2014. Disponível em: . Acesso em: 03/10/2017.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Direito Humano à Alimentação Adequada; Educação Popular; Educação Permanente

EFEITOS DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL SOBRE O COMPORTAMENTO ALIMENTAR E A QUALIDADE DA DIETA DE INDIVÍDUOS IDOSOS: UM ENSAIO CLÍNICO ABERTO

CÁSSIA REGINA DE AGUIAR NERY LUZ; ANA LÚCIA RIBEIRO SALOMÓN; RENATA COSTA FORTES

¹ SES/DF - Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal
cassiareginanutri@gmail.com

Introdução

Um envelhecimento saudável depende de bons hábitos alimentares, especialmente do consumo adequado de frutas, verduras e legumes. Há um distanciamento entre o hábito alimentar adotado pela população idosa e as recomendações alimentares para promoção da saúde. A Educação Alimentar e Nutricional configura-se como ferramenta fundamental para promoção da alimentação saudável. E para o sucesso das ações educativas em nutrição sugere-se a aplicação de técnicas educativas adequadas para que hajam efetivas mudanças do comportamento alimentar. Nesse sentido destaca-se o Modelo Transteórico.

Objetivos

Investigar os efeitos de uma intervenção de Educação Alimentar e Nutricional baseada no Modelo Transteórico avaliando quais diferenças na qualidade da dieta, no comportamento alimentar e no perfil nutricional e sociodemográfico, que determinam a adequação ou não do consumo de frutas, verduras e legumes entre indivíduos idosos.

Metodologia

Trata-se de ensaio clínico aberto com uma amostra aleatória simples de idosos a partir de um banco de dados de pacientes atendidos em uma Unidade Básica de Saúde do Distrito Federal. Entrevistadores treinados avaliaram a qualidade da dieta por meio de três Recordatórios Alimentares de 24 horas e do Índice de Qualidade da Dieta Revisado. Verificou-se o comportamento alimentar por meio dos quatro componentes do Modelo Transteórico para o consumo de frutas, verduras e legumes (estágios de mudança, estratégias de mudança, equilíbrio de decisões e autoeficácia). A intervenção foi desenvolvida levando-se em consideração o custo e a estrutura da Unidade Básica de Saúde. Adotou-se o formato de oficinas e rodas de conversa. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o número 1.440.645.

Resultados

Entrevistaram-se 91 indivíduos idosos. Na linha de base a maioria (76,9%) encontrava-se nos estágios de pré-ação para a mudança do comportamento. Na comparação entre os grupos pré-ação e ação, observaram-se diferenças significativas com relação às porções de frutas, verduras e legumes consumidas (3.57 vs 4.75, $p=0,003$), ao escore do Índice de Qualidade da Dieta Revisado (73.03 vs 77.34, $p=0,030$), ao escore das estratégias de mudança (29.16 vs 35.33, $p<0,001$) e ao escore da autoeficácia (21 vs 25, $p=0,003$). Para a intervenção foram selecionados idosos classificados nos estágios de pré-ação do comportamento alimentar. Após as quatro oficinas de intervenção, houve melhora estatisticamente significativa da qualidade da dieta e do comportamento alimentar para o consumo de frutas, verduras e legumes.

Conclusão

Idosos que adotam hábitos alimentares mais saudáveis, especialmente relacionados ao consumo de frutas, verduras e legumes, possuem comportamentos diferentes daqueles com qualidade da dieta inferior. Sugere-se que ações que pretendam melhorar o hábito alimentar atuem também sobre o comportamento alimentar a fim de otimizar o alcance na prática do que se pretendem na teoria. Como as modificações nos hábitos alimentares de idosos são difíceis, considera-se que a intervenção, baseada no Modelo Transteórico, configura-se como uma possibilidade efetiva de ação educativa em nutrição. Acredita-se que os resultados encontrados, bem como a reflexão acerca de suas potencialidades, desafios e limitações contribuam para o planejamento e o desenvolvimento de intervenções futuras pautadas no Modelo Transteórico, principalmente no âmbito de serviços públicos de saúde e com populações idosas.

Referências

1 ANDRADE, Samantha Caesar de; PREVIDELLI, Ágatha Nogueira; MARCHIONI, Dirce Maria Lobo; FISBERG, Regina Mara. Avaliação da confiabilidade e validade do Índice de Qualidade da Dieta Revisado. Revista de Saúde Pública. v.

47, n. 4, p.675-83, 2013.

2 HORWATH, Caroline; SCHEMBRE, Susan; MOTL, Robert; DISHMAN, Rod; NIGG, Claudio. Does the transtheoretical model of behavior change provide a useful basis for interventions to promote fruit and vegetable consumption? *Health Prom.* v. 27, n. 6, p.351-7,2013.

3 Ministério da Saúde (BR). Instrutivo: metodologia de trabalho em grupos para ações de alimentação e nutrição na atenção básica. Universidade Federal de Minas Gerais; 2016b.

4 PROCHASKA, James; VELICER, Wayne. The transtheoretical model of health behavior change. *American Journal of Health Promotion.* v. 12, n. 1, p.38-48, 1997.

5 TASSITANO, Rafael Miranda; CABRAL, Poliana Coelho; DA SILVA, Giselia Alves Pontes. Validação de escalas psicossociais para mudança do consumo de frutas, legumes e verduras. *Caderno de Saúde Publica.* v. 30, n. 2, p.272-82, 2014.

Palavras-chave: dieta; comportamento alimentar; nutrição do idoso

EFETIVIDADE DA INICIATIVA HOSPITAL AMIGO DA CRIANÇA NA PROMOÇÃO DA AMAMENTAÇÃO NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.

OSVALDINETE LOPES DE OLIVEIRA SILVA; MARINA FERREIRA REA

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, ² USP - Universidade de São Paulo, ³ IBFAN - Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar
olinete@yahoo.com.br

Introdução

Haja vista a importância do aleitamento materno na prevenção da morbidade e mortalidade infantil, todos os esforços devem ser empreendidos para apoiar, promover e proteger essa prática. Dentre as estratégias mais eficazes para sua promoção está a Iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC) que mediante a reorganização das rotinas hospitalares do parto e nascimento, deve propiciar um ambiente favorável à amamentação (VENÂNCIO, 2012; BOCCOLINI, 2013; SINHA, 2015; VICTORA, 2016, OPAS, 2016).

Objetivos

Comparar as práticas de amamentação entre crianças nascidas em Hospitais Amigo da Criança (HAC) e em hospitais não amigos da criança (NHAC) no município de São Paulo.

Metodologia

Estudo quase experimental realizado em 6 hospitais públicos do Município de São Paulo, sendo 3 HAC e 3 NHAC, no período de setembro de 2016 a setembro de 2017. Foram realizadas entrevistas com mães nas maternidades 24h após o parto e por telefone, aos 30 dias e aos 180 dias após o nascimento, sobre a alimentação da criança nas últimas 24 horas. Os critérios de inclusão das mães foram: maiores de 18 anos, feto único, binômio sem problemas de saúde que impedissem a amamentação e aceitasse participar assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A Pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública/USP sob o parecer n. 1.811.327. Os dados foram analisados pelo qui-quadrado e regressão logística no STATA 13.0.

Resultados

Foram incluídas 969 mães na primeira entrevista, 902 aos 30 dias e 814 aos 180 dias, 56,1% destas em HAC. Nascer em HAC foi associado a realizar contato pele-a-pele imediatamente após o nascimento, prática esta que aumentou em 7 vezes as chances do RN ser amamentado na primeira hora de vida (OR=7,2). A amamentação na primeira hora de vida foi associada a nascer em HAC com um incremento de 30,7% [67,2% HAC X 51,4% NHAC (p=0,000)]. Embora não estatisticamente significativa a IHAC aumentou em 16,3% o aleitamento exclusivo por no mínimo 5 meses (42,7% HAC X 36,7% NHAC), em 21,9% a amamentação exclusiva aos 6 meses (21,7% HAC X 17,8% NHAC), em 7,1% qualquer amamentação aos 180 dias (77,7% HAC X 72,5% NHAC) e a taxa de desmame aos 6 meses foi 23,1% maior entre as crianças nascidas em NHAC (22,3% HAC X 27,5% NHAC).

Conclusão

A IHAC foi efetiva em elevar de forma significativa a amamentação na primeira hora de vida o que implica em importante redução no risco de morbi-mortalidade infantil, segundo as recentes evidências científicas. Nos demais indicadores de amamentação, a efetividade embora menor, foi também importante por contribuir para elevar as taxas de amamentação exclusiva em menores de 6 meses e reduzir o desmame precoce. Entretanto, os dados apontam para a necessidade de fortalecer a Iniciativa Hospital Amigo da Criança visando o aumento da sua efetividade.

Referências

BOCCOLINI C.S. CARVALHO M.L. OLIVEIRA M.I. PERÉZ-ESCAMILA R. Breastfeeding during the first hour of life and neonatal mortality. *J Pediatr. Rio de Janeiro.* V.89, n.2, p.131-6, Mar-Apr 2013.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. La Iniciativa hospital amigo del niño en América Latina y el Caribe: Estado actual, retos y oportunidades. Washington, DC: OPS, 2016.

SINHA B. et al. Interventions to improve breastfeeding outcomes: a systematic review and meta-analysis. *Acta Pædiatrica.* 2015; 104:114–135

VENÂNCIO S.I. et al. The baby-friendly hospital initiative shows positive effects on breastfeeding indicators in Brazil. *J Epidemiol Community Health*. 2012;66(10):914-18.

VICTORA C.G. et al. Breastfeeding in the 21st century: epidemiology, mechanisms, and lifelong effect. *Lancet*. 2016; 387:475-90

Palavras-chave: Aleitamento materno; Hospital Amigo da Criança; Maternidades

ELABORAÇÃO DE ÁLBUM FOTOGRÁFICO DIGITAL DE ALIMENTOS SELECIONADOS DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

THAIS ARREGUY NASCIMENTO

¹ PUCMG - Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais

thaisarreguy33@gmail.com

Introdução

As medidas caseiras são úteis para se elaborar preparações, pois facilitam na compreensão das quantidades estabelecidas. Atualmente existe uma dificuldade, entre pacientes e profissionais da saúde, em estipular o tamanho das porções ingeridas e aquelas que serão consumidas, devido à diferença das medidas caseiras, visto que não há padronização dos tamanhos dos utensílios. Sendo assim, podem ocorrer erros de cálculos em dietas, causando estimativa maior ou menor que a necessidade do paciente. Observando esta dificuldade viu-se a necessidade da elaboração de um álbum fotográfico digital com alimentos porcionados em medidas caseiras.

Objetivos

Elaborar um álbum fotográfico digital com alimentos porcionados em medidas caseiras selecionados a partir do Anexo C do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Metodologia

Inicialmente, verificou-se as quantidades apresentadas no Anexo C, observando se as calorias e gramas dos gêneros alimentícios coincidiam com aquela apresentada, conforme cada grupo de alimentos. Em seguida foi realizada a conversão calórica para quantidade em gramas. Foram retiradas varias fotos de um mesmo alimento e/ou preparação para a seleção daquela de melhor visualização da porção. Em algumas fotos, para a melhor compreensão e padronização do tamanho da porção do alimento, foi utilizada uma caixa de fósforos com 40 unidades (3,5cm x 4,8cm). O álbum fotográfico digital foi disponibilizado em um tablet no arquivo de formato JPEG e foram organizadas de acordo com o grupo de alimentos, facilitando assim a busca da porção de algum alimento e/ou preparação.

Resultados

Para a elaboração do álbum fotográfico digital foram selecionadas 226 preparações e/ou alimentos dos 230 presentes no Anexo C do Guia Alimentar para a População Brasileira, o que representa 98,3% das amostras presentes no documento. O álbum fotográfico digital não foi realizado com a totalidade dos alimentos presentes no anexo C devido presença de alguns obstáculos como a sazonalidade, alimentos regionais, curto prazo para a criação do trabalho e a falta de patrocínio. Houve dificuldades para o porcionamento de alguns alimentos na medida indicada, desta forma foi necessária à adaptação ao utensílio que proporcionasse melhor visualização da porção. Para o projeto foi necessário à aquisição de um mesmo produto de diversas marcas para se encontrar uma que chegasse próximo ao proposto pelo Anexo C em relação às calorias e gramaturas.

Conclusão

Uma vez que existem diversos pesos e medidas para utensílios semelhantes, podendo influenciar na quantidade calórica e de nutrientes, espera-se que o álbum fotográfico possa auxiliar profissionais de nutrição, clientes e pacientes na adequação das dietas utilizando as medidas caseiras adequadas.

Referências

Alterburg, Helena; DIAS, Katia Antonia Castro. Medidas e porções de alimentos. 2. ed. Ouro Preto: Komedi, 2009. Cap. 2, p. 23-34.

BRASIL. Ministério da saúde. Guia alimentar para a população Brasileira: Promovendo a alimentação saudável. Brasília, DF, 2005. Disponível em:

Acesso em: 20 de ago. de 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição: Conheça o Guia Alimentar para a População Brasileira. Disponível em: Acesso em: 25 de ago. de 2012.

CUPARRI, L. Guias de medicina ambulatorial e hospitalar Unifesp/Escola Paulista de Medicina. Nutrição Clínica no adulto. São Paulo: Manole Ltda, 2002. p. 47-49.

DANIEL, Junbla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. Valor Social e Cultural da Alimentação. Disponível em: Acesso em: 23 de ago. de 2012.

LEMOS, Aline G; BOTELHO, Raquel BA; AKUTSU, Rita de Cássia CA. Determinação do fator de correção das hortaliças folhosas comercializadas em Brasília. Horticultura Brasileira, Brasília, v. 29, n. 2, p. 231-236, abr./jun. 2011.

LOPEZ, Rosana Posso Sueiro. Análise das ferramentas brasileiras em nutrição. 2006. Programa de Pós-Graduação Lato Sensu Qualidade em Alimentos. Universidade de Brasília - Centro de Excelência em Turismo. Brasília.

MOREIRA, Maria Altina. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2. ed. Goiânia: AB Editora, 2002. p.144

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; CUNHA, Selma Freire de Carvalho; MARCHINI, Julio Sérgio. A desnutrição dos pobres e dos ricos: dados sobre a alimentação no Brasil. São Paulo: Sarvier, 1996. p.123.

RAMALHO Rejane Andréa; SAUNDERS, Cláudia. O papel da educação nutricional no combate às carências nutricionais. Revista de Nutrição, Campinas, v. 13, n. 1, p. 11-16, jan./abr. 2000.

RETAMOSO, Vanessa; MESQUITA, Marizete de; OLIVEIRA, Viviani Ruffo de Padronização de medidas caseiras como instrumento facilitador para discentes e docentes do curso de nutrição. Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 10, n. 1, p. 127-136, 2009.

RIBEIRO, Tânia Beninga de Moraes; COLUGNATI, Fernando Antonio Basile; SIGULEM, Dirce Maria. Tabelas de composição química de alimentos: Análise comparativa com resultados laboratoriais. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 37, n. 2, p. 216-225, abr. 2003.

RODRIGUES, Alline Gouvea Martins; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Uso de imagens de alimentos na avaliação do consumo alimentar. Revista de Nutrição, Campinas, v. 24, n. 5, p. 765-776, set./out. 2011.

VARGAS, Vagner de Souza. Padronização de medidas caseiras como ferramenta à Dietoterapia.

VITTALLE, Rio Grande, v. 19, n. 1, p. 29-34, abr./mai. 2007.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. Avaliação nutricional de coletividades. 4ª ed. Florianópolis: UFSC; 2008. p.109-120.

Palavras-chave: Medidas Caseiras; Guia Alimentar; Álbum fotográfico

ELABORAÇÃO DE PREPARAÇÕES DIETÉTICAS COM CÚRCUMA E SUA BIODISPONIBILIDADE

MARIANA RANGEL ALVES DE SOUZA; LÚCIA GOMES RODRIGUES; DÉBORA FRAUCHES NUNES

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

frauchesster@gmail.com

Introdução

A curcumina é um pigmento polifenólico lipossolúvel que possui coloração de tom amarelo brilhante e alaranjado. Está presente no rizoma tuberoso da cúrcuma (*Curcuma longa linn*), também chamado de açafrão-da-terra. A cúrcuma é usada tradicionalmente como tempero ou corante, e é o composto que confere a cor característica ao curry indiano. Entre as ações documentadas da curcumina estão a propriedade antioxidante, ação hepa-toprotetora, nefro-protetora, anti-carcinogênica, anti-inflamatória, anti-alérgica, anti-diabética, cardioprotetora, bactericida e neutroprotetora.

Objetivos

Desenvolver preparações com curcumina de boa biodisponibilidade, determinando seus teores.

Metodologia

Foi pesquisado o termo “curcumin” e “curcumina” no Google acadêmico, Pubmed e no Periódicos da CAPES. Foram selecionados artigos relacionados a biodisponibilidade, efeito do processamento, metabolismo, estabilidade e concentração dos compostos estudados em alimentos in natura. Em seguida foram elaboradas preparações baseadas nos alimentos fonte pesquisados, de forma a otimizar seu uso. Os resultados foram expressos em mg/100g para os alimentos in natura e porção de consumo para as preparações.

Resultados

A quantidade de curcumina presente na cúrcuma pode variar, em 100g do rizoma fresco, de 40 a 720mg a depender da umidade relativa, altitude, conteúdo de nitrogênio e pH do solo. No rizoma seco triturado, as quantidades podem variar de 40 a 880mg, na cúrcuma em pó de 58 a 314mg e no curry de 10-58mg. A biodisponibilidade da curcumina é muito pequena, dependendo da degradação realizada pela microbiota e por enzimas intestinais, possui baixa capacidade de absorção intestinal, é metabolizada rapidamente pelo fígado e em seguida eliminada pela bile ou urina e a maior parte é excretada intacta nas fezes. Este composto é sensível a luz, instável em soluções alcalinas e extremamente sensível ao calor. Sua biodisponibilidade é aumentada na presença de peperina, em complexos com íons metálicos ou com albumina sérica, em nanopartículas, lisossomos e fosfolípidios. Foram elaboradas 7 sugestões de preparações com ingredientes e teores de cúrcuma: Bala de gelatina de laranja com cúrcuma- 0,3mg/50g (laranja, limão thaiti, cúrcuma pó, açúcar demerara, gelatina incolor, raspas de laranja); Castanha de caju com cúrcuma - 0,5mg/15g (castanha caju, óleo de gergelim, gergelim preto, nori, sal, pimenta caiena, cúrcuma); Omelete de abobrinha com ervas e cúrcuma - 1,5mg/70g (ovo, abobrinha, cúrcuma, pimenta do reino, salsa, cebolinha, sal); Sorvete de manga, gengibre e cúrcuma - 1,5mg/80g (manga, gengibre, inhame cúrcuma); Grão-de-bico com tomate e cúrcuma - 2,6mg/120g (grão de bico, cúrcuma, azeite, pimenta, páprica, cebola, tomate, sal); Pastinha dourada de abacate - 4,2mg/50g (abacate, cúrcuma, pimenta, azeite, limão alho e sal).

Conclusão

As preparações sugeridas podem ser consumidas por adultos e crianças e devem ser estimuladas. Vale destacar que não consegue chegar a dose farmacológica recomendada somente via alimentar, devido ao seu sabor terroso extremamente ativo. A cúrcuma deve ser adicionada ao final do preparo dos alimentos que sofrem maior aquecimento ou utilizada em preparações que não envolvem cocção para evitar sua degradação. Por ser um pigmento lipossolúvel é interessante utilizá-la em preparações com quantidade mínima de lipídios, dando preferência para aqueles de melhor qualidade.

Referências

CURCUMIN. Oregon State University, Linus Pauling institute. Micronutrient information center, Dietary factors, phytochemicals. Disponível em: . Acesso em: 24/05/2017.
AKBAR, A.; KUANAR, A.; JOSHI, R. K.; SANDEEP, I. S.; MOHANTY, S.; NAIK, P. K.; MISHRA, A.; NAYAK, S.. Development of prediction model and experimental validation in predicting the curcumin content of turmeric (*Curcuma longa L.*). *Frontiers in plant Science*. 7, 1507, october/2016.

TAYYEM, R. F.; HEATH, D. D.; AL-DELAIMY, W. K.; ROCK, C. L.. Curcumin content of turmeric and curry powders. *Nutrition and câncer*. 55(2), 126-131. 2006.

CHENG, Z.; XIA, Y.; LIAO, S.; HUANG, Y.; LI, Y.; HE, Y.; TONG, Z.; LI, B.. Therma degradation kinetics study of curcumin whit nonlinear methods. *Food chemistry*, 115, 81-86. 2014.

RIMBACH, G.; WAGNER, A. E.; CHIN, D.; ERNST, I. M. A.; HUEBBE, P.; ESATBEYOGLU, T.. Curcumin – From molecule to biological function. *Angewandte Chem. Int. Ed*, 51, 5408-5334, 2012.

Palavras-chave: curcuminóides; biodisponibilidade; fichas técnicas; composição nutricional

ENTRE O FAST E O SLOW FOOD: ADAPTAÇÕES DE ESPAÇOS DE COMENSALIDADE E MODOS DE COMER EM BARREIRAS-BA

DÉBORA XAVIER DE SOUZA; SARA MICAELLE DOS ANJOS LOPES; WESLEY BRUNO SOARES LEMOS; DEBORA CRUZ PORCINO

¹ UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia
d15xavier@outlook.com

Introdução

A implantação da Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB) em 2014, em paralelo a implantação de faculdades da rede privada, tem transformado o município de Barreiras – BA num pólo universitário para a região oeste da Bahia. Este cenário tem agregado novos sujeitos (professores, estudantes, e técnicos) oriundos de diferentes regiões do Brasil, o que tem modificado também o estilo de vida e o cenário alimentar do município.

Objetivos

Discutir as relações dos movimentos fast-food e slow food no atual contexto do município.

Metodologia

Este estudo é de cunho qualitativo como descrito por Minayo e está concebido no campo da sócio-anthropologia da alimentação e das ciências sociais da saúde. Os dados apresentados foram construídos a partir de discussões teóricas e incursões a campo numa perspectiva etnográfica baseada na proposta de Laplantine, com registros em diários de campo, realizadas durante o curso das disciplinas Antropologia da Saúde e da Alimentação e Práticas de Nutrição III – espaços de comensalidade, ambas ofertadas ao curso de nutrição da UFOB e caracterizam aspectos históricos, sociais, econômicos e culturais do comer no município de Barreiras - BA.

Resultados

Foi observado que os fluxos migratórios reverberam-se em processos modernizantes que tem alterado as construções identitárias e os hábitos alimentares locais, em consonância com realidades também de âmbito nacional e mundial de dois movimentos antagônicos: fast-food e Slow food. O primeiro traz consigo a proposta de praticidade e eficiência, enquanto que o segundo exalta minúcias da experiência durante produção, preparação e consumo das preparações, possibilitando um arcabouço de memórias e sabores. Somado a isto, a pressão por um estilo de vida mais globalizado e acelerado, além da influência midiática tem conferido à alimentação barreirense um perfil que condiz em hábitos voltados ao fast-food, implicando em uma alimentação rápida e fora de casa. Por sua vez, o Slow food apesar de precisar buscar seu espaço de resistência, ainda consegue manter parte da sua preservação e valorização dos produtos tradicionais, reforçando a identidade cultural local. No que tange o consumo dos fast-food, observa-se que este tem ganhado mais espaço, principalmente devido ao apelo cultural que relaciona estas práticas alimentares com momentos de prazer. Desta forma o Slow food vem, cada vez mais, se tornando sinônimo de práticas que envolvem um movimento familiar. Apesar desta conjuntura, a perspectiva do Slow food resiste em determinados espaços de comensalidade de Barreiras, como por exemplo restaurantes de comidas caseiras localizados na feira livre e em outros pontos mais afastados do Centro da cidade.

Conclusão

Essa resistência sugere a possibilidade de criação de novos espaços e a busca pela sobrevivência dos estabelecimentos que ainda mantém a proposta de considerar que o momento dedicado ao comer, também pode e deve ser um momento destinado à sociabilidade e manifestação da cultura de um povo. O comer na rua não deve ser resumido à uma experiência mercantil ou de consumo de nutrientes que apenas alimenta o corpo. É urgente reconhecer que o comer também tem papel de alimentar e, além de nutrir o corpo, também preenche a vida e alma dos comensais.

Referências

- GOÉS, J. A. W. Fast-Food: um estudo sobre globalização alimentar. Salvador: EDUFBA, 2010.
LAPLANTINE, F. A descrição etnográfica. Paris. Ed. Armand Colin, 2005.
MINAYO, M. C. S. Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.
SANTOS, L. A . S. O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008.

Palavras-chave: Fluxos migratórios; Globalização; Hábito alimentar

ESCOLHA ALIMENTAR: UMA CONSEQUÊNCIA DO ESTADO EMOCIONAL

NAÍZA CARVALHO RODRIGUES; MARIZE MELO DOS SANTOS; IVONE FREIRES DE OLIVEIRA COSTA NUNES;
THALITA BRAGA BARROS ABREU; MARTHA TERESA SIQUEIRA MARQUES MELO; CECÍLIA MARIA RESENDE
GONÇALVES DE CARVALHO

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí
naiza.lages@yahoo.com.br

Introdução

As respostas emocionais relacionadas aos alimentos têm sido intensamente exploradas nos últimos anos, considerando que o ato de alimentar-se é influenciado por aspectos sociais, ambientais, culturais, psicológicos, genéticos e metabólicos. Alguns alimentos não saudáveis são consumidos por razões diferentes da fome, com alguns motivos relacionados à regulação emocional (LU et al., 2016). Segundo Astrup e Brand-miller (2012), comer por razões não metabólicas, conhecido como "comer hedônico", geralmente envolve consumo excessivo de energia e alimentos com sabores densos, ricos em açúcar e gordura que podem contribuir para o ganho de peso e obesidade.

Objetivos

Analisar as consequências provocadas pelas escolhas alimentares baseadas no estado emocional, a partir de uma revisão de literatura.

Metodologia

Trata-se de uma revisão narrativa de caráter exploratório realizada no período de maio a junho de 2017, nas bases de dados, *PubMed* (*National Library of Medicine, Bethesda, MD*), *LILACS* (*Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde*) e *SciELO* (*Scientific Electronic Library Online*). Foram utilizados os descritores: *consumo alimentar, emoções por alimentos e comportamento alimentar, com inclusão de artigos originais conduzidos com humanos disponível na íntegra via online, nos idiomas português e inglês, abordando publicações de 2011 a 2017. Para o cômputo do total de estudos identificados, foi verificada a duplicação dos mesmos entre as bases de dados, sendo que cada artigo foi contabilizado somente uma vez.*

Resultados

Foram encontrados 46 artigos, contudo, apenas sete publicações foram analisadas, pois contemplavam o objeto da presente investigação. Todos os textos eram de origem estrangeira, com pessoas de diferentes faixas etárias, de ambos os sexos, com número amostral variando de 50 a 710 participantes. As principais causas emocionais envolvidas na ingestão alimentar foram: apelo sensorial, comportamento alimentar passado, imagem corporal, nível de escolaridade e estresse, que foram associadas ao comer emocional e positivamente relacionadas à obesidade grave e alta restrição dietética com conexões fortes com a culpa e vergonha. Além disso, indivíduos com emoções moderada e altos níveis de estresse apresentam elevação do apetite e os lanches adicionais eram uma maneira fácil de lidar com o estresse.

Conclusão

Há uma forte relação entre as emoções e as atitudes que estimulam uma ingestão alimentar seletiva, na maioria das vezes, as preferências são para alimentos com alta densidade calórica, predispondo o organismo ao risco de obesidade e outras doenças.

Referências

ASTRUP, A.; BRAND-MILLER, J. Diet composition and obesity. *The Lancet*, v.379, n.9821, p.1100-1101, 2012.

LU, Q.; TAO, F.; HOU, F.; ZHANG, Z.; REN, L. L. Emotion regulation, emotional eating and the energy-rich dietary pattern. A population-based study in Chinese adolescents. *Appetite*, v.99, p.149-156, 2016.

Palavras-chave: Campos cognitivos do consumo alimentar; Fatores motivacionais do consumo; Ingestão alimentar.

ESCORE DA MUDANÇA NUTRICIONAL: METODOLOGIA AVALIATIVA SUBJETIVA NUTRITION CHANGE SCORE: AN EVALUATIVE SUBJECTIVE METHODOLOGY

VILANI FIGUIREDO DIAS; RAPHAEL FIGUIREDO DIAS

¹ SEMENTES - Clínica Médica Sementes, ² FM/UFMG - Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Minas

Gerais

vilaninutri@bol.com.br

Introdução

Incentivar a alimentação e hábitos de vida saudáveis são importantes estratégias de promoção da saúde. Entretanto, a mudança no comportamento alimentar é um desafio no aconselhamento nutricional (Alvarenga, M.et al, 2015). Tal complexidade não são determinadas apenas por fatores fisiológicos, mas também por psicológicos, ambientais, culturais, socioeconômicos e comportamentais (Machado et al, 2014, Buttriss, 1997). A mudança deve ser pautada na clareza, na confiança e na participação do processo. Segundo o modelo transteórico, cinco fases norteiam a mudança: a Pré-contemplação, Contemplação, Decisão, Ação e a Manutenção (Toral, 2007) e depende tanto de esforços individuais quanto do apoio de profissionais, pois exigem ações de educação alimentar e de saúde emancipatórias, motivadoras e eficazes (Machado et al, 2014). Vale ressaltar que as estratégias de interação (Alvarenga, M.et al, 2015), as técnicas da Roda da Vida e a Programação Neurolinguística- Rapport (Lawley,1994), podem auxiliar os nutricionistas a persuadir e direcionar seus pacientes. Neste contexto, faz-se necessário criar ferramentas que promovam a reflexão, facilitem a aprendizagem e estimulem a mudança de comportamento alimentar, porque uma vida saudável é o equilíbrio entre os diversos aspectos da vida.

Objetivos

Criar ferramenta de avaliação subjetiva participativa para subsidiar o trabalho do nutricionista e profissionais da saúde que promova a reflexão e motivação para a mudança de comportamento alimentar e estilo de vida por meio da Educação Alimentar e Nutricional.

Metodologia

Para a construção da ferramenta e definição do modelo utilizou-se como base didática o referencial teórico e as recomendações do “Guia alimentar para a População Brasileira”. A imagem foi criada adaptando-se a metodologia da Roda da Vida, assim como a definição dos quesitos relacionados ao comportamento alimentar. Definiu-se uma orientação de preenchimento da ferramenta pelo indivíduo, assim como uma para o profissional avaliar, discutir e traçar metas com o paciente. Foi elaborado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido como requisito ético de participação.

Resultados

A ferramenta foi denominada de Escore da Mudança Nutricional, metodologia avaliativa, subjetiva e participativa, para auxiliar o nutricionista e profissionais de saúde de forma prática e didática. É uma ferramenta de auto avaliação, flexível e dinâmica que requer uma pontuação de 0 a 10 para cada quesito definido, entre eles o hábito de preparo das refeições, fracionamento da dieta, consumo de produtos ultraprocessados, prática de atividades físicas. Possibilita avaliar graficamente os aspectos, discutir e traçar metas alcançáveis a curto, médio e a longo prazos que impactem na qualidade de vida, direcionando-o e motivando-o na tomada de decisão para a mudanças e melhorar o nível de satisfação utilizando estratégias de comunicação assertivas e de persuasão.

Conclusão

Foi possível desenvolver uma ferramenta avaliativa, subjetiva, participativa, flexível e dinâmica tanto para ser aplicada na prática clínica quanto em saúde coletiva O Escore da Mudança Nutricional apresenta elementos como criatividade, conectividade e interatividade que alinham ações educativas para subsidiar o trabalho do nutricionista. Sabemos que a mudança de comportamento alimentar ocorre por efeitos emocionais, mais que racionais, por isto uma abordagem holística é imprescindível para enfrentar o desafio de motivar os indivíduos para a adoção de uma alimentação e estilo de vida saudável.

Referências

ALVARENGA, M.et al (Org). Nutrição Comportamental, 1ª edição, São Paulo, Manole ,2015.

MACHADO, Juliana Costa; COTTA, Rosângela Minardi Mitre; DA SILVA, Luciana Saraiva. Abordagem do desvio positivo

para a mudança de comportamento alimentar: revisão sistemática. Revista Panamericana de Salud Pública, Washington, v. 36, n. 2, p. 134-140, 2014.

TORAL, N.; SLATER, B. Abordagem do modelo transteórico no comportamento alimentar. Ciência & Saúde Coletiva, v. 12, n. 6, 2007.

BUTTRISS JL. Food and nutrition: attitudes, beliefs, and knowledge in the United Kingdom. Am J Clin Nutr 1997; 65:1985S-1995S.

LAWLEY, James; TOMPKINS, Penny. Rapport: The Magic Ingredient. Personal Success. Londres, 1994.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar ; Educação alimentar e nutricional; Metodologia participativa ; Nutrição; Saúde coletiva

ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES NASCIDOS COM BAIXO PESO E PESO ADEQUADO, NA ZONA DA MATA SUL DE PERNAMBUCO

FABIANA CRISTINA LIMA DA SILVA PASTICH GONÇALVES; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA; EDIGLEIDE MARIA FIGUEIROA BARRETTO; LEOPOLDINA AUGUSTA SOUZA SEQUEIRA-DE-ANDRADE; MARILIA DE CARVALHO LIMA; SIDRACK LUCAS VILA NOVA FILHO

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
sidracklucas@hotmail.com

Introdução

O peso ao nascer é um indicador do crescimento fetal e tem sido considerado um importante preditor do estado nutricional ao longo das fases do ciclo da vida. A literatura aponta que o baixo peso ao nascer pode estar associado ao maior risco de ganho de peso, podendo levar à ocorrência de sobrepeso e obesidade na adolescência e na idade adulta em países desenvolvidos. Contudo, ainda não está clara a relação entre o peso ao nascer e o estado nutricional na adolescência em regiões de baixo índice de desenvolvimento humano.

Objetivos

O objetivo desse estudo foi avaliar o estado nutricional de adolescentes nascidos com pesos baixo e adequado, oriundos da Zona da Mata Sul de Pernambuco.

Metodologia

Foi realizado um estudo de coorte com 163 adolescentes nascidos entre 1992 e 1993 em cinco cidades da Zona da Mata de Pernambuco, destes 52 nascidos com baixo peso e 111 com peso adequado, todos a termo, com idade gestacional entre 37 e 42 semanas. O peso ao nascer foi avaliado nas primeiras 24h após o nascimento. A idade gestacional no momento do nascimento foi avaliada através do método de Capurro *et al.* Considerou-se baixo peso ao nascer um peso abaixo de 2500g e peso adequado, o peso ao nascer acima ou igual a 3000g. Em 2012, quando na sua adolescência, tiveram seu estado nutricional reavaliado por meio de peso, altura e do índice de massa corporal. Para avaliar o peso foi utilizada uma balança digital da marca Filizola, com capacidade para até 150kg, registrando-se a medida com uma precisão de 0,1kg. Para a aferição da altura foi utilizado um estadiômetro de escala móvel (Leicester Height Measure). As médias e os desvios padrão do peso, altura e índice de massa corporal foram considerados. O teste “t” de *student* foi realizado para identificar a diferença das médias de peso, altura e índice de massa corporal entre os adolescentes nascidos com baixo peso e peso adequado. Um nível de significância estatístico $p < 0,05$ foi considerado. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Pernambuco, sob o protocolo CAEE 0328.0.172.000-08., e os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido após concordarem participar da pesquisa.

Resultados

Os adolescentes nascidos com baixo peso permaneceram com menores médias de peso, contudo a altura e o índice de massa corporal mostraram-se semelhantes entre os grupos, independente do sexo.

Conclusão

Nesta região de baixo índice de desenvolvimento humano, o baixo peso ao nascer permanece como um indicador de menor peso na adolescência. Provavelmente, a relação entre o baixo peso ao nascer e o maior ganho de peso, sobrepeso e obesidade em fases mais avançadas do ciclo da vida se deve à influência do ambiente obesogênico associado às condições de crescimento.

Referências

BANN, D.; et al. Birth weight and growth from infancy to late adolescence in relation to fat and lean mass in early old age: findings from the MRC National Survey of Health and Development. **International Journal of Obesity**, v. 38, p. 69–75, 2014.

BARKER, D. J. P.; GLUCKMAN, P.; HANSON, M. The biology of developmental plasticity and the Predictive Adaptive Response hypothesis. **The Journal of Physiology**, p. 2357–2368, 2014.

KOYAMA, S.; et al. Adiposity rebound and the development of metabolic syndrome. **Pediatrics**, v.133, n.1, p.e114-e119,

2014.

KUZAWA C. W. Birth Weight, Postnatal Weight Gain, and Adult Body Composition in Five Low and Middle Income Countries. **American Journal of Human Biology**, v.24, p.5–13, 2012.

LABAYEN, I., et al. Birth Weight and Subsequent Adiposity Gain in Swedish Children and Adolescents: A 6-Year Follow-Up Study. **Pediatric Obesity**, v. 20, p. 376–381, 2011

Palavras-chave: Adolescente; Estado nutricional; Índice de massa corporal

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE ZERO A DOIS ANOS DO MUNICÍPIO DE RECIFE-PE

YURI VINICIUS ARAUJO DO NASCIMENTO; TACIANA FERNANDA DOS SANTOS FERNANDES; IGOR GABRIEL ARAÚJO MEDEIROS

¹ UNIVERSO - Universidade Salgado de Oliveira
tacimest@hotmail.com

Introdução

O estado nutricional infantil é fundamental para que seu crescimento seja progressivo e desenvolva suas características psicomotoras e sociais (DOS ANJOS; LEÃO, 2008). O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutrição – SISVAN é conduzido pelo Ministério da Saúde e, é composto por uma série de indicadores de consumo, antropométricos e bioquímicos, com a finalidade de avaliar e monitorar o estado nutricional e alimentar da população brasileira (BRASIL, 2011). Portanto, o monitoramento do estado nutricional, sobretudo na infância, é primordial para as ações de saúde, permitindo desta forma, detectar possíveis agravos à saúde e riscos nutricionais (SILVA et al, 2008).

Objetivos

Caracterizar o estado nutricional da população de zero a 2 anos, cadastradas no banco de dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional do município de Recife, Pernambuco.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo transversal, cuja coleta dos dados foi realizada utilizando-se dados do banco de dados de domínio público do SISVAN do município de Recife, Pernambuco. Foram incluídas todas as crianças cadastradas com idade entre 0 e 23 meses, atendidas no ano de 2016 e trata-se de amostra não probabilística. Selecionaram-se as variáveis peso, altura, sexo e idade para a classificação do estado nutricional. Estas medidas foram convertidas nos índices Peso por Altura (P/A), Peso por Idade (P/I) e Altura por Idade (A/I) e expressas em elementos de desvios padrão por afastamento da média da curva (escore-z), propostas pela Organização Mundial de Saúde (WHO, 2006).

Resultados

No Estado de Pernambuco, foram acompanhadas 89 560 crianças e o município de Recife corresponde a 5,87% (n=258) e a prevalência do sexo masculino foi de 50,17% (n=129). Com base nos resultados, verificou-se que o percentual de peso elevado para idade foi de 14,23% (n=367) independentemente do sexo. Em relação ao indicador peso por altura, observou-se que 5,33% das crianças (n=135) encontram-se em desnutrição. A prevalência de sobrepeso (4,77%) foi maior no sexo feminino (n=121), enquanto na obesidade (4,37%) correspondem ao sexo masculino (n=110). A prevalência de baixa estatura e muito baixa estatura para a idade foi maior entre as crianças do sexo masculino, totalizando 5,82% (n=149).

Conclusão

De acordo com os resultados apresentados, é possível observar que o excesso de peso se destaca como a alteração nutricional mais presente nessa população, levando em consideração o risco nutricional das crianças avaliadas. Devido à importância do estado nutricional infantil, sugere-se a necessidade do acompanhamento e monitoramento das crianças para a prevenção e controle dos riscos nutricionais apresentados.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Brasília: MS, 2011.

DOS SANTOS, A.L.B.; LEAO, L.S.C.S. Perfil antropométrico de pré-escolares de uma creche em Duque de Caxias, Rio de Janeiro. Revista Paulista de Pediatria, v. 26, n. 3, p. 218-224, 2008.

SILVA, H.G.V. et al. Diagnóstico do estado nutricional de escolares: comparação entre critério nacional e internacional. J. Pediatr. (Rio J.), Porto Alegre, v. 84, n. 6, p. 550-555, 2008.

World Health Organization. WHO Child Growth Standards: Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age. Methods and development. WHO (nonserial publication). Geneva,

Switzerland: WHO, 2006.

Palavras-chave: vigilância nutricional; antropometria; infância

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS QUILOMBOLAS MENORES DE CINCO ANOS DE IDADE, BRASIL, 2016

ALINNIE BIANKA DE SOUSA VIEIRA; ANA MARIA CONCEIÇÃO LIMA; GLEYCIANE AZEVEDO PEREIRA; LUANA LOPES PADILHA; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO SANTOS

¹ FACSAOLUIS - FACULDADE ESTÁCIO DE SÃO LUÍS, ² UFMA - Universidade Federal do Maranhão
padilhalluana@yahoo.com.br

Introdução

As comunidades quilombolas no Brasil apresentam histórico de exclusão social, insegurança alimentar e condições precárias de sobrevivência, situação que influencia diretamente o processo saúde-doença e a expectativa de vida de seus habitantes. Medidas antropométricas são importantes para indicar o excesso de peso como também o risco de mortalidade infantil associado a desnutrição.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional de crianças quilombolas menores de cinco anos de idade acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional durante o ano de 2016, no Brasil.

Metodologia

Estudo descritivo, com dados do estado nutricional de crianças menores de cinco anos de idade, de ambos os sexos, todas as escolaridades, todas as raças/cores de pele, todas as regiões de cobertura e de povos e comunidades quilombolas do Brasil. A amostra corresponde a dados secundários oriundos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, referente ao ano de 2016. Foram utilizados quatro indicadores antropométricos para a classificação do estado nutricional das crianças avaliadas, a saber: Altura/Idade; Peso/Idade; Peso/Estatura; Índice de Massa Corporal/Idade. Cada um desses indicadores foi obtido em relatórios individuais na plataforma pública no site do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Como se tratou de dados secundários de acesso público, não houve aplicação de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e nem aprovação por Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados

Foram avaliadas 535 crianças quilombolas, sendo 51,58% do sexo masculino (n=276) e 48,41% do sexo feminino (n=259). Observou-se que segundo o indicador Altura/Idade, 12,36% das crianças do sexo feminino apresentaram altura muito baixa e baixa para idade e 87,64% altura adequada; no sexo masculino, 16,3% das crianças apresentaram altura muito baixa e baixa; enquanto 83,7%, altura adequada. Quanto ao indicador Peso/Estatura, 5,02% das crianças do sexo feminino apresentaram magreza acentuada e magreza; 59,07% peso adequado e 35,91% excesso de peso. Considerando o mesmo indicador, 4,71% das crianças do sexo masculino apresentaram magreza acentuada e magreza, sendo que 52,9% estavam com o peso adequado e 42,39% encontraram-se com excesso de peso. A classificação nutricional segundo o indicador Peso/Idade mostrou que a maioria das crianças se encontrou eutrófica, sendo 81,08% das meninas e 86,23% dos meninos. Quanto ao Índice de massa corporal/Idade observou-se que as crianças de ambos os sexos apresentaram 6,17% de magreza acentuada e magreza; encontraram-se eutróficos 62,32 e 57,14%, dos meninos e meninas respectivamente; seguido pelo excesso de peso com 31,51% para os meninos e 36,58% para as meninas. Na comparação entre sexos dos indicadores Altura/Idade ($p=0.193$); Peso/Estatura ($p=0.306$); Peso/Idade ($p=0.264$) e Índice de massa corporal/Idade ($p=0.695$), não houve diferença estatisticamente significativa entre eles.

Conclusão

Houve uma prevalência de eutróficos e/ou adequação pelos indicadores de ambos os sexos, o que não descarta a possibilidade da criação de estratégias de educação nutricional para melhorar a qualidade da alimentação e ações que auxiliem no bom desenvolvimento destas crianças, afinal boa parte das crianças já começaram a figurar excessos ou déficits nutricionais que precisam ser revertidos.

Referências

GUERRERO, A.F., et al. Mortalidade infantil em remanescentes de quilombos do Município de Santarém1 - Pará, Brasil. **Saúde e Sociedade**, v.16, n.2, p. 103-10, 2007.

SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Brasil, 2017. Disponível em: . Acesso em 13 de out. 2017.

TEIXEIRA, J.C.; HELLER, L. Fatores ambientais associados à desnutrição infantil em áreas de invasão, Juiz de Fora, MG. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v.7, n.3, p. 270-278, 2004.

Palavras-chave: Antropometria; Grupo com Ancestrais do Continente Afric; Vigilância Nutricional

ESTADO NUTRICIONAL DE DEPENDENTES QUÍMICOS INTERNADOS EM UM CENTRO DE REINTEGRAÇÃO DE PLANALTINA DE GOIÁS

PATRÍCIA DA CUNHA MACHADO; SIMONE GONZAGA DO CARMO

¹ UNIP - UNIVERSIDADE PAULISTA

patricia-kunha@hotmail.com

Introdução

Desde os tempos pré-históricos as substâncias psicoativas são utilizadas por cada sociedade conforme sua época e seus conhecimentos. Porém, atualmente o uso dessas substâncias tem se alastrado nas sociedades, tornando-se cada vez mais comum descobrir que um amigo ou parente tornou-se dependente químico. A dependência química transformou-se em um sério problema de saúde pública. Diante das dificuldades de abordagem e condução desse problema é importante que os profissionais da saúde procurem conhecer e compreender o perfil do usuário de substâncias psicoativas.

Objetivos

Realizar a avaliação antropométrica e identificar o tipo de droga utilizada por dependentes químicos internados em um centro de reabilitação da cidade de Planaltina de Goiás.

Metodologia

Como instrumento de avaliação nutricional foi realizada a avaliação antropométrica dos pacientes com a coleta dos dados idade, peso, altura e circunferência do braço (CB), associada a um questionário para avaliação da utilização de drogas e frequência de refeições. A análise estatística simples foi realizada no programa Microsoft® Office Excel 2007 considerando média, desvio padrão e percentual. O presente trabalho teve aprovação pelo Comitê de ética da UNIP sob o número de parecer 2.276.071 CAAE: 73260917.0.0000.5512.

Resultados

A amostra foi composta por 13 indivíduos do sexo masculino, internados para tratamento no Centro de Reintegração Casa dos Profetas, com idades entre 23 e 62 anos destes sendo 23,09% (n=3) entre 20-29 anos, 30,76% (n=4) entre 30-39 anos, 15,38% (n=2) entre 40-49 anos, 23,07% (n=3) entre 50-59 anos e 7,69% (n=1) com idade igual ou superior a 60 anos. A média de idade foi de 40,7 anos \pm 14,2. Ao avaliar o estado nutricional dos pacientes através do IMC observou-se que 46,15% (n=6) foram classificados como eutróficos, 46,15% (n=6) com excesso de peso e 7,69% foram classificados com obesidade grau I (n=1). Sendo a média de IMC de 25,33 kg/m² \pm 3,86. Em relação ao estado nutricional analisado pela circunferência do braço, 23,07% (n=3) apresentaram desnutrição moderada, 69,23% apresentaram eutrofia e 7,69% (n=1) apresentaram excesso de peso. Quanto ao tipo de substância de dependência química os entrevistados referiram ser dependentes de: álcool 69,07% (n=9); maconha 53,84% (n=7); crack 38,46% (n=5); cocaína 30,76% (n=4) e medicamentos de uso controlado 7,69% (n=1).

Conclusão

Os resultados obtidos demonstraram que grande parte dos indivíduos avaliados se encontram em eutrofia quando analisados por IMC ou CB, entretanto, os mesmos resultados possibilitaram identificar a presença de desnutrição associada ao consumo de álcool.

Referências

ROEHRS, H. et al. Práticas culturais familiares e o uso de drogas psicoativas pelos adolescentes: reflexão teórica. Esc. Anna Nery, Rio de Janeiro, v. 12, n. 2, p. 353-357, 2008.

SILVA, L. H. P. et al. Perfil dos dependentes químicos atendidos em uma unidade de reabilitação de um hospital psiquiátrico. Esc Anna Nery Rev Enferm, v. 14, n. 3, p. 585-90, 2010.

GUIMARÃES, C. F. et al. Perfil do usuário de crack e fatores relacionados à criminalidade em unidade de internação para desintoxicação no Hospital Psiquiátrico São Pedro de Porto Alegre (RS). 2008.

Palavras-chave: avaliação antropométrica; dependência química; drogas

ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS DE UM MUNICÍPIO GAÚCHO NO PERÍODO DE 2008 A 2016 – REGISTROS SISVAN-WEB E E-SUS AB

LIGIA BEATRIZ BENTO FRANZ; FRANCIÉLI ALINE CONTE; EVELISE MORAES BERLEZI; MARISTELA BORIN
BUSNELLO

¹ UNIJUÍ - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul

ligiafra@unijui.edu.br

Introdução

O estado nutricional de uma população deve ser acompanhado pela sua importância em contribuir no planejamento de ações de saúde, sendo que tanto uma subnutrição como sobrepeso e obesidade são riscos para agravos e doenças. Na população idosa tem-se acentuado as prevalências de obesidade e conseqüentemente de doenças crônicas não transmissíveis. Profissionais da saúde têm um importante papel ao identificar, intervir e prevenir estas alterações.

Objetivos

O objetivo deste trabalho é de acompanhar o estado nutricional da população idosa de um município do noroeste do estado do Rio Grande do Sul.

Metodologia

Trata-se de um estudo ecológico, cujos dados foram pesquisados na página do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional do Ministério da Saúde, através dos registros do Relatório Público referente ao estado nutricional da população idosa (60 anos e mais), de ambos os sexos, de um município da Região Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Optou-se neste estudo trabalhar com uma série histórica com os dados registrados entre o período de 2008 até 2016. O estado nutricional está apresentado neste relatório pela classificação do Índice de Massa Corporal, cujos parâmetros de classificação foram: baixo peso, peso adequado ou eutrófico e sobrepeso. Os resultados do estudo estão descritos em ambos os sexos e também separadamente.

Resultados

No registro pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – WEB, encontrou-se dados do período de 2008 a 2016, para ambos os sexos, com percentuais altos para sobrepeso, 2008 (67,05%); 2009 (72%); 2010 (69,77%); 2011 (58,67%); 2012 (54,32%); 2013 (59,38%); 2014 (71,93%); 2015 (64%); 2016 (62,96%); no registro pelo e-Sistema Único de Saúde Atenção Básica, encontrou-se dados do período de 2015 e 2016 com percentuais mais elevados para sobrepeso, para ambos os sexos, sendo para 2015 (66,24%) e 2016 (62,03%). Para os dois sistemas a população restante ficou entre os parâmetros adequado ou eutrófico e baixo peso, com percentuais maiores para adequado ou eutrófico. Observando os dados para o sexo feminino, no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – WEB, 2008 (66,1%); 2009 (75%); 2010 (80%); 2011 (61,11%); 2012 (62,96%); 2013 (52,38%); 2014 (70%); 2015 (64,71%); 2016 (60%); no e-Sistema Único de Saúde Atenção Básica, 2015 (68,67%) e 2016 (63,39%); para o sexo masculino, no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – WEB, 2008 (68,97%); 2009 (66,67%); 2010 (46,15%); 2011 (55%); 2012 (37,04%); 2013 (72,73%); 2014 (76,47%); 2015 (62,5%); 2016 (66,67%); no e-Sistema Único de Saúde Atenção Básica, 2015 (61,82%) e 2016 (59,48%).

Conclusão

Conclui-se observando-se estes valores, uma concentração da população idosa do município, pessoas provavelmente cadastradas em Estratégias de Saúde da Família, na classificação em sobrepeso, o que indica a necessidade de uma atenção à saúde a estas pessoas e investigar em que faixa etária encontram-se e o grau de sobrepeso.

Referências

1. BRASIL, M. L. Construção de grupos na atenção básica à saúde. *Physis*, v. 27, n. 1, p. 9-12, 2017.
2. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. O Papel do Nutricionista na Atenção Primária à Saúde. Sistema Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, 2008.
3. PEREIRA, I. F. S; SPYRIDES, M. H C; ANDRADE, L. M. B. Estado nutricional de idosos no Brasil: uma abordagem multinível. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 32, n. 5, p. 1-12, 2016.

Palavras-chave: nutrição do idoso; índice de massa corpo; sobrepeso

ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS JOVENS ACOMPANHADOS POR UM PROJETO DE EXTENSÃO EM UMA PARÓQUIA DE BELÉM/PA

THAIS FRANCO DOS SANTOS; EMILY DE CÁSSIA CRUZ DOS SANTOS; SAMARA DA SILVA QUEIROZ; RAYANNA LETÍCIA DOS SANTOS LEITE; WALYSON SANTOS DE SOUZA; RÉIA SÍLVIA LEMOS

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

ssamara.queiroz@gmail.com

Introdução

O processo de senescência gera diversas alterações fisiológicas e físicas, assim como, a diminuição da massa magra e aumento da adiposidade contribuem para o excesso de peso e conseqüente desenvolvimento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), principalmente em idosos jovens (60 a 79 anos), por isso a avaliação do estado nutricional é fundamental para o monitoramento da saúde nesse ciclo da vida (SILVA, V.S. et al.2011, p. 290). Os parâmetros antropométricos, como o Índice de Massa Corporal (IMC), são boas ferramentas de avaliação devido a facilidade, porém ele deve ser associado a um método que considere a distribuição de gordura abdominal como a Circunferência da Cintura (CC), pois ele não distingue massa magra de tecido adiposo (ABESO, 2016, p. 15).

Objetivos

Verificar o estado nutricional de idosos jovens acompanhados por um projeto de extensão em uma paróquia de Belém/PA.

Metodologia

Estudo transversal, descritivo, realizado no período de janeiro de 2016 a junho de 2017 durante atividades de extensão voluntária com idosos frequentadores do Núcleo de Convivência da Pastoral da Pessoa Idosa de uma Paróquia, em Belém-PA. Aplicou-se um questionário estruturado com perguntas fechadas contendo dados sociodemográficos e dados antropométricos (peso e altura e Circunferência da Cintura), a classificação do Índice de Massa Corporal seguiu as diretrizes da Organização Pan-americana de Saúde (OPAS, 2001) e para Circunferência da Cintura adotou-se a classificação da Organização Mundial de Saúde (OMS, 1998), os idosos foram divididos por faixa etária em idosos jovens (60 a 79 anos) e idosos longevos (≥ 80 anos) de acordo com Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA, 2007). As ações desenvolvidas pelo projeto contemplam a Resolução CNS nº 466, de 12 de dezembro de 2012, submetida à Plataforma Brasil, na qual recebeu autorização sob CAAE nº 56210016.5.0000.0018, todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados coletados foram registrados e analisados em planilha eletrônica do Microsoft Excel®2013.

Resultados

O estudo foi realizado com 104 idosos, divididos em dois grupos: idosos jovens (n=85) e longevos (n=19), o sexo feminino prevaleceu com 86,5%, sendo a escolaridade de Ensino Fundamental Incompleto predominante nos dois grupos com 42,3%. Quanto as variáveis antropométricas o diagnóstico nutricional, considerando o grupo de idosos jovens o excesso de peso foi o diagnóstico nutricional mais frequente correspondendo a 40%, seguido da eutrofia 32,9%, já no grupo de idosos longevos observou-se o oposto, a Eutrofia foi predominante em 47,3% dos idosos e o excesso de peso foi observado em apenas 15,7%. Em relação a Circunferência da Cintura, os idosos jovens apresentaram maiores riscos de complicações cardiometabólicas (60%) do que o grupo de idosos longevos (57,8%).

Conclusão

Percebeu-se que o excesso de peso e a circunferência da cintura elevada foi mais frequente em idosos jovens, quando comparados aos longevos. Fatores sociais e de saúde influenciam nas escolhas alimentares e estados nutricionais que se diferenciam entre os grupos etários da longevidade. É necessário o fomento de estratégias de promoção à saúde considerando as particularidades entre as faixas etárias de idosos, promovendo o incentivo a novos hábitos alimentares por meio da educação alimentar e nutricional, bem como, o monitoramento das medidas antropométricas e conseqüente melhora do perfil de saúde da população idosa.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA. Diretrizes Brasileiras de Obesidade: Obesidade e Sobrepeso: Diagnóstico. 4ed. São Paulo: 2016, 13p.

IPEA-INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA E APLICADA (IPEA). Sociedade- A nova Velha Geração. Disponível em: www.ipea.gov.br. Acesso em: 18 out.2017.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. Encuesta multicéntrica Salud Bienestar y Envejecimiento (SABE) en América Latina y el Caribe: informe preliminar. XXXVI Reunión del Comité Asesor de Investigaciones en Salud, Kingston – Jamaica: 9-11 jul. 2001, 92p.

SILVA , V. S. et. al. Prevalência e fatores associados ao excesso de peso em idosos brasileiros. Rio Grande do Sul: Revista Brasileira de Atividade Física & Saúde, 2011, 290p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic. WHO Technical Report Series, Geneva, n. 894, 1998.

Palavras-chave: Antropometria; Idosos jovens; Saúde coletiva

ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES E CRIANÇAS EM UMA COMUNIDADE REMANESCENTE DE QUILOMBO DE GOIÁS

PRISCILA OLIN SILVA; CÁSSIO ALVES COELHO; LARYSSA MAYARA DA SILVA COSTA; NATÁLIA REGINA ALVES VAZ MARTINS ; LEONOR MARIA PACHECO SANTOS

¹ UNB - Universidade de Brasília

priscilaolin@gmail.com

Introdução

As comunidades quilombolas ainda enfrentam elevados níveis de desigualdades sociais e sofrem com a falta de acesso às políticas públicas e a direitos básicos, como saúde, educação e alimentação adequadas, estando frequentemente em insegurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2014). O estado nutricional pode ser usado como indicador das condições de saúde e alimentação de determinada população e parece também apresentar forte relação com a situação de insegurança alimentar (SANTOS; GIGANTE, 2013), especialmente quando se trata do público materno-infantil, considerado de maior vulnerabilidade.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional de mulheres adultas e crianças de até cinco anos pertencentes a uma comunidade quilombola do estado de Goiás.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal descritivo, recorte do estudo multicêntrico Saúde e Qualidade de Vida em Comunidades Quilombolas Brasileiras. Os dados apresentados referem-se à uma das comunidades incluídas no projeto matriz, localizada no nordeste goiano. Foram coletados dados socioeconômicos, demográficos e antropométricos (peso e altura, circunferência da cintura), a partir dos quais foi calculado o Índice de Massa Corporal e para as crianças de 0 a 5 anos foram avaliados os índices de peso por altura, peso por idade, estatura por idade e Índice de Massa Corporal por idade, usando o programa WHO Anthro. A classificação do estado nutricional foi feita segundo os parâmetros da Organização Mundial da Saúde para crianças menores de cinco anos (OMS, 2006) e para adultos (WHO, 1995; WHO, 2000). Todas as famílias presentes no período da pesquisa foram convidadas a participar. O estudo foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (protocolo nº 4735646415.4.0000.5013) e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Foram avaliadas 38 mulheres adultas com idades entre 19 e 59 anos, com idade média de 35 anos, e 20 crianças de ambos os sexos, com idades entre 0 e 5 anos. Com relação ao Índice de Massa Corporal, 57,9% (n = 22) das mulheres foram classificadas como eutróficas, 5,3% (n=2) com baixo peso, 34,2% (n = 13) com excesso de peso e 2,6% (n=1) com obesidade grau 1. A circunferência da cintura foi avaliada em 33 mulheres, das quais 57,6% (n = 19) apresentaram circunferência dentro da faixa de normalidade (< 80 cm) e 39,4% (n = 13) possuíam circunferência muito elevada. No que diz respeito à avaliação das crianças, 75% (n = 15) apresentaram eutrofia para o índice de peso por altura, 15% (n = 3) foram classificadas com risco de sobrepeso e 10% (n=2) com magreza. Já de acordo com o índice de massa corporal por idade, 80% (n = 16) foram classificadas como eutróficas e 20% (n = 4) com risco de sobrepeso. Em relação ao índice estatura por idade, 90% (n = 18) foram classificadas com estatura adequada para idade e 10% (n = 2) com baixa estatura para idade. Todas as crianças estavam com o peso adequado para idade segundo o índice de peso por idade.

Conclusão

Assim como na população brasileira em geral, identifica-se nessa comunidade uma faceta típica do processo de transição nutricional, onde convivem casos de excesso e déficit de peso, além do déficit estatural em crianças. É necessário lançar um olhar atento sobre os determinantes dessa situação, considerando as peculiaridades sociais e culturais, e o histórico de exclusão e negligenciamento enfrentado pela população quilombola, com intuito de estabelecer estratégias eficazes na melhoria da qualidade de vida desse grupo.

Referências

BRASIL. Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate. Quilombos do Brasil: Segurança Alimentar e Nutricional em Territórios Titulados n. 20. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, 2014. 212 p.

SANTOS, Leonardo Pozza dos; GIGANTE, Denise Petrucci. Relação entre insegurança alimentar e estado nutricional de crianças brasileiras menores de cinco anos. *Rev. bras. epidemiol.*, São Paulo, v. 16, n. 4, p. 984-994, dez. 2013.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic: Report of a WHO consultation on obesity. (WHO Technical Report Series n. 894). Geneva, Switzerland: WHO, 2000.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical Status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva, Switzerland: WHO, 1995. (WHO Technical Report Series, n. 854).

WORLD HEALTH ORGANIZATION. WHO child growth standards: length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for height and body mass index-for-age: methods and development. Geneva, Switzerland: WHO, 2006.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional; Estado nutricional; Comunidade quilombola; Saúde materno-infantil

ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES NO PERÍODO DO CLIMATÉRIO: POR QUE MONITORAR?

LIGIA BEATRIZ BENTO FRANZ; FRANCIÉLI ALINE CONTE

¹ UNIJUÍ - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul

ligiafra@unijui.edu.br

Introdução

Um mal estado nutricional pode ser um importante preditor de doenças futuras. Mulheres no período do climatério tendem a modificar a sua composição corporal, em especial pelo aumento do tecido adiposo (elevação do peso da massa corporal) e elevação de gordura na região abdominal (central) e redução da massa muscular, além de alterações de lipoproteínas plasmáticas, resistência insulínica, pressão arterial, entre outras modificações, que podem se dar pelo declínio dos hormônios femininos (hipostrogenismo) e também em conjunto com o processo de envelhecimento.

Objetivos

Verificar o estado nutricional de mulheres climatéricas adultas e idosas de um município da região noroeste do estado do Rio Grande do Sul.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado em uma população de mulheres na faixa etária de 35 a 68 anos, pertencentes ao projeto de pesquisa institucionalizado “Envelhecimento Feminino”, da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa nº 864.988, o qual faz parte do Grupo de Pesquisa em Envelhecimento Feminino. As mulheres foram avaliadas quanto ao peso da massa corporal, estatura e perímetro da cintura. A partir da relação peso da massa corporal em relação a estatura ao quadrado foi realizado o cálculo referente ao Índice de Massa Corporal. A avaliação do estado nutricional para as variáveis em questão, seguiram os critérios de avaliação e classificação da Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.

Resultados

Foram avaliadas ao total 173 mulheres, de um total de 349 mulheres pertencentes a pesquisa “Envelhecimento Feminino”. A avaliação do estado nutricional quanto ao índice de massa corporal geral (entre adultas e idosas) mostrou que do total de avaliadas, apenas 23,12% (n=40) estavam em eutrofia, 31,79% (n=55) em sobrepeso e 43,35% (n=75) com algum grau de obesidade. Quanto a avaliação do perímetro abdominal, apenas 17,91% (n=31) estavam com o perímetro adequado, enquanto que 25,43% apresentaram classificação de risco elevado e 56,75% (n=98) tiveram classificação muito elevada.

Conclusão

Os resultados demonstram elevada prevalência de obesidade pelo índice de massa corporal e elevado perímetro abdominal, cujo estado nutricional possui relação com o desenvolvimento de doenças cardiovasculares futuras. Tais dados reforçam a necessidade de avaliar e acompanhar o estado nutricional de mulheres no climatério, bem como de criar estratégias de cuidado, prevenção e promoção de saúde voltada a esta população de risco, sendo que a não intervenção pode significar importantes agravos crônicos a longo prazo.

Referências

- BRASIL. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 76 p.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos da Atenção Básica: Saúde das Mulheres. Ministério da Saúde, Instituto Sírio-Libanês de Ensino e Pesquisa – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.
- LEE, J. S et al. Independent association between age at natural menopause and hypercholesterolemia, hypertension, and diabetes mellitus: Japan nurses' health study. *Journal Atheroscler Thromb*, v.20, n2, p.161-9, 2013.

Palavras-chave: mulheres; climatério; índice de massa corporal; obesidade

ESTADO NUTRICIONAL DE PAIS E FILHOS DE TRÊS CRECHES DE UM MUNICÍPIO DA GRANDE SÃO PAULO

NAILTON ISBALTAR ALVES; DAYSE EVELLIN SANTIAGO CAMPOS; ALINE DE ARAÚJO PEREIRA; NYVIAN ALEXANDRE KUTZ; LESLIE ANDREWS PORTES; MARCIA MARIA HERNANDES DE ABREU DE OLIVEIRA SALGUEIRO

² UNASP - Centro Universitário Adventista de São Paulo
marciasalgueironutricionista@yahoo.com.br

Introdução

Relatórios recentes mostram alta prevalência de excesso de peso em crianças e tem sido associado ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares e ortopédicas. Componentes genéticos, ambientais, aspectos sociais e familiares influenciam o estado nutricional de crianças.

Objetivos

Associar o estado nutricional de crianças que frequentam três creches de um município da Grande São Paulo com o estado nutricional, consumo alimentar, classe econômica e a escolaridade dos pais.

Metodologia

Estudo transversal aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Adventista de São Paulo sob protocolo nº 59219716.9.0000.5377 e pela Secretaria de Educação do Município. A população foi composta por pais e crianças (de 6 meses a 6 anos) de três creches que tinham 233, 84 e 121 alunos, respectivamente, por meio de convite na agenda escolar. Foram incluídos 79 pais que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e preencheram adequadamente o questionário. No dia agendado foram coletados dados de peso, estatura e circunferência da cintura, segundo a Organização Mundial da Saúde e preenchidos questionários sobre o consumo alimentar e classificação econômica. Foi avaliado o estado nutricional de 239 crianças, pelos indicadores de Estatura para Idade, Peso para Idade, Peso para Estatura e Índice de Massa Corporal para Idade em percentil e em escore-Z de acordo com os padrões propostos pela Organização Mundial de Saúde, utilizando suas recomendações para a coleta e classificação de dados. Todas as análises foram realizadas por meio do pacote estatístico SPSS 22 e pelo GraphPad Prism versão 6.0, ambos para Windows. As associações entre as variáveis foram determinadas pelo coeficiente de correlação de Pearson ou de Spearman. Foram considerados estatisticamente diferentes os resultados cujo $p < 0,05$.

Resultados

Os dados indicam 27% de excesso de peso entre as meninas e 35% entre os meninos de 0 a 4 anos de idade. Para as mães a prevalência de excesso de peso foi 62% e para os pais 65%. As meninas não diferiram dos meninos com relação à idade, estatura, peso e Índice de Massa Corporal, bem como as proporções para os indicadores de estatura, peso e Índice de Massa Corporal para idade. Em relação às mães, os pais eram significativamente mais velhos, mais altos e mais pesados ($p \leq 0,03$), mas o Índice de Massa Corporal não diferiu entre eles. As proporções de crianças e pais nas diferentes categorias de Índice de Massa Corporal foram estatisticamente diferentes ($p < 0,01$), sendo que a proporção de meninas e meninos com excesso de peso foi de 31%, valor significativamente ($p < 0,01$) e inferior às verificadas entre as mães (62%) e entre os pais (65%). Adicionalmente, não foram verificadas diferenças estatisticamente significantes entre mães e pais com relação à circunferência da cintura e em relação ao consumo alimentar. Nas associações das variáveis entre pais e filhos, apenas o Índice de Massa Corporal das crianças correlacionou-se fracamente com questões sobre consumo de legumes e verduras ($r = -0,26$, $p = 0,028$); consumo de cereais, raízes e tubérculos ($r = -0,38$, $p = 0,01$); leite e derivados ($r = -0,34$, $p < 0,01$) e açúcares, doces, refrigerantes e sucos industrializados ($r = 0,34$, $p < 0,01$).

Conclusão

O estado nutricional das crianças não teve relação com os dados antropométricos, escolaridade e classe econômica dos pais. A proporção de excesso de peso das crianças e dos pais está elevada apontando para a necessidade de políticas públicas voltadas à promoção da saúde desta população.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE EMPRESAS DE PESQUISA – ABEP. Critério de Classificação Econômica Brasil. 2012. Acesso em 20 mai. 2016. Disponível em .

NAVA, F. V. et al. Association between family structure, maternal education level, and maternal employment with sedentary lifestyle in primary school-age children. *Jornal de Pediatria*, Rio de Janeiro, 17 out. 2012. V.89, n.2, p. 145-150.

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. Obesity: preventing and managing the global epidemic: Report of a WHO consultation on obesity. (WHO Technical Report Series n. 894). Geneva, Switzerland: WHO, 2000.

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. Physical Status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva, Switzerland: WHO, 1995. (WHO Technical Report Series, n. 854).

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. WHO child growth standards: Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age. Methods and development. WHO (nonserial publication). Geneva, Switzerland: WHO, 2006.

Palavras-chave: Crianças; Educação; Hábitos Alimentares; Estado Nutricional

ESTADO NUTRICIONAL DE TRABALHADORES DE UMA EMPRESA DE BIODIESEL DE PASSO FUNDO/RS

ANGELA CORRÊA TRENTIN

¹ UPF - Universidade de Passo Fundo
angelactrentin@yahoo.com.br

Introdução

Todas as pessoas têm direito humano fundamental a alimentação e nutrição adequadas desde a infância até a idade adulta (BRASIL, 2009). Assim, devido ao aumento da prevalência do sobrepeso de 42,6% em 2006 para 53,8% em 2016 e da obesidade passar de 11,8% para 18,9% no mesmo período, entre indivíduos de 25 a 44 anos e com o aumento do número de diabéticos que passou de 5,5% em 2006 para 8,9% em 2016 e o de hipertensão de 22,5% para 25,7%, no mesmo período (VIGITEL, 2016), cada vez mais se torna necessário conhecer o estado nutricional e utilizar da Ciência da Nutrição para avaliar os indivíduos que fazem parte dos grupos que apresentam algum nível de risco nutricional.

Objetivos

Analisar o estado nutricional de todos os trabalhadores de uma empresa de Biodiesel, beneficiados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) em Passo Fundo - RS.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com colaboradores de uma empresa que participa do PAT no município de Passo Fundo. Foram investigadas as características demográficas, socioeconômicas e estado nutricional. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer nº 1.612.911. Foi aplicado um questionário para investigar as variáveis gênero, idade, estado civil, escolaridade, e o questionário da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa a fim de conhecer a classe social. Para realizar a avaliação antropométrica foram avaliados peso e altura. Após esta etapa, os dados foram aplicados no cálculo de IMC (Índice de Massa Corporal) e categorizados conforme a classificação do Ministério da Saúde (2009).

Resultados

A pesquisa verificou que dos 136 participantes, 25% são do gênero feminino e 75% do masculino, com idade média de 32,9±7,8 anos, pertencentes a classe econômica B (61,8%) e C (36,8%). A maioria dos trabalhadores possui ensino médio completo. Do total de trabalhadores, 45% tem função de operador de máquinas dentro da empresa. Os trabalhadores possuem tempo médio de serviço de 4,4±2,5 anos e o tempo máximo de 10 anos. Quanto ao estado nutricional do total de participantes, 28% estavam eutróficos, 39% com sobrepeso e 32% com obesidade. Separando-os por gênero, as mulheres apresentaram menor índice de sobrepeso (25%) e obesidade (9,4%) estando na sua maioria em eutrofia (65,6%). Já os homens, a maioria estava com sobrepeso (44,1%), seguido de obesidade (40,2%) e eutrofia (15,7%). Esses dados condizem com o encontrado pelo Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico em 2016, onde é ressaltado que a prevalência de excesso de peso é maior entre os homens (57,7%) do que entre as mulheres (50,5%).

Conclusão

Com base nestes resultados, destaca-se que a maioria dos trabalhadores está em risco nutricional por apresentar excesso de peso ou obesidade, risco relacionado ao possível desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. O estudo demonstra que ações de avaliação e de educação nutricional são necessárias.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde, Centro Brasileiro de Análise e Planejamento. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher – PNDS 2006: dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança. Brasília: Ministério da Saúde, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. Vigitel Brasil 2016: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília: Ministério da Saúde, 2017.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Índice de Massa Corporal; Programa de Alimentação do Trabalhador

ESTADO NUTRICIONAL E ATIVIDADES LÚDICAS EM NUTRIÇÃO JUNTO A CRIANÇAS E ADOLESCENTES RESIDENTES EM ÁREA DE VULNERABILIDADE SOCIAL

JAQUELINE NÉRY VIEIRA DE CARVALHO; MÁRCIA DIAS DE OLIVEIRA ALVES; CLÍCIA GRAVIEL SILVA; ELENA YUMI GOUVEIA TAKAMI; ERICA YUKIKO GOUVEIA TAKAMI; SABRINA DANIELA LOPES VIANA

¹ UNASP - Centro Universitário Adventista de São Paulo, ² FAMESP - Faculdade Método de São Paulo
sabrinadv@gmail.com

Introdução

A avaliação do estado nutricional de crianças e adolescentes de baixa renda é uma forma de identificar previamente os de distúrbios nutricionais (SBP, 2009). São nestas duas fases que se adquirem hábitos que podem perpetuar por toda a vida, o que demonstra a importância de desenvolver atividades que estimulem a aquisição de hábitos saudáveis. A educação alimentar e nutricional visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis e quando desenvolvida por meio de atividades lúdicas, apresenta ótimos resultados (BRASIL, 2012; SILVA, DRUMOND e RODRIGUES, 2015).

Objetivos

Avaliar o estado nutricional e desenvolver ações de educação alimentar e nutricional junto a crianças e adolescentes residentes em área de vulnerabilidade social, por meio de atividades lúdicas, com foco na promoção da alimentação saudável.

Metodologia

Estudo descritivo transversal aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Adventista de São Paulo sob o parecer nº 1.857.212. A população foi composta por crianças e adolescentes, entre seis e dezoito anos atendidos por uma organização social, localizada na zona Sul da cidade de São Paulo e que atua na educação complementar de crianças e jovens moradores de uma comunidade carente. Avaliou-se o estado nutricional de 122 crianças, utilizando-se os parâmetros por meio dos parâmetros indicados pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e utilizados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricionais -SISVAN (BRASIL, 2015). A classificação do estado nutricional foi feita no software Who Anthro Plus. As ações de educação alimentar e nutricional foram realizadas com 157 participantes em quatro etapas: pesquisa, sistematização, aplicação das atividades e avaliação por meio de um questionário de escala hedônica.

Resultados

Os dados antropométricos mostraram que 95% das crianças estavam com peso adequado, 5% com sobrepeso e 100% com altura adequada para a idade. Na classificação Índice de Massa Corporal para Idade, 82% estavam eutróficas, 15% com excesso de peso e 3% baixo peso. Entre os adolescentes, 95% apresentaram estatura adequada para a idade e no Índice de Massa Corporal para Idade, 70% encontravam-se eutróficos, 25% com excesso de peso e 5% abaixo do peso. Foram elaboradas e aplicadas, seis atividades: oficina culinária, circuito de vida saudável, análise sensorial, máscara de frutas, pintura de rosto e músicas. Observou-se que as atividades com maior percentual de aprovação (gostei e adorei) foram: a oficina culinária (94,8%), seguida do circuito de vida saudável (94,6%) e a pintura das máscaras de frutas (91,2%).

Conclusão

Conclui-se que a população estudada possui um bom estado nutricional, grande parte das crianças e dos adolescentes estavam eutróficos, de acordo com o parâmetro utilizados, não havendo diferenças significativas entre os gêneros. No entanto, o excesso de peso é considerável entre os adolescentes. A utilização de estratégias de EAN com a finalidade de auxiliar na formação de hábitos alimentares saudáveis é imprescindível nas fases da infância e adolescência. A atividade lúdica é um instrumento importante neste período, uma vez que possibilita maior concentração, interação e direciona a construção do aprendizado almejado.

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. SISVAN – Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Relatórios públicos. Estado

nutricional dos indivíduos acompanhados: crianças e adolescentes, 2015. Disponível em: <http://dabsistemas.saude.gov.br/sistemas/sisvan/relatorio_publico/relatorio-acomp-nutri.view.php>. Acesso em: 27 fev. 2017.

REIS, C.E.G.; VASCONCELOS, I.A.L.; BARROS, J.F.N. Políticas Públicas de Nutrição para o Controle da Obesidade Infantil. Revista Paulista de Pediatria. São Paulo, v. 29, n. 4, p. 625-633, 2011.

SBP - SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Avaliação nutricional da criança e do adolescente: Manual de Orientação. São Paulo. SBP. 2009. 112 p. Disponível em: Acesso em: 18 fev. 2017.

SILVA, T. F.; DRUMOND, M. G.; RODRIGUES, D. F. Educação alimentar e nutricional infantil: um relato de experiência. Revista Brasileira de Ciências da Vida, Sete Lagoas, v. 3, n. 2, p. 1- 4, 2015.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Educação Alimentar e Nutricional; Ludicidade

ESTADO NUTRICIONAL E FATORES ASSOCIADOS EM FEIRANTES DE UM MUNICÍPIO DO MATO GROSSO DO SUL.

CAROLINE MOMENTE MARTINS SATURNINO; VERÔNICA GRONAU LUZ; NAIARA FERRAZ MOREIRA; VALÉRIA DOS REIS NARCISO

¹ UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados
carolsat@terra.com.br

Introdução

A transição nutricional tem sido marcada no Brasil cada vez mais pelo aumento expressivo da obesidade e redução da desnutrição (COUTINHO; GENTIL, TORAL, 2008). O aumento da prevalência do excesso de peso é notado em todas as faixas etárias, em ambos os sexos, e tem sido atribuída principalmente a hábitos alimentares inadequados (BRASIL, 2014). Os feirantes são indivíduos que produzem seu próprio alimento ou revendem alimentos de outros locais em feiras livres nas cidades. Por terem acesso a alimentos de qualidade, acredita-se que o consumo de alimentos seja adequado, e que isso reflita de forma favorável no estado nutricional dessa população (ALVES; BOOG, 2008).

Objetivos

Descrever o estado nutricional dos feirantes do município de Dourados-MS e verificar os fatores demográficos e socioeconômicos que estão relacionados ao estado nutricional.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal quantitativo que avaliou os feirantes acima de 18 anos cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura Familiar do município de Dourados-MS. Todos os feirantes que aceitaram participar da pesquisa assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido responderam a um questionário com perguntas socioeconômicas e demográficas, tais como idade, sexo e renda. Para a avaliação do estado nutricional foi aferido o peso e a altura de cada indivíduo, para identificar o Índice de Massa Corporal (IMC) e, posteriormente, classificar de acordo com a Organização Mundial da Saúde – WHO (1998) em baixo peso, eutrofia, sobrepeso e obeso. Também foi aferida a Circunferência da Cintura (CC), para verificar o risco para doenças cardiovasculares, de acordo com os parâmetros da WHO (2000), que foram também classificadas em sem risco, risco alto e risco muito alto para doenças cardiovasculares. Foi verificada a relação entre estado nutricional e variáveis sociodemográficas por meio do teste Qui-quadrado de Pearson. O valor de $p < 0,05$ foi considerado significativo. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Grande Dourados com parecer de n. CAAE 71689417.8.0000.5160.

Resultados

Foram entrevistados 74 pessoas de referência escolhidos de forma aleatória dentre os 100 feirantes elegíveis para a pesquisa. A maioria dos feirantes (64,8%) foram classificados com excesso de peso (sobrepeso e obesidade), segundo o IMC ($n=48$). Para a CC, 58,1% ($n=43$) dos entrevistados apresentaram algum risco para doença cardiovascular. Em relação ao sexo, o excesso de peso foi maior entre as mulheres ($p=0,017$) e a respeito da variável CC, resultados similares ao do IMC foram encontrados, em que as mulheres mais velhas (40-59 anos) apresentaram maior risco para doenças cardiovasculares ($p=0,003$). Os indivíduos com renda entre 1/2 e 2 salários mínimos per capita foram os que apresentaram maior número de obesos, e os que possuíam renda menor que 1/2 salário mínimo apresentaram risco muito alto para doenças cardiovasculares (47,8%), mas não houve significância estatística para essa diferença.

Conclusão

Conclui-se que os feirantes apresentam-se em grande maioria com excesso de peso e alto risco para doenças cardiovasculares, e que as mulheres adultas mais velhas apresentam maiores riscos para o excesso de peso e, conseqüentemente, para as doenças crônicas não transmissíveis. O fato de ser feirante e de ter maior acesso a alimentos in natura e minimamente processados não determina um estado nutricional adequado. A população estudada apresenta um estado nutricional semelhante à dos brasileiros em geral.

Referências

- ALVES, H.; BOOG, M. C. Representações sobre o consumo de frutas, verduras e legumes entre fruticultores de zona rural. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 6, n. 21, p. 705-715, nov./dez., 2008.
- BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde; secretaria de atenção à saúde, Departamento de atenção Básica. – 2. Ed. –

Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

COUTINHO, J. G.; GENTIL, P. C.; TORAL, N. A desnutrição e obesidade no Brasil: O enfrentamento com base na agenda única da nutrição. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 24, p. 332-340, 2008.

World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO Consultation. Geneva: World Health Organization; (Technical Report Series, No. 894), 1998

World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a World Health Organization Consultation. Geneva: World Health Organization, . p. 256. WHO Obesity Technical Report Series, n. 284., 2000

Palavras-chave: Transição nutricional; sobrepeso; obesidade

ESTADO NUTRICIONAL E FATORES SOCIOECONÔMICOS DE MULHERES NO TERCEIRO TRIMESTRE DE GESTAÇÃO NA REGIÃO DO TRAIRÍ-RN

JANIELE SILVA DE AZEVEDO; FRANCIANE PEREIRA DA SILVA; GRACIELLE RAISSA FERNANDES DAMASCENO; JUDICELE FONSECA VICTOR; JOANA CRISTINA MEDEIROS TAVARES MARQUES; MARIANA SILVA BEZERRA

¹ UFRN/FACISA - Universidade Federal do Rio Grande do Norte/Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí

franciane.ciane.fp@gmail.com

Introdução

Evidências apontam que fatores socioeconômicos influenciam no estado nutricional de indivíduos, inclusive na fase gestacional. O estado nutricional da gestante está associado com as condições nutricionais materna e fetal (WHO, 1995).

Objetivos

Analisar o estado nutricional e as condições socioeconômicas de mulheres da Região do Trairí-RN no terceiro trimestre de gestação.

Metodologia

Estudo transversal, de caráter epidemiológico e observacional, realizado com 134 mulheres durante o terceiro trimestre do período gestacional em Unidades Básicas de Saúde e em um Hospital Universitário, localizados no município de Santa Cruz-RN. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, tendo como número de Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) o 48359315.2.0000.5568. Os dados antropométricos foram coletados da caderneta da gestante e correspondiam ao peso, altura e semana gestacional na última consulta de pré-natal. Esses dados foram utilizados para calcular o IMC gestacional e classificá-lo de acordo com o IOM (1995). Já os dados socioeconômicos, foram obtidos a partir da aplicação de um simples questionário sobre idade, estado civil, escolaridade, ocupação e rendas das gestantes.

Resultados

Das entrevistadas, 58,0% encontravam-se com excesso de peso, enquanto que 28,4% com o estado nutricional adequado. As mulheres que possuíam renda inferior a 1 salário mínimo totalizaram 82,1% e delas, 59,1% encontravam-se com excesso de peso. Foi observado que as gestantes que possuíam emprego fixo apresentaram 40,0% de adequação de peso, enquanto que as agricultoras, 77,1% de excesso de peso gestacional. 67,9% das mulheres tinham entre 18 e 28 anos, e dessas 14,0% apresentaram baixo peso e 58,0% excesso de peso. A maior parte delas (34,3%) mantinham uma união estável não documentada, tinham como ocupação, predominantemente do lar (46,3%), concluíram o ensino médio (36,6%) e se auto declararam pardas (66,4%). As mulheres brancas apresentaram maior porcentagem de excesso de peso (67,5%).

Conclusão

A partir da análise do estado nutricional e condições socioeconômicas das gestantes atendidas pelo hospital universitário, pode-se perceber que a maioria apresentou baixa renda com alta prevalência de excesso de peso para idade gestacional o que pode contribuir para complicações no parto e puerpério, com maior risco de morbimortalidade para a mãe e o bebê. Torna-se importante estudos que analisem o consumo alimentar concomitantemente ao estado nutricional e condições socioeconômicas para que sejam planejadas ações de educação alimentar e nutricional visando a promoção de hábitos alimentares mais saudáveis, com consequente melhora no estado nutricional dessas mulheres.

Referências

INSTITUTE OF MEDICINE. Nutrition during pregnancy. Washington DC. National Academy Press, 1990. WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. Physical Status: the use and interpretation of anthropometry. WHO Technical Report Series n. 854. Geneva: WHO, 1995

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical Status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva, Switzerland: WHO, 1995. (WHO Technical Report Series, n. 854).

Palavras-chave: Gestação; Estado Nutricional; Renda.

ESTADO NUTRICIONAL E INSEGURANÇA ALIMENTAR DE FAMÍLIAS DO SEMIÁRIDO ALAGOANO BENEFICIÁRIAS DA CISTERNA CALÇADÃO

TATIANA CANUTO SILVA; ANDHRESSA FAGUNDES; SILVIA MARIA VOÇI; FERNANDO CURADO

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe, ² EMBRAPA TABULEIROS COSTEIROS - Empresa Brasileira de Pesquisa

Agropecuária

smvoci@uol.com.br

Introdução

Define-se como Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) a efetivação do direito de todos ao acesso frequente e perdurável à alimentos de qualidade, em quantidade suficiente sem prejudicar outras necessidades primordiais. O conceito de SAN inclui a necessidade do acesso frequente a alimentos promotores da saúde e de um estado nutricional adequado. A Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) tem sido o instrumento eleito para uma avaliação mais próxima da vulnerabilidade no que se trata de alimentação e nutrição de famílias.

Objetivos

Conhecer o estado nutricional e a percepção de Insegurança Alimentar de famílias do Semiárido alagoano beneficiárias da Cisterna Calçadão.

Metodologia

Estudo transversal descritivo, quantitativo, com famílias do Semiárido alagoano: Igaci-AL e Craibas-AL. A amostra dos domicílios foi realizada por conveniência, considerando parâmetros recomendados pela Embrapa Tabuleiros Costeiros, parceira na pesquisa. Foi critério de inclusão ser beneficiário da Cisterna Calçadão. O estado nutricional foi avaliado através da coleta do peso, estatura e circunferência da cintura. O diagnóstico foi realizado utilizando os pontos de corte preconizados pelo Ministério da Saúde. Para conhecer a percepção de Insegurança Alimentar foi aplicada a EBIA. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Federal de Sergipe, sob o Parecer nº 1.917.584.

Resultados

Foram avaliados 71 indivíduos de 29 famílias. Dentre os adultos, 52,7% apresentaram excesso de peso, 41,8% eutrófia e 5,4% baixo peso; 35,9% apresentaram circunferência da cintura com risco aumentado para doenças cardiovasculares. Quanto aos idosos, 50% apresentaram excesso de peso. Conforme o IMC para a idade 50% dos adolescentes e 25% das crianças apresentaram sobrepeso. De acordo com a EBIA, 75% dos domicílios apresentaram Insegurança Alimentar, desses, 32,1% foram classificados com Insegurança Alimentar Leve, 28,6% com Insegurança Alimentar Moderada e 14,2% Insegurança Alimentar Grave.

Conclusão

Diante dos resultados observa-se elevada prevalência de excesso de peso em todas faixas etárias e elevada prevalência de risco aumentado para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Foi possível identificar que mesmo com o recebimento da Cisterna Calçadão grande parte das famílias avaliadas estão em Insegurança Alimentar, seguindo a tendência da Insegurança Alimentar também pautada pelo excesso de peso, o que aponta para a necessidade ações que promovam SAN para essa população. A pesquisa contemplará intervenções pertinentes.

Referências

AZEVEDO, E.; RIBAS, M. T. G. O. Estamos seguros? Reflexões sobre indicadores de avaliação da segurança alimentar e nutricional. Revista de Nutrição, Campinas -SP, p. 241-251, 2016.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio: Segurança Alimentar. Rio de Janeiro, 2013.

BRASIL. Lei nº 11.346, 15 de Dezembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Sisan com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, 2006; 18set.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; Nutrição; Política Pública

ESTADO NUTRICIONAL E NÚMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS DAS CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SÍNDROME DE DOWN DE UM CENTRO DE REABILITAÇÃO NO SUL DO BRASIL

MARIELLY EWERLING; THAÍS DE VAGAS BRASIL; MICHELI FISS WIEGAND; CRISTINA CORRÊA KAUFMANN;
ANGÉLICA OZÓRIO LINHARES

¹ UFPEL - Universidade Federal de Pelotas
maryewerling@gmail.com

Introdução

A Síndrome de Down ou trissomia do 21 é uma condição humana geneticamente determinada e é considerada a mutação cromossômica mais comum (Ministério da Saúde, 2012). Os indivíduos com deficiência mental apresentam maior prevalência de obesidade do que a população em geral, principalmente pelos hábitos alimentares inadequados (PITTETI 1994). O número de refeições realizadas por dia pode influenciar o estado nutricional dos indivíduos, é importante realizar pelo menos três refeições principais, intercalando-as com pequenos lanches saudáveis (Ministério da Saúde, 2006).

Objetivos

O objetivo do presente estudo é verificar o estado nutricional e o número de refeições diárias das crianças e adolescentes com Síndrome de Down do Centro de Reabilitação em Pelotas, Rio Grande do Sul.

Metodologia

Este é um estudo transversal. A frequência de refeições diárias foi verificada através de um questionário com base nos “Marcadores de Consumo Alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional” (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2015). As crianças e adolescentes com Síndrome de Down foram medidos e pesados conforme a Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN, utilizando balança eletrônica da marca Tanita® e estadiômetro da marca WCS. Para a avaliação do estado nutricional foram utilizadas as Curvas específicas de desenvolvimento para Síndrome de Down, de 2 a 18 anos de idade (CRONCK, 1988). Os dados foram duplamente digitados no programa *EpiData* e analisados no *Stata 12.1**. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina, da Universidade Federal de Pelotas, por meio do site da Plataforma Brasil (parecer número: 2.079.766 - 2.079.769). Para o desenvolvimento do projeto, a escola assinou o Termo de Concordância e os pais/responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Dos 24 participantes, 41,6% eram crianças e 58,3% eram adolescentes. De todos, 50% do sexo feminino; a maioria (95,8%) era de cor da pele branca; 83,4% apresentaram peso adequado ao nascer; 66,7% apresentavam algum tipo de morbidade no momento da entrevista. O excesso de peso estava presente em 45,5% das crianças e 38,5% entre os adolescentes. Estudo de Silva et. al. (2006) apresentou maior prevalência de obesidade na população com Síndrome de Down em relação à população em geral. Quanto à estatura para idade, 63,7% das crianças e 77% dos adolescentes eram altos ou muito altos para idade. Todas as crianças do sexo masculino e 83,3% das do sexo feminino realizavam quatro ou mais refeições diárias. Em relação aos adolescentes, todas as meninas realizavam cinco refeições, enquanto que entre os meninos, 28,6% realizavam três ou menos refeições diariamente. Nas últimas décadas, as prevalências de excesso de peso e obesidade aumentaram em praticamente todos os países do mundo, além disso, há uma significativa associação entre o número de refeições e o estado nutricional dos indivíduos, demonstrando a importância do consumo adequado de nutrientes através das refeições realizadas diariamente, principalmente nesta população (Soveral et al, 2005).

Conclusão

As crianças e adolescentes com SD avaliados apresentaram alta prevalência de excesso de peso e a maioria realizava quatro ou mais refeições diariamente. Diante disso, a alta prevalência de excesso de peso pode ser devido a prática insuficiente de atividade física e/ou consumo elevado de alimentos calóricos.

Referências

1. CRONK C, CROCKER AC, PUESCHEL SM, SHEA AM, ZACKAI E, PICKENS G. **Growth Charts for children with Down Syndrome: 1 Month to 18 Years of Age.** Pediatrics, 1988.

2. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Diretrizes de Atenção à Pessoa com Síndrome de Down**. Brasília. 2012.

3. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Marco de Referência da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica**. Brasília-DF; 2015. 15.

4. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde**. Normas técnicas do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. Brasília-DF; 2015. 16.

5. SOVERAL G, LOPES F, FERREIRA C, CABRITA J. **Estilo de vida e risco de obesidade em adolescentes na região de Lisboa**. Revista lusófona de ciências e tecnologias da saúde. 2005; vol. 2, n. 2, p. 109-115

Palavras-chave: Consumo alimentar; Hábitos alimentares; Frequência de refeições diárias

ESTADO NUTRICIONAL E PERFIL DE CONSUMO DE ALIMENTOS EM ESTUDANTES DE UMA ESCOLA ESTADUAL DO RIO DE JANEIRO

VANESSA PRESTES DE ABREU; ELISÂNGELA DOS SANTOS COSTA DA SILVA; CLAUDIA OLSIEKI DA CRUZ

¹ UNESA - Universidade Estácio de Sá
vanessaprestesabreu@hotmail.com

Introdução

Nas últimas décadas houve grandes mudanças no perfil alimentar, estilo de vida e o padrão de saúde da população brasileira, aumentando os índices de obesidade do país. O excesso de peso está associado com o estilo de vida inadequado, com o consumo de alimentos de alta densidade energética e de baixa qualidade nutricional, bem como uma vida sedentária.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional e a frequência do consumo de alimentos de estudantes de um colégio estadual do Rio de Janeiro.

Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo, comparativo e de campo realizado com 328 alunos, de 14 a 19 anos, pertencentes a uma escola estadual do Rio de Janeiro. Foram aferidos peso e estatura dos alunos, para posterior cálculo dos respectivos Índices de Massa Corporais. O estado nutricional dos alunos foi definido com base na classificação das curvas de crescimento para adolescentes da Organização Mundial da Saúde. Os estudantes responderam ao Questionário de Frequência Alimentar para avaliar a frequência e o local de consumo de alimentos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Estácio de Sá com parecer número 72908517.4.0000.5284.

Resultados

A média de idade da amostra foi de 16,9 (DP=0,79) anos. 53,66% (n=176) dos estudantes era do sexo feminino. Quanto ao estado nutricional, 57,3% (n=188) eram eutróficos, 14,02% (n= 46) apresentavam risco para obesidade e 8,23% (n=27) estavam com obesidade. Os grupos de alimentos mais consumidos foram bebidas com 87,1% (n=286), massas, cereais e tubérculos tendo 77,1% (n=253), carnes e ovos possuindo 73,47% (n=241) e leguminosas com 66,4% (n=218), de consumo. Os alimentos menos consumidos foram frutas 63,1% (n=207), vegetais 30,1% (n=99) e leguminosas 7,3% (n=24). Quanto ao local de consumo, o grupo de alimentos mais consumido em casa foram: doces 70,1% (n=230), carnes e ovos 79,5% (n=261), bebidas 81% (n=266), massas, cereais e tubérculos 80,1% (n=263), leite e derivado 37,5% (n=123), óleos e gorduras 71,9% (n= 236), leguminosas 69,5% (n=228) e vegetais 45,4% (n= 149), no trabalho/escola foram os óleos e gorduras com 10,6% (n=35), vegetais 11,8% (n=39), frutas 40,2% (n=132), massas, cereais e tubérculos com 6,7% (n=22), leguminosas e carnes e ovos possuindo 9,4% (n=31) respectivamente e na rua foram frutas com 63,7% (n=209), bebidas 30,4% (n=100), salgado 53,6% (n=176) e doces 32,3% (n=106).

Conclusão

A maioria dos alunos estavam eutróficos, apresentavam alta frequência de consumo de bebidas, massas, cereais e tubérculos e leguminosas, e baixa frequência de consumo de frutas, vegetais e leguminosas. A rua/escola foi o local mais citado para consumo de alimentos, principalmente doces e salgados.

Referências

SCHMIDT, M. I.; DUNCAN, B. B. O enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis: um desafio para a sociedade brasileira. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 20, n. 4, p. 421-423, 2011.

WENDLING, N. M. S. **Medidas hipertensivas arteriais em escolares. Impacto do nível de atividade física, adiposidade corporal e ingestão de sódio** [dissertação]. 156 F.Curitiba/PR: Universidade Federal do Paraná, 2013.

WHO Growth reference data for 5-19 years, 2007. Disponível em: <http://www.Who.int/growthref/en/>. Acesso em: 16/10/17.

Palavras-chave: Adolescentes; Análise Quantitativa; Frequência Alimentar; Nutrição Escolar; Obesidade

ESTÁGIO DE MUDANÇA DE COMPORTAMENTO: DIAGNÓSTICO PRÉ-INTERVENÇÃO

GREISSE VIERO DA SILVA LEAL; AIANA BACH DA SILVA; ALESSANDRA GEREVINI; PRISCILA ARALDI; GABRIELI HAEFLIGER; CLAUDIA HELENA CORAZZA KÜHN

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, ² CONSULTÓRIO - Consultório de Psicologia
greisse@hotmail.com

Introdução

A dificuldade de motivar os indivíduos a modificar seus comportamentos tem sido muito estudada, sendo o modelo transteórico considerado um instrumento promissor no auxílio à compreensão da mudança comportamental relacionada à saúde.

Objetivos

Realizar o diagnóstico do estágio de mudança de comportamento alimentar e de tempo de televisão e prática de atividade física de adolescentes pré-intervenção nutricional.

Metodologia

Estudo de caráter intervencional realizado com adolescentes matriculadas em duas escolas estaduais do município de Palmeira das Missões, RS. Um questionário foi autoaplicado com questões sobre os estágios de mudança de comportamento alimentar (consumo de café da manhã, frutas, verduras e legumes e tamanho de porções), hábito de assistir televisão e praticar atividade física das adolescentes, classificados em: pré-contemplação, contemplação, preparação, ação e manutenção, segundo o modelo transteórico. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Santa Maria, CAAE nº 40246114.0.0000.5346. Todas as adolescentes assinaram o Termo de Assentimento e seus pais ou responsáveis o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi realizada análise descritiva das variáveis utilizando-se o software SPSS, versão 18.0.

Resultados

Foram estudadas 18 meninas com idade entre 14 e 15 anos. Na avaliação do café da manhã, verificou-se que 34,8% (n=8) já tomavam café da manhã, mas isso não acontecia todos os dias (preparação) e 21,7% (n=5), tinham o hábito de tomar café da manhã todos os dias há mais de seis meses (manutenção). Nove meninas (39,1%) afirmaram comer 3 porções de frutas, verduras e legumes por dia, mas não todos os dias (preparação) e 21,7% (n=5) gostariam de começar a ter este hábito (contemplação). Dez adolescentes (43,5%) afirmaram prestar atenção no tamanho das porções, mas não todos os dias (preparação) e 17,4% (n=4) gostariam de começar a prestar atenção nos tamanhos de porções dos alimentos (contemplação). Quanto ao hábito de assistir mais de uma hora de televisão por dia, 34,8% (n=8) não queriam mudar este comportamento (pré-contemplação) e 26,1% (n=6) mudariam este comportamento. A atividade física era uma prática realizada, mas não todos os dias (preparação), por 30,4% das meninas (n=7) e na maioria dos dias da semana há mais de seis meses por 21,7% delas (manutenção).

Conclusão

Verificou-se que para o consumo de café da manhã e de frutas, verduras e legumes, a maioria das meninas já estava no estágio de preparação para começar a realizá-los diariamente, assim como prestar mais atenção nos tamanhos de porções consumidas, sendo necessárias intervenções no sentido de criar estratégias para o estabelecimento destes hábitos. Quanto a assistir mais de uma hora de televisão por dia, a maioria tinha este hábito arraigado, não pretendendo realizar mudança de comportamento, sendo necessárias ações educativas que demonstrem a importância de reduzir este hábito. A prática de atividade física foi o comportamento mais mantido pelas meninas, sendo que aquelas que ainda não o faziam todos os dias, pretendiam realizá-lo, fazendo com que a principal ação seja o incentivo à manutenção da prática ou estratégias para lidar com recaídas. A análise dos estágios de mudança de comportamento é fundamental antes de dar início à intervenção, pois estratégias específicas para cada estágio deverão ser traçadas a fim de atingir maior eficácia para adoção e manutenção do comportamento alterado.

Referências

Toral N., Slater B. (2007). Abordagem do modelo transteórico no comportamento alimentar. *Ciência & Saúde Coletiva*, 12(6):1641-1650.

Palavras-chave: adolescentes; comportamento alimentar; intervenções nutricionais

ESTÁGIOS DE MUDANÇA DE COMPORTAMENTO PARA A PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA E FATORES ASSOCIADOS ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

YANKA ZANOLO GAJARDO; KATHERINE SANTOS DE SOUZA; LORENA BARBOSA FONSECA; PATRÍCIA SIMONE NOGUEIRA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES

¹ UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso

yankazanolo@gmail.com

Introdução

A prática de atividade física influencia a qualidade de vida dos indivíduos e a ausência dessa prática está entre os principais fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (WHO, 2015). Os universitários estão susceptíveis a adoção de novos comportamentos relacionados ao estilo de vida, que muitas vezes pode acarretar à diminuição do nível de atividade física (SILVIA e PEREIRA, 2010). Assim, identificar a prontidão para mudança do comportamento relacionada à prática de atividade física pode auxiliar na promoção de estilo de vida saudável.

Objetivos

Analisar os estágios de prontidão para mudança de comportamento relacionado à prática de atividade física e os fatores associados entre universitários.

Metodologia

Estudo transversal realizado com estudantes ingressantes no primeiro semestre de 2015 e 2016, matriculados em 21 cursos de período integral em uma universidade pública em Cuiabá, Mato Grosso. Os dados foram coletados por questionário autoaplicado e por avaliação antropométrica. Os estágios de mudança de comportamento para atividade física foram identificados a partir do Modelo Transteórico (PROCHASKA et al., 1996). Essas informações foram obtidas com a questão “Em relação a prática de atividade física regular, escolha UMA das frases”, com cinco opções de resposta que variaram de “Não penso em iniciar ou aumentar minha atividade física” a “Já iniciei ou aumentei minha atividade física com sucesso”. Os estágios considerados foram: pré-contemplação(1), contemplação(2), preparação(3), ação(4) e manutenção(5). As variáveis independentes avaliadas foram: sexo (masculino/feminino); faixa etária (até 19 anos e 20 anos ou mais); condição de peso, avaliada pelo índice de massa corporal e classificada segundo as recomendações da Organização Mundial de Saúde (WHO, 1995; 2007); e a classe econômica, segundo o Critério Brasileiro de Empresas e Pesquisa e categorizadas em A, B e C/D/E. Nas análises estatísticas foi utilizado o teste do qui-quadrado. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa do Hospital Universitário Júlio Muller da Universidade Federal de Mato Grosso (Parecer nº 1.006.048).

Resultados

Foram avaliados 1038 universitários, sendo 51% do sexo masculino e 78,8% com até 19 anos. Para os estágios de mudança foram observadas as seguintes frequências: estágio 1 (8,1%), estágio 2 (28%), estágio 3 (36%), estágio 4 (17%) e estágio 5 (10,9%). Diferenças significativas foram observadas por sexo ($p < 0,01$) e classe econômica ($p = 0,01$). Maior proporção de meninas foi observada nos estágios 2 (30,5 vs 25,7%) e 3 (37,9 vs 34,2%), comparadas aos meninos, os quais apresentaram maior proporção nos estágios de ação (estágio 4: 17,4 vs 16,5% e estágio 5: 14,2 vs 7,5%). Para a classe econômica, maior proporção de estudantes no estágio 1 (9,1%) para as classes C/D/E, estágio 2 (31,1%) para classe B e estágios 3, 4 e 5 (39,6%, 24,5% e 12,0%, respectivamente) para classe A. Não houve diferença significativa para faixa etária ($p = 0,28$) e condição de peso ($p = 0,13$).

Conclusão

Aproximadamente 70% dos universitários foram classificados nos estágios de pré-contemplação, contemplação e preparação em relação à prática de atividade física. Diferenças significativas foram observadas em função do sexo e do nível socioeconômico do estudante, sendo maior a facilidade dos meninos e dos estudantes de classe social mais favorecida, melhorarem a prática de atividade física.

Referências

PROCHASKA, J. O.; et al. The transtheoretical model and stages of change. In: Glanz, K. et al. Health behavior and health education: Theory, research, and practice. 2. Ed. California: Jossey-Baas 1996. – 883

SILVA, D.A.S.; PEREIRA, I.M.M.. Estágios de mudança de comportamento para atividade física e fatores associados em acadêmicos de educação física. **Revista Brasileira de Atividade Física e Saúde**, v.15, n 1, p. 15-20, 2010.

WHO – World Health Organization. Physical activity. Fact sheet N°385. Updated January 2015. Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs385/en/>. Acesso em: abril de 2016.

WHO – World Health Organization. Growth reference data for 5-19 years: body mass index-for-age, length/height-for-age and weight-for-height; 2007.

World Health Organization. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report WHO expert committee. Geneva: World Health Organization, 1995.

Palavras-chave: Motivação; Atividade física; Universitários; Estilo de vida

ESTÁGIOS DE MUDANÇA DE COMPORTAMENTO PARA O CONSUMO DE FRUTAS E FATORES ASSOCIADOS ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

KATHERYNE SANTOS DE SOUZA; YANKA ZANOLO GAJARDO; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA; LORENA BARBOSA FONSECA; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES

¹ UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso

katherynesantos.s@gmail.com

Introdução

O baixo consumo de frutas encontra-se entre os dez principais fatores de risco para mortalidade e para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (WHO, 2015). Nesse contexto, considera-se que o ambiente universitário pode influenciar a modificação dos hábitos alimentares dos estudantes, podendo resultar na diminuição da ingestão de frutas. Assim, a identificação dos estágios de prontidão para mudança de comportamento relacionados ao consumo de frutas nessa população pode auxiliar o planejamento de ações de educação alimentar e nutricional, direcionando ações diferenciadas (REIS et al., 2014).

Objetivos

Analisar os estágios de mudança de comportamento para aumento do consumo de frutas entre estudantes universitários e os fatores associados.

Metodologia

Estudo transversal, com estudantes matriculados em 21 cursos de período integral, ingressantes no primeiro semestre de 2015 e 2016 na Universidade Federal de Mato Grosso. Os dados foram coletados por questionário autoaplicado e por avaliação antropométrica. Os estágios de prontidão para mudança do consumo de frutas foram obtidos pela questão: "Em relação a aumentar o seu consumo de frutas, escolha uma das frases:", com cinco opções de resposta que variaram de "não penso em mudar" a "já estou mudando e com sucesso", sendo os estágios identificados a partir do Modelo Transteórico (PROCHASKA et al., 1992) e agrupados em: pré-contemplação(1), contemplação(2), preparação(3), ação(4) e manutenção(5). As variáveis independentes avaliadas foram: sexo (masculino/feminino); faixa etária (até 19 anos e 20 anos ou mais); área do curso (Ciências Agrárias, Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais e Humanas, Ciências Exatas e da Terra e Engenharias); e a condição de peso, avaliada por meio do índice de massa corporal e classificada de acordo com as recomendações da Organização Mundial de Saúde, segundo a faixa etária (WHO, 1995; 2007). Nas análises estatísticas foi utilizado o teste do qui-quadrado. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa do Hospital Universitário Júlio Muller da Universidade Federal de Mato Grosso (Parecer nº 1.006.048 de 15/04/2015).

Resultados

Foram avaliados 1038 universitários, sendo 51,0% do sexo masculino e 78,8% tinham até 19 anos. Para os estágios de mudança, foram observadas as seguintes frequências: estágio 1 (19%), estágio 2 (22,3%), estágio 3 (24%), estágio 4 (18,7%) e estágio 5 (16,1%). Diferenças significativas foram observadas por sexo ($p < 0,01$) e área do curso ($p < 0,01$). Maior proporção de meninos foi observada no estágio 1 (22,9 vs 14,9%) e 2 (26,5 vs 17,9%), comparados às meninas, as quais apresentaram maior proporção nos estágios motivacional (estágio 3: 26,9 vs 21,2%) e de ação (estágio 4: 21 vs 16,4% e estágio 5: 19,3 vs 13%). Para as áreas dos cursos, maior proporção de estudantes no estágio 1 (24,9%) para área de Ciências Exatas e da Terra, estágio 2 (29,1%) para Ciências Sociais e Humanas, estágio 3 (30,2%) para Ciências Agrárias e estágios 4 e 5 (23 e 24,9%) para Ciências Biológicas e da Saúde. Não houve diferença significativa para faixa etária ($p = 0,77$) e condição de peso ($p = 0,57$).

Conclusão

Foi baixa a proporção de universitários nos estágios de ação para aumento do consumo de frutas. Diferenças significativas foram observadas em função do sexo e da área do curso do estudante, sendo maior a facilidade das meninas e dos estudantes da área de Ciências Biológicas e da Saúde aumentarem o consumo de frutas.

Referências

PROCHASKA J. O.; DICLEMENTE C. C.; NORCROSS J. C.; In search of how people change. Applications to addictive behaviors. *American Psychologist*, v. 47, n. 9, p. 1102-1014, 1992.

REIS, L. C.; CORREIA, I. C.; MIZUTANI, E. S.. Estágios de mudança do comportamento para o consumo de frutas e hortaliças e sua relação com o perfil nutricional e dietético de universitários. **Einstein (São Paulo)**, v. 12, n. 1, p. 48-54, 2014.

WHO – World Health Organization. Physical activity. Fact sheet N°385. Updated January 2015. Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs385/en/>. Acesso em: novembro de 2017.

WHO – World Health Organization. Growth reference data for 5-19 years: body mass index-for-age, length/height-for-age and weight-for-height; 2007.

World Health Organization. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report WHO expert committee. Geneva: World Health Organization, 1995.

Palavras-chave: Consumo de frutas; Estudantes universitários; Fatores associados; Mudança de comportamento

ESTILO DE VIDA DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

RAIANNE RODRIGUES LIMA; AMANDA THAÍS VIANA OLIVEIRA; ELZA CRISTINA BATISTA BARBOSA; THIAGO VIANA OLIVEIRA; RAILDA LIMA RODRIGUES; GIANCARLOS DE LIMA BEZERRA

¹ HUUFMA - Hospital da Universidade Federal do Maranhão
ennaiar@hotmail.com

Introdução

O consumo de drogas lícitas como álcool e tabaco constituem problemas mundiais. Problemas crescentes nas últimas décadas, ocasionando milhões de mortes anualmente, incluindo jovens, principalmente jovens e adultos com idade entre 15 e 35 anos. O consumo excessivo de álcool está ligado ao risco aumentado de desemprego, doenças hepáticas, acidentes de trânsito além de transtornos psiquiátricos. O tabagismo está principalmente associado a problemas respiratórios como enfisema pulmonar, bronquite, infecções e tuberculose, além de aumentar o risco de câncer, principalmente o de pulmão. A prática de exercícios físicos atua na prevenção e terapia da obesidade e doenças associadas. Contudo, a sociedade atual não alcança as recomendações mínimas de atividade física. Estudos recentes evidenciam a baixa adesão à atividade física mesmo daqueles que serão futuros profissionais da área da saúde e tal comportamento pode ter seu início mesmo antes do ingresso desses profissionais no mercado de trabalho.

Objetivos

Esse trabalho tem como objetivo avaliar o estilo de vida de estudantes do curso de graduação em Nutrição.

Metodologia

Um questionário autoaplicável contendo questões referentes ao consumo de álcool, fumo e prática de atividade física foi respondido por estudantes do 1º ao 6º período do curso de graduação em nutrição da Universidade Federal do Maranhão. Participaram da pesquisa aqueles alunos que responderam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Não participaram da pesquisa os alunos matriculados nos últimos períodos do curso (7º e 8º) pois tais estudantes encontravam-se durante o período da coleta de dados em campos de estágio curricular.

Resultados

Quanto ao consumo de álcool; 33,7% dos estudantes afirmaram fazer uso da substância. A prevalência foi maior entre os alunos do 3º período (32,3%). Em relação ao uso de tabaco; 100% dos acadêmicos referiram não fumar. A pesquisa identificou que 85% das estudantes de nutrição não praticam atividade física, sendo que o 1º período do curso não apresentou nenhum aluno praticante de exercícios físicos.

Conclusão

A pesquisa concluiu que os estudantes de nutrição evitam dois importantes fatores de risco para doenças crônicas (álcool e fumo). Porém, o sedentarismo apresentou alta prevalência. Isso é preocupante pois serão futuros profissionais que educarão sobre estilo de vida saudável. Os resultados obtidos ajudam a conhecer o estudante do curso de nutrição e podem contribuir na implementação de estratégias para a prevenção do uso de drogas e estímulo a hábitos saudáveis nessa população.

Referências

SILVA, L.V.E.R. et al. Fatores associados ao consumo de álcool e drogas entre estudantes universitários, Rev. Saúde Pública vol. 40, n.2, p.280-288, 2006.

NETTO, S.R.M. et al. Nível de atividade física e qualidade de vida de estudantes universitários da área de saúde, Rev. Revista Brasileira de Ciências da Saúde, nº 34, p.47-55, 2012.

Palavras-chave: Alcool; Fumo; Atividade Física

ESTIMATIVAS DE MORTES ATRIBUÍVEIS AO CONSUMO EXCESSIVO DE SÓDIO NO BRASIL EM 2015

EDUARDO AUGUSTO FERNANDES NILSON; PATRICIA CONSTANTE JAIME

¹ CGAN/DAB/SAS/MS - Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Atenção à Saúde, Ministério da Saúde, ² FSP/USP - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo
edunilson@gmail.com

Introdução

As doenças crônicas não-transmissíveis são responsáveis por mais de 70% das mortes no Brasil e, dentre elas, destacam-se as doenças cardiovasculares, para as quais a alimentação inadequada, incluindo o consumo excessivo de sódio (maior que 2g/dia por pessoa, equivalentes a 5g/dia), é um dos principais fatores de risco.

Objetivos

Estimar as mortes atribuíveis ao consumo excessivo de sódio no Brasil no ano de 2015.

Metodologia

Modelagem estatística das mortes atribuíveis ao consumo excessivo de sódio no Brasil a partir do método PRIME (Preventable Risk Integrated Model) a partir de estimativas de consumo de sódio pela Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-09) e dados de mortalidade do Sistema de Informações de Mortalidade (SIM). Foi considerado o consumo médio per capita diário de sódio de 4,7g (Sarno e cols). A modelagem de mortes atribuíveis incorpora os resultados de meta-análises para o risco relativo estratificado para idade para diferentes desfechos cardiovasculares (doença coronariana, acidente vascular cerebral, doença hipertensiva, insuficiência cardíaca, aneurisma de aorta, embolia pulmonar e doença reumática do coração (I05-09, I10-15, I20-25, I26, I50, I60-69, I71 do CID 10) a partir de cada redução em 20mmHg na pressão arterial sistólica. Foram utilizados os softwares Stata 12 e Excel 2016.

Resultados

Em 2015, houve um total de 550.629 mortes por doenças cardiovasculares no Brasil, sendo que poderiam ser evitadas pelo menos 63.277 mortes (11,5%), sendo 33.041 entre homens e 30.236 entre mulheres, se o consumo populacional de sódio não excedesse 2g per capita ao dia. Deste total de mortes por consumo excessivo de sódio, estima-se que seriam evitadas 506 mortes na faixa etária de 15 a 29 anos, 14.026 na faixa de 30 a 59 anos e 48.745 mortes em idosos (≥ 60 anos). Dentre as principais causas de mortes atribuíveis ao consumo adequado de sódio, estima-se que se evitariam 19.288 por doenças cerebrovasculares, 18.419 por doenças hipertensivas, 18.279 por doenças isquêmicas do coração e 5.114 por insuficiência cardíaca, correspondentes, respectivamente, a 30,5%, 29,1%, 28,9% e 8,1% do total de mortes atribuíveis.

Conclusão

Os brasileiros consomem, em média, mais de duas vezes a quantidade máxima recomendada de sódio e este fator de risco isoladamente estava associado a 11,5% das mortes por doenças cardiovasculares em 2015. Consideradas estas mortes evitáveis no mesmo ano, a redução do consumo de sódio teria maior impacto na redução da mortalidade na população adulta e de idosos (respectivamente 22,2% e 77,0% das mortes evitáveis). O uso de modelagens estatísticas de mortes evitáveis por doenças crônicas é recente no Brasil e pode subsidiar políticas mais efetivas de promoção da alimentação saudável e de prevenção de doenças crônicas. A avaliação ex ante do impacto de políticas associadas é ainda maior do que o de iniciativas individuais, entretanto, a redução do consumo de sódio justifica a prioridade a esta política.

Referências

Scarborough, P., Harrington, R.A., Mizdrak, A., Zhou, L.M., Doherty, A. The Preventable Risk Integrated Model and Its Use to Estimate the Health Impact of Public Health Policy Scenarios. *Scientifica* Volume 2014, Article ID 748750.

Sarno F, Claro RM, Levy RB, et al. Estimated sodium intake for the Brazilian population, 2008-2009. *Rev Saude Publica*. 47:571-578. 2013.

Palavras-chave: sódio; mortalidade; consumo alimentar; doenças crônicas não-transmissíveis

ESTÍMULO E VALORIZAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR AFRO-BRASILEIRA E AFRICANA

DOMINGOS GONÇALVES ZACARIAS CHICAPA; GISLEANGELA SANTOS D LIMA; SABRINA DANIELA LOPES VIANA; EUNICE BARROS FERREIRA BERTOSO; CRISTINA ETOSI RICARDO AZEVEDO; VANUSA GENEROSA FRANCISCO

¹ UNASP-SP - Centro Universitário Adventista de São Paulo
gisleangelalima@gmail.com

Introdução

A alimentação estabelece formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida particular ou de um determinado grupo, servindo como um código de reconhecimento social, pertencimento e identidade cultural. Como relata Da Matta (1986), “comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”. Promover as culinárias, as gastronomias, os utensílios, as cozinhas e as festas correspondentes como patrimônio brasileiro material e imaterial, bem como os registros, a preservação e a difusão de suas práticas é uma das ações/estratégias do Plano Nacional de Cultura.

Objetivos

Valorizar e divulgar a cultura alimentar dos estudantes angolanos de uma instituição universitária de São Paulo por meio da culinária; Levantar as memórias ligadas aos preparações típicas afro-brasileiras e angolanas.

Metodologia

Trata-se de um relato de experiência, fruto do projeto de extensão universitária “Angola-Brasil: Diversidade Cultural e Alimentar”. O projeto consiste em: preparação e degustação de pratos típicos angolanos promovendo o intercâmbio entre os estudantes africanos e brasileiros, roda de conversa, levantamento das memórias(participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido) e confecção de um caderno de receita.

Resultados

A integração dos estudantes de Nutrição junto aos universitários angolanos se deu por meio do preparo de pratos típicos servidos em eventos institucionais entre 2015 e 2017: V Fórum para Questões Afro-indígenas na Contemporaneidade, Mês da Consciência Negra, Festival da Paz em Angola (com a presença do consulado angolano), aniversário de um grupo musical formado por alunos angolanos e mostra de Extensão Universitária ao Programa de Mestrado Profissional da instituição. Aproximadamente 625 pessoas puderam degustar de pratos típicos como: mufete (composto por feijão cozinhado no dendê, mandioca, banana da terra, farinha musseque, batata doce roxa e vinagrete), funge (pirão de fubá), quissangua (bebida tradicional à base de fubá de milho, cana, abacaxi e açúcar), cachoupa (prato à base de feijão, milho branco e repolho), feijão de palma (feijão cozinhado no azeite de dendê), kizaca (comida feita com folha de mandioca), creme de amendoim, entre outros preparados pelos 35 estudantes envolvidos sob supervisão de duas docentes (uma nutricionista e uma psicóloga). Em 2017, os estudantes angolanos foram convidados para uma roda de conversa com dinâmicas realizadas por um psicóloga, a proposta desse encontro foi emergir em questões sobre a própria história de vida, suas relações com o passado e presente e acolher estes estudantes. Os relatos dos estudantes angolanos reforçaram a questão do laço com o país de origem, recordações de bons momentos, “estar em casa” e o orgulho de sua cultura. Os afro-brasileiros trouxeram em suas memórias, a questão da cultura envolvendo afeto, memórias de infância, pessoas e tradição.

Conclusão

O projeto tem se mostrado frutífero, permitindo a integração de estudantes e culturas por meio da valorização e divulgação da cultura alimentar. As memórias sobre as comidas típicas dos dois grupos remetem à tradição, família, pessoas queridas, infância e pertencimento.

Referências

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei Nº 12.343, de 2 de dezembro de 2010. Institui o Plano Nacional de Cultura - PNC, cria o Sistema Nacional de Informações e Indicadores Culturais - SNIIC e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12343.htm. Acesso 05 nov 2017

DA MATTA, R. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco; 1986

Palavras-chave: memória; identidade cultural; culinária

ESTRATÉGIAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ATENÇÃO PRIMÁRIA NO BRASIL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA.

JULIANA PAIVA DE LIMA DA SILVA; SARIDIELE BARBOSA DA CRUZ SILVA DE OLIVEIRA; DANIEL ALVES DE OLIVEIRA

¹ FABA - Faculdade Bezerra de Araújo
saridiele_nutricionista@hotmail.com

Introdução

Considerando o papel da alimentação saudável como fator de proteção para ocorrência de grande parte das doenças e das causas de morte atuais, entende-se que a inserção universal de ações de alimentação e nutrição na atenção primária à saúde, integrada às demais ações já garantidas pelo SUS, podem provocar um impacto na saúde de pessoas, famílias e comunidades⁴. Visto que a Atenção Nutricional compreende os cuidados relativos à alimentação e nutrição voltados a promoção e proteção da saúde, prevenção, diagnóstico e tratamento de agravos, o mesmo deve estar em conjunto com às demais ações de atenção à saúde do SUS, para indivíduos, famílias e comunidades⁵. Os cuidados primários de saúde são cuidados essenciais e baseados em métodos práticos, cientificamente bem fundamentados e socialmente aceitáveis, colocadas ao alcance de indivíduos e famílias, mediante sua plena participação e a um custo que a comunidade e o país possam manter em cada fase de seu desenvolvimento, no espírito de autoconfiança e automedicação.

Objetivos

O presente trabalho tem por objetivo apresentar as estratégias de atuação do nutricionista na Atenção Primária de Saúde através de uma revisão sistemática.

Metodologia

Os pesquisadores efetuaram uma coleta de dados de setembro a novembro de 2016 na base de dados Periódicos CAPES. Este período recortado foi escolhido, por estar em concomitância ao ano de publicação do documento da Política Nacional de Promoção da Saúde em 2010. O trabalho teve como direcionamento a seguinte pergunta: "Como as estratégias para a promoção de saúde no Brasil estão sendo aplicadas pelo nutricionista?". Para tal, foram considerados os seguintes critérios de inclusão: estudos em inglês, português e espanhol; artigos originais; artigos com campo de execução no Brasil; o período de publicação de 2010 a 2016. Como critérios de exclusão foram considerados: artigos sem resumo; artigos duplicados; fora do tema abordado; revisão de literatura, editorial, cartas, artigos de revisão ou artigos fora do Brasil. Na base Periódicos CAPES/MEC foram encontrados 1853 artigos, após os critérios de inclusão como: ano, idioma e artigos científicos foram selecionados 1163 artigos, dentre estes, 1134 artigos foram excluídos após a leitura dos resumos, pelos critérios de exclusão: duplicados, fuga do tema, não originais e fora do Brasil. Após esta etapa, 29 artigos foram lidos na íntegra, onde foram excluídos 16 artigos por não atenderem os parâmetros solicitados. Restando 13 artigos, no qual foram adotados apenas os estudos de intervenção e descartaram-se os observacionais, resultando em 5 artigos para a realização da revisão sistemática.

Resultados

Os resultados obtidos com as intervenções demonstraram uma diferença quanto ao público-alvo, tempo de intervenção, local, estratégia utilizada e situação sócio demográfica.

Conclusão

Com o presente estudo, podemos observar a importância de ações de alimentação e nutrição a nível de Atenção Primária, sendo essas ações realizadas pelo profissional nutricionista. Para tanto, precisa-se de maiores estudos de intervenção relacionados a outras regiões do Brasil, para que possamos ter maiores relatos e comprovações sobre quais outros tipos de trabalhos estão sendo realizados e quais medidas seriam necessárias para ampliação de atendimento a todos os grupos populacionais.

Referências

1. Ministério da Saúde. Política Nacional de Atenção Básica (PNAB), Brasília – DF, 2012.
2. Ministério da Saúde. Cadernos de Atenção Básica, nº 35: Brasília: Ministério da Saúde; 2014.

3. Ministério da Saúde, Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS) – Ministério da Saúde, 2010.

4. Conselho Federal de Nutricionista (CFN): O papel da nutricionista na Atenção Primária à Saúde, 3ª Ed. Brasília – Julho, 2015.

Palavras-chave: Alimentação; Atenção básica; Equipe; Família; Nutrição

ESTRESSE E PERFIL NUTRICIONAL DE RESIDENTES DE UM HOSPITAL DE ALTA COMPLEXIDADE DO SUL DO BRASIL

LIARA KETERLI SIPPEL; ANA LUISA SANTANNA ALVES; GRAZIELA DE CARLI

¹ UPF - UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO

alves.als@gmail.com

Introdução

O estresse no trabalho é tema de diversas pesquisas, principalmente entre profissionais da saúde, pois é um grupo com maior risco de adoecimento mental. Alguns estudos, destacam alta prevalência de trabalhadores que não conseguem permanecer e continuar com suas atividades previstas, devido à enorme pressão emocional. Também há evidências sobre o ambiente de trabalho, sendo o hospital o local com maior relato de desgaste físico, mental e emocional. Indivíduos com níveis de estresse elevado apresentam pior comportamento alimentar, devido ao descontrole que acarretava maior consumo de alimentos com maior densidade calórica.

Objetivos

O objetivo desse trabalho é analisar o grau de estresse, estado nutricional e consumo alimentar de residentes de um hospital de alta complexidade de Passo Fundo

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado com os residentes de um hospital de alta complexidade do Sul do Brasil. Os dados foram coletados através de questionário eletrônico enviado por e-mail aos selecionados. O questionário tinha questões sobre características demográficas, socioeconômicas, consumo alimentar, peso e altura autorreferido e estresse. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob parecer nº 2.034.205, além disso, todos os participantes foram preservados através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram digitados e analisados em software de estatística, foram realizadas análises descritivas e aplicado o teste qui-quadrado para as associações.

Resultados

Foram coletadas informações de 54 residentes da área da saúde, incluindo a equipe multiprofissional e a área médica, sendo que a taxa de resposta foi 29,2%. A maioria dos residentes eram do sexo feminino (81,4%), solteiros (75,9%), de cor de pele branca (92,59%), tinham entre 25 a 29 anos 64,8%, eram R1 (50%) e as classes econômicas mais prevalentes foram às classes B e C (94,4%). Foi possível verificar que 66,7% referiram ter bastante ou elevado estresse e em relação ao estado nutricional, 83,3% foram classificados como eutróficos e o restante apresenta algum risco nutricional. No que se refere ao consumo alimentar, 52,8% apresentam alimentação adequada. Não houve associação significativa entre estresse e estado nutricional, entanto, 80% dos indivíduos com consumo alimentar inadequado apresentaram nível de estresse elevado quando comparado com indivíduos com consumo alimentar adequado ($p=0,04$).

Conclusão

Os resultados indicam elevado nível de estresse entre os residentes e a associação com o consumo alimentar, no entanto, observa-se que a maioria estava com estado nutricional adequado. Dessa forma, sugere-se o monitoramento desses indivíduos e intervenção nutricional para melhor a qualidade da alimentação.

Referências

PENAFORTE, Fernanda Rodrigues de Oliveira; MATTA, Nayara Cristine; JAPUR, Camila Cremonesi. Associação entre estresse e comportamento alimentar em estudantes universitários. Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Curso de Nutrição. Uberaba-MG, Brasil. 2016.

TEREZA, Viviane Ferro da Silva Sousa; ARAUJO, Cristina Cavalcanti Ferreira. Estresse Ocupacional e Resiliência Entre Profissionais de Saúde. Universidade de Brasília. Revista: psicologia: ciência e profissão, 2015.

Palavras-chave: consumo alimentar; estado nutricional; estresse

EVIDÊNCIAS DE ACELERAÇÃO DO CRESCIMENTO EM POPULAÇÕES MULTIÉTNICAS

CAROLINE DE OLIVEIRA GALLO; WOLNEY LISBOA CONDE

¹ FSP/USP - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

caroline.gallo@usp.br

Introdução

Déficits de altura-para-idade ("stunting") descrevem falhas no crescimento linear da criança e estão associados a diversas condições de saúde e socioeconômicas. O índice altura-para-idade constitui um indicador de saúde infantil e desenvolvimento social. Evidências sugerem que a forma mais efetiva para reduzir a carga global de "stunting" é através de intervenções que objetivem sua prevenção durante os primeiros 1000 dias de vida da criança. Contudo, a literatura traz evidências de recuperação do déficit de altura após esse período, fenômeno chamado de "catch-up growth" (CUG). O CUG descreve um rápido crescimento linear que permite o indivíduo acelerar para e, em condições favoráveis, voltar a sua curva de crescimento pré-doença. Enquanto alguns estudos epidemiológicos indicam evidências de aceleração do crescimento em populações de crianças e adolescentes em diversos países, outros refutam essa hipótese.

Objetivos

Analisar a incidência de "stunting" e evidências de crescimento acelerado (CUG) em populações multiétnicas.

Metodologia

Foram utilizadas bases de dados com medidas de altura comparáveis, provenientes de duas coortes: "Cebu Longitudinal Health and Nutrition Survey", realizada com crianças Filipinas, na qual foram analisados dados coletados bimestralmente do nascimento aos dois anos, entre 1983-86; e o estudo "Young Lives", realizado em quatro países em desenvolvimento (Etiópia, Vietnã, Peru e Índia) entre 2002-06. Medidas de altura foram convertidas em escore-z altura-para-idade (HAZ ou "height-for-age z-score") a partir do padrão e referência da Organização Mundial da Saúde para análise das incidências de "stunting" e de CUG a nível populacional. O CUG foi avaliado com base no conceito do canal de crescimento, definido por variações na altura maiores que 0,67 desvio-padrão. A análise do CUG foi realizada tanto pela flutuação do HAZ quanto pela diferença absoluta entre medidas de altura em diferentes pontos do tempo, através do índice "height-for-age difference", ou HAD, que traduz a altura do indivíduo comparada ao padrão, expressa em centímetros, possibilitando a comparação de ambos indicadores.

Resultados

A incidência de "stunting" na população de crianças Filipinas (n=3327) aumentou entre 0 e 24 meses de idade (de 9,1 a 63,0%). Igualmente, o HAZ variou de -0,57 para -2,43 nesse período, indicando aumento do déficit de altura e a mesma tendência foi observada para o HAD, que variou de -1,08 a -7,63 cm. Já na pesquisa "Young Lives" (n médio=2143), a incidência de "stunting" foi distinta entre os países: de 42,0% na Etiópia a 21,2% no Vietnã durante o primeiro ano de idade. Enquanto houve ligeiro aumento do HAZ entre 1 e 12 anos de idade, o HAD apresentou queda nessa faixa etária, nos quatro países, sendo a maior variação na Índia (de -3,31 a -9,90 cm). Foi observada incidência decrescente de aceleração do crescimento entre as crianças Filipinas (de 15,8 a 6,0%), com pequeno aumento entre 22 e 24 meses de idade. Já para os países do "Young Lives" esta incidência foi maior, chegando a 36,3% na Etiópia aos 5 anos e a 14% no Vietnã aos 12 anos de idade.

Conclusão

Os resultados apontam um potencial para o CUG na primeira infância e início da adolescência, porém com perfis distintos entre os países analisados. O uso de diferentes estimadores na análise do CUG resultou em interpretações divergentes, sendo necessários outros estudos para identificar o melhor mensurador do CUG.

Referências

- ADAIR, L. S et al. Cohort Profile: The Cebu Longitudinal Health and Nutrition Survey. *International Journal of Epidemiology*, v. 40, n. 3, p. 619–625, 2011.
- BARNETT, I. et al. Cohort profile: the Young Lives study. *International Journal of Epidemiology*, v. 42, n. 3, p. 701-708, 2013.
- VICTORA, C. G. et al. Worldwide timing of growth faltering: revisiting implications for interventions. *Pediatrics*, p. peds. 2009-1519, 2010.
- WIT J. M. e BOERSMA B. Catch-up Growth: Definition, Mechanisms, and Models. *Journal of Pediatric Endocrinology*

and Metabolism, v. 15, p. 1229-1241, 2002.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Country profile indicators: interpretation guide. Geneva, 2010. (Nutrition Landscape Information System (NLIS)).

Palavras-chave: catch-up growth; crescimento; stunting

EVOLUÇÃO DA PERCEPÇÃO E DO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS ENTRE INDIVÍDUOS COM PERCEPÇÃO E CONSUMO DISCORDANTES

MARIA CECÍLIA RAMOS DE CARVALHO; MARIANA CARVALHO DE MENEZES; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

¹ UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

ceciliaramosnutri@gmail.com

Introdução

O pilar central do Modelo Transteórico são os estágios de mudança, que avaliam a prontidão individual para mudança de comportamento segundo a percepção. Porém, dada a possível discordância entre percepção e consumo alimentar, a literatura sugere a reclassificação de indivíduos nesta situação em pseudomanutenção (acreditam erroneamente que seu consumo é adequado) ou ação não-refletiva (acreditam erroneamente que seu consumo é inadequado) (TORAL; SLATER, 2009). Embora a reclassificação possa impactar na alocação e evolução de indivíduos em intervenções nutricionais, poucos estudos tratam do tema.

Objetivos

Avaliar a efetividade de intervenção nutricional coletiva pautada no Modelo Transteórico para indivíduos classificados em pseudomanutenção e ação não-refletiva para consumo de frutas e hortaliças.

Metodologia

Ensaio comunitário controlado randomizado em amostra probabilística e representativa do Programa Academia da Saúde de Belo Horizonte, Minas Gerais. Antes e depois da intervenção nutricional aplicou-se algoritmo para classificação dos estágios de mudança e perguntas do Vigitel - Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico para quantificar o consumo de frutas e hortaliças (TORAL et al., 2006; BRASIL, 2017). Foram reclassificados em pseudomanutenção indivíduos que consideraram seu consumo de frutas ou hortaliças adequado, segundo a percepção, mas apresentaram baixa ingestão na análise do consumo alimentar. Indivíduos que perceberam o seu consumo como inadequado, mas apresentaram ingestão adequada (3 ou mais porções diárias do grupo alimentar), foram reclassificados em ação não-refletiva (WHO, 2005). O estudo foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa da Universidade (0537.0.203.000-11) e da Prefeitura (0537.0.203.410-11A). A participação foi voluntária, após assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Dos 3414 participantes da linha de base (88% mulheres), 2241 foram reavaliados. Indivíduos do grupo intervenção classificados em pseudomanutenção aumentaram o consumo de frutas e hortaliças após a intervenção, enquanto aqueles com percepção e consumo concordantes reduziram o consumo de hortaliças (teste t pareado, $p < 0,001$). Indivíduos em pseudomanutenção também apresentaram maior progressão para estágios de mudança mais avançados, enquanto indivíduos com percepção concordante regrediram (teste Qui-quadrado, $p < 0,001$). Indivíduos em ação não-refletiva reduziram o consumo de frutas e hortaliças, mas melhoraram sua percepção do consumo de frutas.

Conclusão

Os resultados apontam a relevância de se analisar os estágios de pseudomanutenção e ação não-refletiva devido à efetividade diferenciada da intervenção nutricional para promover o consumo de frutas e hortaliças e a progressão dos estágios de mudança entre os participantes.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. **Vigitel Brasil 2016**. Brasília: Ministério da Saúde, 2017.
- TORAL, Natacha et al. Comportamento alimentar de adolescentes em relação ao consumo de frutas e verduras. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 19, n. 3, p.331-340, jun. 2006.
- TORAL, Natacha; SLATER, Betzabeth. Perception of eating practices and stages of change among Brazilian adolescents. **Preventive Medicine**, [s.l.], v. 48, n. 3, p.279-283, mar. 2009.
- WHO. **Fruit and Vegetables for Health**: Report of a Joint FAO/WHO Workshop, 1–3 September 2004, Kobe, Japan. WHO, 2005.

Palavras-chave: COMPORTAMENTO ALIMENTAR; ENSAIO CLÍNICO; FRUTAS; MODELOS TEÓRICOS; VERDURAS

EXCESSO DE PESO E HIPERTENSÃO ARTERIAL EM TRABALHADORES INDUSTRIAIS RECIFE-PE

KAROLINA MARIA DA SILVA; FERNANDA CRISTINA DE LIMA PINTO TAVARES; RUTH CAVALCANTI GUILHERME;
FÁBIO NOGUEIRA DE VASCONCELOS

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, ² UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul
fabio.nvasconcelos@hotmail.com

Introdução

A hipertensão arterial sistêmica, definida como uma condição clínica multifatorial caracterizada por níveis elevados e sustentados de pressão arterial (SBC, 2010). O excesso de peso, caracterizado basicamente como o acúmulo excessivo de gordura corporal, pode ser um dos fatores para a alta prevalência da hipertensão entre a população de trabalhadores indústrias (ABESO, 2016). Partindo da relação direta que a alimentação tem com o desenvolvimento de Doenças Crônicas não Transmissíveis, como a Hipertensão e o excesso de peso, o governo federal disponibiliza o Programa de Alimentação do Trabalhador, criado através da lei nº6.321 de 14 de Abril de 1976 que visa a melhoria das condições de saúde dos trabalhadores, em especial os de baixa renda

Objetivos

Avaliar o excesso de peso e a hipertensão arterial nos trabalhadores de indústrias da Região Metropolitana do Recife cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador.

Metodologia

Estudo transversal descritivo realizado com 103 trabalhadores empregados em indústrias cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador. Os dados foram obtidos através de questionários (quanto ao diagnóstico de depressão/ansiedade e de dietas realizadas); da avaliação antropométrica, Índices de Massa Corporal, e sua classificação (OMS, 1995); e da aferição e classificação da pressão arterial (SBC, 2010). Os dados bioquímicos (triglicerídeos, colesterol total e HDL-c), foram classificados segundo critérios estabelecidos (SBC, 2010). Os dados foram verificados através do módulo VALIDATE do Programa Epi-info versão 3.5.2. A análise estatística foi realizada com o auxílio do programa Statistical Package for Social Sciences versão 13.0. Esse trabalho é oriundo do projeto intitulado Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador na Região Metropolitana do Recife (1976-2013) foi aprovado no Comitê de Ética sob o nº de CAAE: 37098814.0.0000.5208. Os participantes concordaram com a pesquisa através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Na análise do estado nutricional observou-se que 78,8% estavam com excesso de peso, destes 75,7% eram homens, 66,1% tinham mais de 60 anos, 65,1% referiram ser etilistas, e 94,4% relataram fazer dieta e 50% diagnóstico de depressão/ansiedade. Os Triglicerídeos e o HDL-c se mostraram indesejáveis em 72% e 73,9% respectivamente. Quanto à pressão arterial, observou-se a prevalência de 19,4%, apenas no sexo masculino 23,2%, 58% apresentaram excesso de peso, 72,2% eram ≥ 50 anos, 61,5% com Triglicerídeos aumentado e 33,3% com baixo HDL-c. Os fatores que tiveram associação estatisticamente significativa ($p < 0,05$) com o excesso de peso foram: diagnóstico de depressão, HDL-c < 40 mg/dL, diagnóstico de hipertensão e faz dieta. Já com a prevalência de hipertensão arterial foram: sexo, masculino, idade mais elevada e Triglicerídeos ≥ 150 mg/dL e também o baixo HDL-c.

Conclusão

Os resultados mostram uma população em alto risco para desenvolver Doenças Crônicas não Transmissíveis. Que a partir da amostra reduzida alerta para uma alta prevalência de excesso de peso e da hipertensão, ambas associadas a fatores de risco que culminam em desfechos prejudiciais à saúde do trabalhador. Realçando a relevância que o Programa de Alimentação do Trabalhador, por incentivar ações de nutrição em prol da saúde, tem. Mostrando-se como um ótimo recurso para o enfrentamento dessas doenças e das comorbidades advindas delas, podendo gerar uma população saudável e mais ativa, capaz de contribuir ainda mais para o desenvolvimento do país.

Referências

ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes brasileiras de obesidade 2016, São Paulo, 4ª ed., 2016.
BRASIL. Lei n. 6.321 de 14 de abril de 1976. Dispõe sobre a dedução, do lucro tributável para fins de imposto sobre a

renda das pessoas jurídicas, do dobro das despesas realizadas em programas de alimentação do trabalhador.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA; SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO; SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, Rio de Janeiro, v. 95, supl.1,p. 1-51, 2010.

WHO - World Health Organization. Physical Status; The use and interpretation of anthropometry. Geneva, 1995.

Palavras-chave: Saúde do Trabalhador; Comorbidades; Doenças Crônicas não Transmissíveis

EXCESSO DE PESO E INDICADORES DE CONSUMO ALIMENTAR EM CRIANÇAS DE SEIS A 23 MESES ACOMPANHADAS NA ATENÇÃO BÁSICA NO BRASIL

VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES; EDUARDO AUGUSTO FERNANDES NILSON; RAFAELLA DA COSTA SANTIN DE ANDRADE; ANA MARIA SPANIOL; SARA ARAÚJO SILVA

¹ CGAN/DAB/SAS/MS - Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Atenção à Saúde, Ministério da Saúde
edunilson@gmail.com

Introdução

Em 2010 a Organização Mundial de Saúde publicou um conjunto de indicadores para avaliação das práticas de alimentação de lactentes e crianças, que foi adequado à realidade brasileira e incorporado às ações de Vigilância Alimentar e Nutricional recomendadas pelo Ministério da Saúde. A partir de 2015 eles passaram a compor os formulários do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan).

Objetivos

Estimar a prevalência de excesso de peso e associação com indicadores de consumo alimentar em crianças de seis a 23 meses acompanhadas na Atenção Básica no Brasil.

Metodologia

Estudo transversal com registros administrativos do Sisvan web de crianças de seis a 23 meses acompanhadas pela Atenção Básica. Foram critérios de inclusão: possuir pelo menos um registro de acompanhamento do consumo alimentar em 2015 junto a um registro de estado nutricional, que foi classificado através do Índice de Massa Corporal para Idade, considerando como excesso de peso escores-z maior que +2. Realizou-se descrição de distribuições e medida de tendência central, teste do qui quadrado de Pearson e regressão de Poisson. Para seleção das variáveis para a análise multivariada adotou-se $p < 0,20$. Utilizou-se o software Stata 12.

Resultados

Obteve-se 33.820 registros que atendiam aos critérios de inclusão, provenientes de 14,3% (n=796) dos municípios brasileiros, de 26 Unidades da Federação. A média de idade foi $14,33 \pm 5,14$ meses, 50,08% (n=16.937) eram do sexo masculino, 48,18% (n=14.773) pardas e 18,15% (n=6.138; IC95% 17,7-18,6) possuíam excesso de peso. Em relação aos indicadores, 53,99% (n=18.260) receberam leite materno no dia anterior à avaliação, 72,95% (n= 24.670) receberam seis grupos alimentares, 65,70% (n=22.220) ingeriram comida de sal com frequência e consistência adequada, 13,67% (n=4.624) consumiram alimentos ricos em ferro, 62,68% (n=21.198) alimentos ricos em vitamina A e 55,33% (n=18.714) pelo menos um alimento ultraprocessado. Após análise ajustada, verificou-se como indicadores associados ao excesso de peso a frequência mínima e consistência adequada (RP 0,91; IC95% 0,86-0,96), consumo de alimentos ricos em vitamina A (RP 0,92; IC95% 0,87-0,97) e consumo de alimentos ultraprocessados (RP 1,08; IC95% 1,02-1,14). A prevalência de excesso de peso ainda foi maior no sexo masculino (RP 1,10; IC95% 1,04-1,16) e em maiores de 12 meses (RP 1,11; IC95% 1,05-1,17) e menor na raça/cor branca (RP 0,81; IC95% 0,70-0,95).

Conclusão

O consumo de refeições com frequência e consistência adequada e o consumo de alimentos ricos em vitamina A no dia anterior foram fatores de proteção para excesso de peso, enquanto consumir pelo menos um alimento ultraprocessado representou risco. Os indicadores de consumo alimentar do Sisvan permitem avaliar o dia anterior por meio de marcadores de hábitos alimentares e com os resultados apresentados, percebeu-se a necessidade de manutenção e aprimoramento de ações voltadas à promoção da alimentação complementar adequada e saudável na Atenção Básica.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Indicators for assessing infant and Young child feeding practices. Geneva: WHO, 2010.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. WHO child growth standards: Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-

length, weight-for-height and body mass index-for-age. Methods and development. Geneva: WHO, 2006.

Palavras-chave: excesso peso; Sisvan; Atenção Básica; consumo alimentar; crianças

EXCESSO DE PESO EM ADULTOS NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ/AL EM 2016: UMA ANÁLISE DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; ELISÂNGELA RODRIGUES LEMOS¹; YANA ALINE DE MORAIS MELO; NASSIB BEZERRA BUENO

¹ SMS - Secretaria Municipal de Saúde

adrianapaffer@gmail.com

Introdução

A vigilância em saúde visa analisar permanentemente a situação de saúde da população para a organização e execução de práticas mais adequadas ao enfrentamento dos problemas existentes, dentre eles, o aumento das doenças crônicas não transmissíveis. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) tem a Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) como uma de suas diretrizes, sendo essencial para a atenção nutricional. O excesso de peso, assim como a alimentação inadequada, a inatividade física, o consumo abusivo de bebidas alcoólicas e o tabagismo representam fatores de risco para as doenças crônicas não transmissíveis. O excesso de peso corporal constitui o sexto fator de risco para a carga global de doenças devido a sua associação com várias doenças crônicas não transmissíveis. Estima-se que um bilhão de adultos estejam com sobrepeso no mundo e cerca de 475 milhões sejam obesos, para a próxima década projeta-se números ainda maiores.

Objetivos

Comparar o percentual de excesso de peso em adultos no município de Maceió, em 2016, aos encontrados no Brasil, Nordeste e Alagoas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal descritivo, com adultos acompanhados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, no ano de 2016. Foi comparada a prevalência de excesso de peso (sobrepeso e obesidade) encontrado em Maceió aos dados do Brasil, Nordeste e Alagoas. Segundo a Organização Mundial da Saúde (2004), para efeitos de medidas populacionais em adultos, o excesso de peso e a obesidade são mensurados pelo índice de massa corporal, independente do sexo e idade, e possui boa correlação com as medidas da gordura corporal. Os intervalos de confiança das diferenças entre as proporções foram calculados usando o software EpiTools Epidemiological Calculators, com um intervalo de confiança de 95%, considerando significativo quando $p < 0,05$ (SERGEANT, 2016).

Resultados

Em 2016, foram avaliadas respectivamente 14.615, 314.793, 5.456.056, 12.104.417 adultos em Maceió, Alagoas, Nordeste e Brasil, apresentando percentuais de excesso de peso de 67,17%, 59,17%, 55,97% e 58,98%. O elevado índice encontrado em Maceió apresentou diferença significativa ($p < 0,001$), quando comparado aos demais, sendo a maior diferença observada entre Maceió e o nordeste brasileiro (11,20%), com um IC95% de [10,39% a 12,01%].

Conclusão

O estudo revelou um percentual ainda mais elevado de excesso de peso em adultos no município de Maceió quando comparado às demais localidades observadas, no ano de 2016. Este dado demonstra a necessidade do fortalecimento das ações promoção da alimentação adequada e saudável voltadas para este público, buscando promover saúde e prevenir doenças.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica**. 1 ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 56 p., 2016.
- INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR THE STUDY OF OBESITY (IASO). **Adult overweight and obesity in the European Union (EU27)**. London: IASO, 2012.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. WHO global strategy on diet, physical activity and health. Food Nutr Bull; 25(3), p. 292-302, 2004.
- SERGEANT, E. S. G. **EpiTools epidemiological calculators**. AusVet Animal Health Services and Australian Biosecurity Cooperative Research Centre for Emerging Infectious Disease. 2016. Disponível em: <http://epitools.ausvet.com.au>.

Palavras-chave: Excesso de peso; Índice de massa corporal; Vigilância nutricional

EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS E A INFLUÊNCIA MATERNA

CRISTIANA SANTOS ANDREOLI; SARAH APARECIDA VIEIRA; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA; SÔNIA MACHADO ROCHA RIBEIRO; ANA VLÁDIA MOREIRA BANDEIRA; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa

cristiana.andreoli@ifmg.edu.br

Introdução

O aumento da prevalência da obesidade infantil, tem se tornado um grande desafio para os profissionais da área de saúde, tanto por seu início cada vez mais precoce, quanto por estar associado a outras doenças crônicas (LEAL et al. 2012). A obesidade é uma doença multifatorial caracterizada pelo acúmulo de gordura corporal. Entre suas causas estão relacionados os fatores socioeconômicos, genéticos, ambientais e comportamento sedentário das crianças. (CANTALICE et.al. 2015; MELZER et.al. 2 015)

Objetivos

Avaliar a associação entre o excesso de peso em crianças e o estado nutricional materno.

Metodologia

Estudo transversal realizado com 152 crianças de 4 a 7 anos de idade que foram acompanhadas por um Programa de Apoio à Lactação nos primeiros meses de vida. O excesso de peso foi avaliado pelo IMC/Idade (IMC/I) e a composição corporal pelo DEXA. O tempo de aleitamento materno foi obtido nos prontuários de atendimento da criança. Por meio de questionário obteve-se informações sociodemográficas, de estilo de vida, maternas e avaliação nutricional. O excesso de peso foi avaliado pelo IMC/Idade (IMC/I) e a composição corporal pelo DEXA. O tempo de aleitamento materno foi obtido nos prontuários de atendimento da criança. O excesso de peso materno foi avaliado, de acordo com o recomendado pela OMS ($\geq 25\text{kg/m}^2$). As análises estatísticas foram realizadas no software Stata versão 13.0 e contemplou os testes Mann-Whitney e Qui-quadrado, considerando nível de significância 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres humanos da Universidade Federal de Viçosa FV (No 892.476/2014). As crianças foram incluídas no estudo mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido pelo responsável.

Resultados

O excesso de peso foi encontrado em 26,3% das crianças. Ao avaliar a relação entre o IMC/I e as variáveis maternas (excesso de peso e a escolaridade), foram observadas relações estatisticamente significantes ($p < 0,05$). As crianças com excesso de peso apresentaram maiores medianas de IMC/I e percentual de gordura corporal ($p < 0,001$). A maioria das crianças (75%) foram amamentadas exclusivamente até o 4º mês de vida. Em relação a prática de esportes, a proporção de crianças que não praticavam esportes foi elevada em ambos os grupos (73,5% e 70,9%), respectivamente com excesso de peso e sem excesso peso ($p = 0,740$).

Conclusão

O excesso peso materno associou-se ao excesso de peso nas crianças. Além disso, foi observado maior mediana de percentual de gordura corporal entre as crianças com excesso de peso de acordo com o sexo. Desta forma os incentivos a hábitos alimentares saudáveis devem levar em consideração o estado nutricional da criança e da mãe. (Apoio:FAPEMIG).

Referências

LEAL, V.S. et al. Excesso de peso em crianças e adolescentes no Estado de Pernambuco, Brasil: Prevalência e determinantes. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro. v.28, p.1175-82, 2012.

CANTALICE, A.S.C. et.al Estado nutricional materno e o excesso de peso em crianças e adolescentes. Rev. Bras. Nutr Clin. v. 30, p. 39-44, 2015.

MELZER .M.R.T.F. et.al. Fatores associados ao acúmulo de gordura abdominal em crianças. Rev. Paul. Pediatr. v. 33, p. 437-44, 2015.

Palavras-chave: Excesso de peso 1; Criança 2; Mães 3; Composição Corporal 4.

Palavras-chave: Excesso de peso ; Criança; Mães ; Composição corporal

EXCESSO DE PESO EM USUÁRIAS DOS NÚCLEOS DE ATIVIDADE FÍSICA DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ/AL

KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; ELISÂNGELA RODRIGUES LEMOS; REINALDO ALVES DE OLIVEIRA; MARIA HELENA PEREIRA DE SANTANA; NASSIB BEZERRA BUENO

¹ SMS/MACEIÓ - Secretaria Municipal de Saúde de Maceió, ² UNCISAL - Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas, ³ UFAL - Universidade Federal de Alagoas

kwalkyria@hotmail.com

Introdução

A prática de atividade física está relacionada com uma melhor saúde e qualidade de vida. Nas últimas décadas ficou evidenciada a importância da manutenção de um estilo de vida ativo para a saúde em geral. A inatividade física, assim como o excesso de peso, são considerados fatores de risco para as doenças crônicas não transmissíveis. O excesso de peso corporal constitui o sexto fator de risco para a carga global de doenças devido a sua associação com várias doenças crônicas não transmissíveis. A vigilância em saúde visa analisar permanentemente a situação de saúde da população para a organização e execução de práticas mais adequadas ao enfrentamento dos problemas existentes. O cenário epidemiológico brasileiro apresenta a coexistência de sobrepeso e obesidade, desnutrição e carências de micronutrientes. Nesse contexto, a organização da vigilância alimentar e nutricional nos serviços de saúde dos territórios é uma demanda crescente, possibilitando o monitoramento e a avaliação desses agravos e seus determinantes.

Objetivos

Comparar o percentual de excesso de peso usuárias dos Núcleos de atividade física do município de Maceió, em 2016, aos encontrados em Maceió, Alagoas, Nordeste e Brasil no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN).

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal descritivo, com mulheres adultas (entre 20 e 60 anos) usuárias dos Núcleos de atividade física (NAF) do município de Maceió e aquelas de mesma faixa etária acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) no ano de 2016, em Maceió, Alagoas, Nordeste e Brasil. Foi comparada a prevalência de excesso de peso (sobrepeso e obesidade) encontrado nos núcleos aos dados do SISVAN. Segundo a Organização Mundial da Saúde (2004), para efeitos de medidas populacionais em adultos, o excesso de peso e a obesidade são mensurados pelo índice de massa corporal, independente do sexo e idade, e possui boa correlação com as medidas da gordura corporal. Os intervalos de confiança das diferenças entre as proporções foram calculados usando o software EpiTools Epidemiological Calculators, com um intervalo de confiança de 95%, considerando significativo quando $p < 0,05$ (SERGEANT, 2016).

Resultados

Em 2016, foram avaliadas 304 usuárias nos 9 Núcleos de atividade física (NAF) do Município de Maceió, sendo encontrado um percentual de excesso de peso de 75,33%. Através do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), foram acompanhadas respectivamente 12.127, 290.684, 5.169.792 e 10.970.471 mulheres adultas em Maceió, Alagoas, Nordeste e Brasil, respectivamente, apresentando percentuais de excesso de peso de 67,68%, 59,00%, 55,92% e 58,78%. O elevado índice encontrado nos núcleos apresentou diferença significativa ($p < 0,01$), quando comparado aos demais, sendo a maior diferença observada entre percentual do NAF e do nordeste brasileiro (19,41%), com um IC95% de [13,83% a 24,99%] e a menor apresentada entre o NAF e Maceió (7,65%), com um IC95% de [2,34% a 12,96%].

Conclusão

O estudo encontrou um percentual elevado de excesso de peso entre as usuárias adultas do Núcleo de atividade física, assim como em todas as localidades acompanhadas através do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), havendo diferença significativa entre os dados locais e os valores observados. Este dado demonstra a busca por uma melhor qualidade de vida e a necessidade de ações de educação alimentar e nutricional voltadas para este público, buscando promover saúde e prevenir doenças.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância a saúde. **Academia da Saúde – Cartilha educativa**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica**. 1 ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 56 p., 2016.

INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR THE STUDY OF OBESITY (IASO). **Adult overweight and obesity in the European Union (EU27)**. London: IASO, 2012.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. **WHO global strategy on diet, physical activity and health**. *Food Nutr Bull*; 25(3), p. 292-302, 2004.

SERGEANT, E. S. G. EpiTools epidemiological calculators. **AusVet Animal Health Services and Australian Biosecurity Cooperative Research Centre for Emerging Infectious Disease**. 2016. Disponível em: <http://epitools.ausvet.com.au>.

Palavras-chave: Excesso de peso; Índice de massa corporal; Vigilância nutricional; Atividade física

EXCREÇÃO URINÁRIA DE IODO E PRESENÇA DE ADIPOSIDADE CENTRAL E ALTERAÇÃO DE PRESSÃO ARTERIAL EM ESCOLARES DO RIO DE JANEIRO

VANESSA DE SOUZA SILVA DE ALMEIDA; LÚCIA GOMES RODRIGUES; SUELEN DE LIMA DA SILVA; ANDERSON JUNGER TEODORO; MARIA DE LOURDES CARLOS FERREIRINHA RODRIGUES

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

vanessadealmeida28@gmail.com

Introdução

Desde 1953, a iodação do sal de cozinha comercializado no Brasil é obrigatória e subsidiada pelo governo. Devido ao elevado consumo de sal e de alimentos processados e ultraprocessados pela população tem levado, por conseguinte, a uma maior ingestão de iodo e este fato pode favorecer ao surgimento de tireoidites, além de contribuir no desenvolvimento de doenças cardiovasculares. E com o crescimento da prevalência do excesso de peso corporal, este, por si só, já expõe a população a diversos fatores de risco.

Objetivos

Determinar os níveis de iodúria, adiposidade central e níveis pressóricos em estudantes de escolas municipais da zona sul do Rio de Janeiro.

Metodologia

Foi realizado um estudo observacional transversal com crianças e adolescentes de 6 a 18 anos de cinco escolas públicas, localizadas na zona sul do município do Rio de Janeiro. Os responsáveis foram contatados via direção para assinatura do termo de consentimento. Após o aceite, foram coletados dados antropométricos (peso, estatura e circunferência abdominal) e pressão arterial. A pressão arterial foi classificada segundo os critérios da I Diretriz de prevenção da aterosclerose na infância e na adolescência (2005). A razão circunferência abdominal/estatura foi considerada como excesso de adiposidade central quando superior a 0,5. Foi agendado com os responsáveis o dia para a entrega da urina spot (toda da manhã) e preenchimento do protocolo na unidade de saúde. A determinação da iodúria foi realizada com persulfato de amônio, ácido arsenioso e sulfato de amônio, e classificada segundo Dunn et al (1993). O banco de dados foi digitado em duplicata no programa SPSS 17.0. Foi feita comparação de médias: Teste T e Teste Mann Whitney, após teste de normalidade e teste de associação Qui-quadrado. O nível de significância foi de 5%. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro em 13/12/2013 sob CAAE número 20757213.5.0000.5285.

Resultados

Foram avaliados 790 escolares, sendo 53% do sexo feminino com 11,4±2,7 anos. As análises revelaram uma ingestão de iodo excessiva com excreção de 349,5±125,1mg/dia, sendo 82,6% classificados como risco de hipertireoidismo e enfermidade tireoide autoimune. A adequação dos níveis pressóricos foi encontrada em 94,2% e 97,7% dos escolares, respectivamente. A prevalência de alteração geral da pressão arterial foi encontrada em 5,2% da amostra. Segundo o Teste T, as médias de pressão arterial foram superiores para aqueles que apresentavam excesso de adiposidade central. Foi encontrada associação entre razão circunferência abdominal/estatura e alteração de pressão arterial sistólica e diastólica. As médias da excreção urinária de iodo não revelaram diferenças entre aqueles com maior e menor concentração de gordura na região abdominal, segundo Teste Mann Whitney.

Conclusão

Foi identificada elevada excreção e ingestão de iodo, mas sem diferença quanto a presença de adiposidade central. As médias da pressão arterial foram superiores entre aqueles com maior concentração de gordura na região central. Dessa forma, estratégias de intervenção estão sendo estabelecidas na mudança do estilo de vida para uma melhor qualidade de vida futura.

Referências

BAO, W.; THREEFOOT, S.A.; SRINIVASAN, S.R.; BERENSON, G.S. EssentialHypertensionPredictedbyTrackingofElevatedBloodPressureFromChildhoodtoAdulthood:The Bogalusa Heart Study. American JournalofHypertension 1995; 7061(95): 657–665.

DUNN, J.T.; CRUTCHFIELD, H.E.; GUTEKUNST, R.; DUNN, A.D. Methods for measuringiodine in urine.

International Council for Control of Iodine Deficiency Disorders. Wageningen: ICCIDD; 1993.

DUNN, J.T. Guarding our nation's thyroid health. *J Clin Endocrinol Metab.* 2002;87:486-8.

ESTEVES, R.Z.; KASAMATSU, T.S.; KUNII, I.S.; FURUZAWA, G.K.; VIEIRA, J.G.H.; MACIEL, R.M.B. Desenvolvimento de um método para a determinação da iodúria e sua aplicação na excreção urinária de iodo em escolares brasileiros. *Arq Bras Endocrinol Metab.* 2007;51:1477-84.

SANDELL, E.B.; KOLTHOFF, I.M. Microdetermination of iodine by a catalytic method. *Mikrochemica Acta.* 1937;1:9-25.

Palavras-chave: Escolares; Iodúria; Tireoidites

EXECUÇÃO DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA E AÇÃO INTERSETORIAL NA PERSPECTIVA DOS GESTORES DE SERVIÇOS DOS MORROS DE SANTOS, SP, BRASIL

JOSÉ ANAEL NEVES; LIA THIEME OIKAWA ZANGIROLANI; MARIA ANGÉLICA TAVARES DE MEDEIROS

¹ UNIFESP-BS - Universidade Federal de São Paulo campus Baixada Santista

anaelneves@gmail.com

Introdução

O Programa Bolsa Família (PBF) destina recurso monetário às famílias brasileiras em situação de pobreza e extrema pobreza, e prevê ações intersetoriais que devem ser pactuadas pelas gestões municipais de saúde, educação e assistência social. Passados mais de dez anos da sua existência, já são conhecidos os impactos do PBF na minimização da fome no Brasil e na diminuição da mortalidade infantil pós-neonatal, por exemplo (GUANAIS, 2015). Por outro lado, pouco se conhece sobre os processos de implementação e cooperação locais, para a integração do PBF com as demais políticas públicas e sociais. Por meio desse tipo de abordagem empírica, é possível captar a complexidade dos programas de segurança alimentar e nutricional e contribuir com mudanças ainda mais efetivas (MAGALHÃES, 2014).

Objetivos

Descrever a execução do Programa Bolsa Família com foco nas ações intersetoriais pactuadas no âmbito da gestão dos serviços de saúde, educação e assistência social dos Morros de Santos, SP, Brasil.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, de abordagem quantitativa, realizado em 2016, na região dos Morros de Santos, SP, Brasil. Os dados foram coletados por meio de entrevistas semiestruturadas junto aos gestores e/ou profissionais responsáveis pela execução do PBF nos serviços de saúde (Unidades Básicas de Saúde e Unidades de Saúde da Família, n=6), educação (Escolas, n=5) e assistência social (Centros de Referência de Assistência Social, n=2), totalizando 13 entrevistados. O instrumento utilizado versa, entre outros eixos, sobre a percepção dos gestores e/ou profissionais dos serviços de interesse do estudo, quanto à gestão e à operacionalização do PBF. Os dados foram tratados mediante análise estatística descritiva simples. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de São Paulo (parecer nº 1.368.570).

Resultados

A maioria dos gestores e/ou profissionais entrevistados referiu não ter recebido formação/capacitação para atuação no PBF (69,2%). A participação do serviço na localização, seleção e/ou cadastramento das famílias do respectivo território foi mencionada por quatro entrevistados (30,8%). A existência de famílias com perfil de inclusão no PBF, contudo, ainda não beneficiárias, foi aludida em quatro serviços (30,8%). A realização de ações complementares, previstas para além das condicionalidades do Programa, foi citada em apenas dois serviços (15,4%), semelhantemente ao que ocorreu em relação ao monitoramento das modificações no perfil das famílias beneficiárias, prática referida em três serviços (23,1%). Ações pactuadas intersetorialmente para os beneficiários foram relatadas por três entrevistados (23,1%) e, em seis serviços (46,2%), foram referidas dificuldades para realizar ações desta natureza no território. Por sua vez, a pactuação intersetorial na localização de famílias em descumprimento das condicionalidades foi mencionada por seis serviços (61,5%). A maioria dos entrevistados (76,9%) considerou necessário ampliar as ações do serviço junto aos beneficiários do PBF.

Conclusão

Os resultados apresentados sugerem que as ações do PBF nos Morros de Santos, são fragmentadas, havendo limitada pactuação intersetorial na gestão e na operacionalização do Programa nos serviços. Estes resultados preliminares serão desdobrados pela diversificação das abordagens, aliando metodologias qualitativas do campo da avaliação de programas e serviços, para aprofundamento da compreensão desta realidade.

Referências

GUANAIS, F. C. The Combined Effects of the Expansion of Primary Health Care and Conditional Cash Transfers on Infant Mortality in Brazil, 1998–2010. *American Journal of Public Health*, 105, S585–S599, 2015. <https://doi.org/10.2105/AJPH.2013.301452>

MAGALHÃES, R. Avaliação de políticas e iniciativas públicas de segurança alimentar e nutricional: dilemas e perspectivas metodológicas. *Ciência & Saúde Coletiva*, 19(5), 1339–1346, 2014. <https://doi.org/10.1590/1413-81232014195.12202013>

Palavras-chave: Ação Intersetorial; Nutrição em Saúde Pública; Política Social; Programa Bolsa Família; Programas de Nutrição

EXPERIÊNCIA DAS ALUNAS DE NUTRIÇÃO NO PROGRAMA DE EDUCAÇÃO PELO TRABALHO NA SAÚDE - PET/GRADUASUS ARACAJU/SE

AMANDA GISELE CAETANO DOS SANTOS; CAROLINE SANTOS DE JESUS; DANIELLE GÓES DA SILVA; LAISA MARIA SANTOS SILVA; RITA DE CÁSSIA LISBOA RIBEIRO; SILVIA MARIA VOCI

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe

amandagih@hotmail.com

Introdução

O Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde é uma parceria do Governo Federal com Universidades Públicas e Secretarias Municipais de Saúde que busca aproximar alunos de graduação para a vivência do serviço público de saúde. Esta versão do PET tem como finalidades diagnosticar a situação de saúde/gestão; reformular a grade curricular à luz das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação da Saúde. Na graduação em nutrição, tais Diretrizes orientam o planejamento pedagógico com objetivo de formar profissionais com competências e habilidades generalista, incluindo habilidades para o Sistema Único de Saúde. Desse modo, se faz necessária uma revisão no planejamento pedagógico dos cursos já existentes para alinhamento com as diretrizes.

Objetivos

Avaliar o atual ementário do curso de Nutrição da Universidade Federal de Sergipe visando adequar a grade curricular para a formação de profissionais habilitados a atuar no Sistema Único de Saúde.

Metodologia

Trata-se de um estudo desenvolvido no âmbito do Programa de Educação pelo Trabalho na Saúde realizado em Aracaju, na equipe do curso de Nutrição da Universidade Federal de Sergipe. O trabalho envolveu estudantes petianas e professoras do curso de nutrição que se reuniram periodicamente para a análise e discussão das ementas atuais. A partir da vivência propiciada pelo projeto no Sistema Único de Saúde, as alunas elaboraram um documento no qual foram sugeridas mudanças, visando a articulação de conteúdos e abordagem mais precoce dos aspectos do sistema de saúde em períodos iniciais da graduação.

Resultados

Das 30 ementas de disciplinas obrigatórias do curso analisadas, foi proposto documento com sugestões para 18 delas, tais como Ciência da Nutrição, Composição e Valor Nutricional dos alimentos, Desenvolvimento da Comunidade, Nutrição em distintos ciclos da vida, Avaliação Nutricional, Técnica Dietética, Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição e disciplinas de Nutrição em Saúde Coletiva, dentre outras. A análise do ementário, resultou em propostas que contemplam as Políticas Públicas de Saúde de modo transversal durante os semestres letivos, os quais terão alguns temas específicos a serem tratados por grupos de disciplinas e que alinhem seus planos de ensino para a formação voltada ao serviço público de saúde.

Conclusão

Embora o ementário do curso apresente-se bastante abrangente e diversificado, ainda consiste em um desafio a articulação dos conteúdos entre as disciplinas ao longo de toda a graduação, assim como a articulação dos conhecimentos da esfera do indivíduo e da esfera coletiva, tornando a proposta ambiciosa no sentido de promover um olhar com inter-relações em vários âmbitos do conhecimento e da atuação do nutricionista com as distintas políticas públicas, programas e o Sistema Único de Saúde.

Referências

BRASIL. Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 9 de novembro de 2001. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf> acessado em 16 de outubro de 2017.

BRASIL. Edital nº 13, de 28 de setembro de 2015. Seleção para o programa de educação pelo trabalho para a saúde PET-Saúde/GraduaSUS - 2016/2017. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 29 de setembro de 2015. Disponível em <http://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2015/setembro/29/Edital-PET-GraduaSUS.pdf> acessado em 03 de novembro de 2017.

Palavras-chave: Ementas; Diretrizes; Planejamento Pedagógico; Nutrição

FATORES ASSOCIADOS AO CONSUMO DE FIBRAS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES: INQUÉRITO DE NUTRIÇÃO DE BASE POPULACIONAL

RAFAELA DE CAMPOS FELIPPE; MARIANA CONTIERO SAN MARTINI; SAMANTHA DALBOSCO LINS CARVALHO;
ANTÔNIO DE AZEVEDO BARROS FILHO; MARILISA BERTI DE AZEVEDO BARROS; DANIELA DE ASSUMPÇÃO

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas

rafafelippe.nutri@gmail.com

Introdução

As fibras dietéticas são compostos de origem vegetal que promovem efeitos fisiológicos importantes para a saúde e a prevenção de doenças. São classificadas em *solúveis* que exercem ação prebiótica e diminuem a absorção de lipídeos e outros carboidratos, e *insolúveis* que contribuem para o aumento do trânsito intestinal. O consumo de fibras é muito baixo, especialmente entre os adolescentes, que tendem a apresentar um perfil de dieta caracterizado pela elevada ingestão de produtos ultraprocessados, pobres em fibras e ricos em açúcares, sal e gorduras e baixa de alimentos *in natura*.

Objetivos

Estimar a ingestão média de fibras alimentares em adolescentes, segundo variáveis sociodemográficas e de comportamentos relacionados à saúde.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal de base populacional com adolescentes entre 10-19 anos, participantes do Inquérito de Consumo Alimentar (*ISACamp-Nutri 2015-2016*) realizados no município de Campinas, SP, Brasil. A amostra foi determinada por meio de amostragem probabilística, estratificada por conglomerados em dois estágios: setor censitário e domicílios. A ingestão de fibras alimentares foi obtida por meio do R24h. Os alimentos foram imputados no *software Nutrition Data System for Research*, versão 2015. Estimaram-se as médias e os intervalos de confiança de 95% (IC95%) da ingestão de fibras alimentares (gramas/dia). As médias foram determinadas pelo uso de regressão linear múltipla, com nível de significância de 5%. Também foi calculada a prevalência de inadequação segundo os pontos de corte da *Adequate Intakes*: meninos (10-13 anos: 31g; 14-19 anos: 38g) e meninas (10-18 anos: 26g; 19 anos: 25g). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNICAMP, sob o parecer nº 637.229.

Resultados

A amostra foi composta por 903 adolescentes, com idade média de 14,6 anos (IC95%: 14,4-14,8). A prevalência de inadequação do consumo de fibras alimentares totais atingiu 98,0% dos jovens. A ingestão média de fibras foi de 12,6 g (IC95%: 12,1-13,1). Os segmentos de adolescentes que tiveram médias significativamente maiores foram os meninos (15,6 g), os naturais do município de Campinas (17,2 g), os que realizavam o café da manhã diariamente (14,1 g), os que costumavam verificar os rótulos dos alimentos (15,4 g), os que desejavam ganhar peso (18,0 g) e os que relataram ingerir todos os dias da semana frutas (15,2 g), hortaliças cruas (15,2 g), carnes (15,6 g), feijão (14,1 g), leite (14,7 g), biscoitos doces ou salgados (15,1 g) e cereais integrais (15,6 g).

Conclusão

Os resultados revelaram um baixo consumo de fibras entre os adolescentes, reforçando a necessidade de estratégias que promovam o acesso aos alimentos saudáveis e que orientem sobre a importância destes compostos para a saúde.

Referências

BERNAUD, F. S. R.; RODRIGUES, T. C. Fibra alimentar: ingestão adequada e efeitos sobre a saúde do metabolismo. *Arq Bras Endocrinol Metab*, São Paulo, v.57, n.6, p. 397-405, 2013.

DAHL, W. J.; STEWART, M. L. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Health Implications of Dietary Fiber. *J Acad Nutr Diet*, v.115, n.11, p.1861-70, 2015.

Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (2002/2005). Institute of Medicine of The National Academies Press, Washington, DC. 2005. Disponível em: . Acesso em: 04 de nov. de 2017.

Palavras-chave: Adolescente; Consumo de alimentos; Fibras alimentares; Inquéritos de saúde

FATORES ASSOCIADOS AO CONSUMO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ULTRAPROCESSADOS: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL COM ADOLESCENTES

ALANA MOURA QUINTANS FELIX; DANIELA DE ASSUMPCAO; SAMANTHA DALBOSCO LINS CARVALHO;
ANTONIO DE AZEVEDO BARROS FILHO; MARILISA BERTI DE AZEVEDO BARROS

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas

alanamq@gmail.com

Introdução

Os hábitos e comportamentos alimentares têm passado por transformações significativas na maior parte dos países atingindo diferentemente os diversos segmentos etários e sociais da população. Os alimentos in natura, as preparações caseiras e a utilização dos ingredientes culinários vêm sendo cada vez mais substituídos pelos produtos ultraprocessados como snacks, lanches prontos, de fácil e rápido preparo. Um cenário de transição de consumo alimentar vem sendo demarcado e segue-se acompanhado da prevalência crescente de doenças crônicas não transmissíveis como a obesidade e diabetes.

Objetivos

Avaliar a contribuição energética dos produtos alimentícios ultraprocessados na dieta dos adolescentes, segundo variáveis sociodemográficas e de comportamentos relacionados à saúde.

Metodologia

Os dados foram obtidos dos inquéritos domiciliares de base populacional desenvolvidos no município de Campinas (ISACamp 2014/2015 e ISACamp-Nutri 2015/2016). A amostra foi determinada por procedimentos de amostragem probabilística, estratificada por conglomerados em dois estágios: setor censitário e domicílios. Dados de consumo alimentar foram obtidos por meio do Recordatório de 24 horas. Os alimentos foram agrupados de acordo com o grau de processamento, baseado na classificação sugerida pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, de 2014, sendo organizados em quatro categorias: in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e ultraprocessados. Foram estimadas as médias da contribuição energética dos ultraprocessados e os intervalos de confiança de 95%. As médias foram determinadas pelo uso de regressão linear, com nível de significância de 5%. O ISACamp (CAAE nº 37303414.4.0000.5404) e o ISACamp-Nutri (CAAE nº 26068214.8.0000.5404) foram aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNICAMP

Resultados

Participaram desta pesquisa 903 adolescentes com idade média de 14,6 ($\pm 0,89$) anos, sendo uma amostra composta por 51,0% de meninos, que em sua maioria se autoavaliaram como brancos ($n=494$). A ingestão média de energia para o conjunto da população foi de 2023,5 kcal. A contribuição energética segundo o grau de processamento foi de 50,0% para os in natura ou minimamente processados, 8,2% para os processados, 31,8% para os produtos ultraprocessados e 10% para os ingredientes culinários. A participação calórica dos ultraprocessados na dieta mostrou-se significativamente maior entre as meninas ($p=0,004$), naqueles com idade de 10 a 14 anos ($p=0,030$), nos que não trabalhavam ($p=0,023$) e nos que residiam nas áreas Noroeste ($p=0,019$) e Norte ($p=0,014$) de Campinas. Comparados aos brancos, os que se autodeclararam com cor da pele preta apresentaram menor contribuição calórica dos ultraprocessados ($p=0,005$). Quanto aos comportamentos de saúde, verificou-se elevada contribuição energética dos ultraprocessados entre os adolescentes que relataram menor frequência semanal de consumo de frutas ($p=0,001$) e feijão ($p=0,01$). Os indivíduos que autoavaliaram a qualidade da sua dieta como regular/ruim/muito ruim e os que não realizavam as três principais refeições diariamente tiveram maior consumo de ultraprocessados.

Conclusão

Aproximadamente 32,0% da energia total da dieta dos adolescentes avaliados provinham dos produtos alimentícios ultraprocessados. Os resultados permitiram a identificação dos segmentos mais vulneráveis ao elevado consumo de ultraprocessados, revelando a necessidade de estratégias de educação nutricional entre os adolescentes.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

Nunes MMA, Figueiroa JN, Alves JGB. Excesso de peso, atividade física e hábitos alimentares entre adolescentes de diferentes classes econômicas em Campina Grande (PB). Rev Assoc Med Bras 2007;53(2):130-134.

Castro IRR, Cardoso LO, Egstrom EM, Levy RB, Monteiro CA. Vigilância de fatores de risco para doenças não transmissíveis entre adolescentes: a experiência da cidade do Rio de Janeiro, Brasil. Cad Saude Publica 2008; 24(10):2279-2288.

Palavras-chave: Consumo Alimentar; Adolescentes; Alimentos Ultraprocessados

FATORES ASSOCIADOS AO EXCESSO DE PESO EM ESCOLARES DO INTERIOR DE PERNAMBUCO

CATARINE SANTOS DA SILVA; ALBANIALLY XAVIER DOS SANTOS; MARIA LUCIPAULA DA SILVA PEREIRA; SILVIA ALVES DA SILVA; FLÁVIA GABRIELLE PEREIRA DE OLIVEIRA; BÁRBARA CRISTINA DA LUZ SILVA

¹ UNIFAVIP-DEVRY - Centro Universitário do Vale do Ipojuca, ² FSM - Faculdade São Miguel

catarine.nutri@yahoo.com.br

Introdução

Nas últimas décadas observa-se o fenômeno da transição nutricional, caracterizada pelo aumento da obesidade, tendo como uma das principais causas a alimentação inadequada e o sedentarismo. De acordo com a III Pesquisa Estadual de Saúde e Nutrição, realizada em Pernambuco (2006), a prevalência do excesso de peso em crianças e adolescentes foi de 13,3%, estando essa frequência relacionada a fatores socioeconômicos e demográficos como renda, área de moradia e escolaridade materna. Sabe-se que grande parte das crianças atualmente têm hábitos sedentários, passando longos períodos expostos a recursos televisivos e jogos eletrônicos. Além disso, pesquisas mostram o aumento no consumo de alimentos processados e ultraprocessados por essa população, o que, conseqüentemente, causa certo desequilíbrio nutricional como o excesso de peso.

Objetivos

Avaliar a prevalência do excesso de peso e fatores associados em escolares da rede pública do interior de Pernambuco.

Metodologia

Estudo do tipo transversal, realizado no município de São Joaquim do Monte/PE com crianças com idade entre 5 e 9 anos, de ambos os sexos, regularmente matriculadas na rede pública municipal. Para coleta de dados utilizou-se questionário elaborado pelas próprias pesquisadoras, cujas perguntas avaliavam questões socioeconômicas, demográficas, de hábitos alimentares e estilo de vida, além de realização da avaliação antropométrica através das medidas de peso e altura, conforme protocolo da Organização Mundial da Saúde. O estado nutricional foi classificado segundo as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde, utilizando o indicador Índice de Massa Corporal para idade. Os dados foram analisados através do Statistical Package for the Social Sciences, versão 20.0. Para as variáveis categóricas foi realizado o teste qui-quadrado, sendo consideradas estatisticamente significantes aquelas associações com $p < 0,05$. Participaram do estudo escolares cujos pais assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e aqueles que assinaram o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa do Centro Universitário do Vale do Ipojuca, sob o nº de protocolo 1.202.103.

Resultados

Participaram 393 escolares, 50,4% do sexo feminino e 71,7% com idade entre 7 e 9 anos. A maioria residia na zona urbana (90,6%) e 49,8% tinham mãe com escolaridade ≤ 8 anos. Sobre o estado nutricional, 32,1% estavam com excesso de peso, e destes, 18,3% estavam na obesidade. Foi observada associação estatisticamente significativa com as variáveis sexo ($p=0,05$), com frequência maior de excesso de peso nas meninas, e idade ($p < 0,001$), com maior prevalência nas crianças mais velhas. Além disso, foi encontrada associação do excesso de peso com o maior consumo semanal de ultraprocessados ($p=0,03$) e, contrariando o esperado, foi observada maior prevalência de excesso de peso naqueles que tinham prática de brincar na rua ($p=0,009$). Acredita-se que esse último achado se deve à maior exposição aos lugares que comercializam alimentos supérfluos no território onde as crianças costumam realizar suas atividades.

Conclusão

Em virtude da prevalência de excesso de peso e a frequência de consumo de alimentos não saudáveis pela população estudada, verifica-se a necessidade de realização de intervenções educativas no âmbito escolar, com inclusão da comunidade, a fim de promover a saúde desta população e à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

Referências

FERREIRA CB, et al. Sobrepeso e obesidade em crianças de escolas públicas de Taguatinga Distrito Federal. Educação Física em Revista, v.8, n.1. 2014. Disponível em: < <https://portalrevistas.ucb.br/index.php/efr/article/view/1623/3426>>. Acesso em: 05 nov. 2017.

LEAL VS et al. Excesso de peso em crianças e adolescentes no Estado de Pernambuco, Brasil: prevalência e

determinantes. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.6, n.28, jun. 2012. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2012000600016 >. Acesso em: 05 nov. 2017.

OLIVEIRA JS, et al. Fatores associados ao estado nutricional de crianças de creches públicas do município de Recife, PE, Brasil. Revista Brasileira de Epidemiologia, São Paulo, v.16, n.2, jun. 2013. Disponível em: < http://www.scielosp.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-790X2013000200502&lng=en&nrm=iso&tlng=pt > Acesso em: 05 nov. 2017.

Palavras-chave: Crianças; Estado nutricional; Estilo de vida; Consumo alimentar

FATORES ASSOCIADOS AO SUB-RELATO EM MULHERES EM PÓS-MENOPAUSA

JAMYLLÉ ARAÚJO ALMEIDA; JAMILLE MENDONÇA REINALDO; LUANA EDLA LIMA; ANA CATARINA MENESES SANTOS; DIVA ALIETE DOS SANTOS VIEIRA; RAQUEL SIMÕES MENDES-NETTO

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, Sergipe, Brasil.

jamyllé.araujo@gmail.com

Introdução

O subrelato é caracterizado quando a ingestão calórica relatada em inquéritos alimentares está abaixo das necessidades energéticas estimadas. Sabe-se que as mulheres estão mais propensas e que esta situação dentro da avaliação dietética pode criar associações inversas entre a ingestão alimentar e o desfecho de saúde.

Objetivos

O objetivo foi de identificar o subrelato da ingestão alimentar e os fatores associados entre mulheres em pós-menopausa submetidas a uma intervenção dietética.

Metodologia

A amostra foi composta por 58 mulheres em pós-menopausa que foram submetidas a um programa de exercício físico e orientação nutricional durante doze semanas. O exercício físico foi realizado três vezes por semana sob supervisão de profissionais da educação física. A orientação nutricional foi realizada por nutricionistas através de três consultas e duas ações de educação alimentar em grupo para estimular o seguimento das orientações e sanar dúvidas sobre alimentação. No momento pré-intervenção foi coletada amostra sanguínea em jejum para quantificar glicemia e lipídios séricos, além de uma anamnese de saúde. Para análise dietética foram coletados 8 (oito) recordatórios de 24 horas por participante e tabulados no software NDSR. Através do *multiple source method* (MSM) foi calculado a ingestão dietética habitual. O sub-relato foi identificado a partir da razão da ingestão calórica e das necessidades energéticas proposta por *McCrorry*, sendo considerado 1 desvio padrão como ponto de corte. Também foi aferido peso e altura para cálculo do índice de massa corporal, classificado segundo a Organização Mundial de Saúde. A análise estatística deu-se através de testes descritivos e do teste de associação qui-quadrado de *Pearson*. Foi considerada significância estatística $p \leq 0,05$. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob o parecer nº 1.586.11.

Resultados

O subrelato foi considerado quando a ingestão calórica relatada foi 28% (média de 556 calorias) menor quando comparada as necessidades energéticas estimadas. Esta condição esteve prevalente em 46,6% da amostra. O excesso de peso esteve presente em 53,4% da amostra. O colesterol total ($p=0,49$) e LDL elevados ($p=0,50$) não estiveram associados ao sub-relato, ao contrário do excesso de peso ($p = 0,00$) e da hiperglicemia ($p = 0,04$).

Conclusão

Foi possível identificar alta prevalência de subrelatoras entre mulheres em pós-menopausa submetidas à intervenção dietética. O subrelato esteve associado ao excesso de peso e a hiperglicemia.

Referências

- MENDEZ, Michelle A. et al. Alternative methods of accounting for underreporting and overreporting when measuring dietary intake-obesity relations. *American journal of epidemiology*, v. 173, n. 4, p. 448-458, 2011.
- AVELINO, Gabriela Ferreira et al. Sub-relato da ingestão energética e fatores associados em estudo de base populacional (Underreporting of energy intake and associated factors in a population-based study). *Cad. Saúde Pública*, v. 30, n. 3, p. 663-668, 2014.
- HARTTIG, U. et al. The MSM program: web-based statistics package for estimating usual dietary intake using the Multiple Source Method. *European journal of clinical nutrition*, v. 65, n. S1, p. S87, 2011.
- MCCRORY, Megan A.; HAJDUK, Cheryl L.; ROBERTS, Susan B. Procedures for screening out inaccurate reports of dietary energy intake. *Public health nutrition*, v. 5, n. 6a, p. 873-882, 2002.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Antropometria: como Pesar e Medir. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

Palavras-chave: Avaliação Dietética; Pós-menopausa; Subrelato

FATORES ASSOCIADOS À NÃO DIMINUIÇÃO DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM MULHERES APÓS INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

LUCIANA FIDALGO RAMOS NOGUEIRA; AMANDA SOARES; RENATA DORATIOTO ALBANO; ELAINE CRISTINA MARQUEZE

¹ UNISANTOS - Universidade Católica de Santos
nogueira.lfr@gmail.com

Introdução

As elevadas prevalências de sobrepeso e obesidade constituem um desafio para o sistema de serviços de saúde porque demandam, simultaneamente, ações de promoção de modos ativos de vida e cuidado integral e contínuo. A intervenção nutricional constitui a base do tratamento, visto que, embora outras intervenções sejam de grande relevância, elas se tornam ineficazes quando não acompanhadas por modificações do padrão alimentar.

Objetivos

Analisar os fatores associados à não diminuição do índice de massa corporal de mulheres adultas e idosas após a participação em um programa de intervenção nutricional, bem como a efetividade da intervenção.

Metodologia

Estudo quase-experimental para avaliação de uma intervenção nutricional com 2.512 mulheres (2.129 adultas e 383 idosas) atendidas no período de 2001 a 2013 pelo Ambulatório de Nutrição Santa Paulina da Universidade Católica de Santos (SP). A intervenção nutricional consistia em acompanhamento individual das mulheres que procuraram espontaneamente o serviço. Os dados foram coletados diretamente dos prontuários, entre janeiro e março de 2015, no próprio Ambulatório de Nutrição. O índice de massa corporal foi classificado de acordo com os critérios da Organização Mundial da Saúde para as mulheres adultas e pelos critérios do *Nutrition Screening Initiative* para as idosas. Foram realizados testes de qui-quadrado de Pearson ou Exato de Fisher e análise de regressão logística bivariada e múltipla para avaliar os fatores associados à não diminuição do índice de massa corporal após a intervenção. No modelo múltiplo, as variáveis de ajuste foram: idade, escolaridade, história pregressa de doenças crônicas não transmissíveis, renda familiar, uso de medicamentos e prática de atividade física. O nível de significância adotado em todos os testes foi de 5% (Stata 12.0). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Católica de Santos (nº 924.826).

Resultados

As mulheres adultas avaliadas tinham entre 18 e 59 anos, com média de 39,7 anos (DP=11,4 anos). As idosas tinham entre 60 e 84 anos, com média de 65,9 anos (DP=5,1 anos). A média do índice de massa corporal das mulheres adultas antes da intervenção foi de 30,3 kg/m² (DP = 6,4 kg/m²) e, após, de 30,0 kg/m² (DP = 6,3 kg/m²), sendo essa redução estatisticamente significativa (t-student pareado p<0,01). Para as idosas, a média do índice de massa corporal antes da intervenção foi de 31,2 kg/m² (DP=5,9 kg/m²) e, após, de 30,8 kg/m² (DP=5,9 kg/m²), sendo essa redução estatisticamente significativa (t-student pareado p<0,01). A maioria das mulheres apresentou redução do peso corporal após a intervenção (adultas = 53,4% e idosas = 58,8%), sendo a maior proporção entre as idosas (qui-quadrado p=0,05). Para as mulheres adultas, possuir assistência médica privada (OR=1,26, IC=1,02-1,56) e participar do programa por ≤30 dias (OR=2,44, IC=1,82-2,28) foram fatores associados à não diminuição do índice de massa corporal. Para as idosas, os fatores associados foram problemas de deglutição (OR=2,20, IC=1,12-4,32) e participar do programa por ≤30 dias (OR 2,16, IC=1,14-3,94).

Conclusão

O programa de intervenção nutricional foi efetivo na diminuição do índice de massa corporal, tanto para as mulheres adultas quanto para as idosas. Fatores relacionados ao tempo de adesão à intervenção nutricional, condições de saúde e aspectos individuais e sociais influenciaram a não diminuição do índice de massa corporal de mulheres adultas e idosas.

Referências

Deus R.M. et al. The impact of a nutritional intervention on the nutritional status and anthropometric profile of participants in the health Gym Programme in Brazil. *Ciência & Saúde Coletiva*, 2015, v. 20, n. 6 p. 1937-1946.

Moraes TS. Intervenção nutricional no tratamento de pacientes obesos. Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento, 2007, v. 1, n. 3, p. 38-46.

World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a World Health Organization Consultation. Geneva: World Health Organization, 2000. p. 256. WHO Obesity Technical Report Series, n. 284.

Nutrition Screening Initiative. Incorporating nutrition screening and interventions into medical practice: a monograph for physicians. Washington, DC: Nutrition Screening Initiative; 1994.

Palavras-chave: Saúde da Mulher; Saúde do Idoso; Educação Alimentar e Nutricional; Saúde Pública; Nutrição em Saúde Pública

FATORES DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES MODELOS

DARCILENE LAURIANO DA SILVA; PRISCILA KORITAR

¹ UNIP - Universidade Paulista
prikoritar@gmail.com

Introdução

Os transtornos alimentares são quadros graves que podem levar a diversos prejuízos aos seus portadores, bem como aumento da morbidade e mortalidade. Atualmente recebem grande destaque devido à crescente valorização da forma física. Os modelos são profissionais que emprestam sua imagem para divulgação de algum produto, participam de eventos expositores dentre outras atividades, resultando em tendência a valorização o corpo e a estética e prevalência de transtornos alimentares aumentada.

Objetivos

O objetivo deste trabalho é caracterizar e avaliar presença de comportamentos de risco para transtornos alimentares, insatisfação corporal, distorção com a imagem corporal e práticas não saudáveis para controle de peso, bem como identificar possíveis fatores de risco e de proteção para o desenvolvimento de transtorno alimentar em modelos do sexo feminino.

Metodologia

30 modelos do sexo feminino (entre 18 e 29 anos), responderam ao questionário para avaliação de comportamentos de risco para transtornos alimentares (Hay, 1998), a Escala de Silhuetas para população Brasileira (Kakeshita et al., 2009), e questões relacionadas à prática profissional. As variáveis contínuas foram apresentadas em média e desvio padrão e as categóricas em frequência. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa. Os participantes receberam e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Quase metade das modelos eram eutróficas e um quarto tinham baixo peso. Das modelos, 46,6% relataram início da carreira entre 14 e 16 anos de idade e 76,6% relataram motivação para perda de peso. Com relação a imagem corporal, 80% apresentavam alguma distorção em relação a sua imagem corporal e 73,4% apresentam insatisfação corporal, sendo que 36,6% apresentavam elevado nível de insatisfação corporal. Portanto os resultados obtidos revelam uma insatisfação com a silhueta atual. Em relação ao comportamento alimentar, 76,6% das modelos apresentavam comportamento de risco para transtornos alimentares, sendo que 66,6% apresentaram compulsão alimentar, 60% realizavam alguma restrição alimentar com o intuito de perda de peso, 20% usavam laxantes, 16,6% praticavam vômitos e 13,3% relataram o uso de diuréticos.

Conclusão

É possível identificar muitos comportamentos de risco para a existência de transtornos alimentares e realizações práticas para a perda de peso entre modelos. Esses comportamentos podem resultar em diversos malefícios a vida da modelo e sua carreira profissional, além de poderem evoluir para quadros de transtornos alimentares.

Referências

- HAY, P.H. Epidemiology of eating disorder behaviors: an Australian community – based survey. *Journal of Eating Disorder*. v.23,p.371-382, 1998.
- KAKHESHITA, I.S.; SILVA, A.I.P.; ZANATTA, D.P.; ALMEIDA, S.S. Construção e fidedignidade teste-reteste de escalas de silhuetas brasileiras para adultos e crianças. *Psicologia: Teoria e Pesquisa*.v.25,p.263-270,2009.

Palavras-chave: Transtorno alimentar; modelos; mulheres

FATORES QUE CONDICIONAM O CONSUMO E A QUALIDADE DO DESJEJUM E SUA ASSOCIAÇÃO COM O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE SALVADOR-BA

ELIANE DOS SANTOS DA CONCEIÇÃO; MÍRIAN ROCHA VÁZQUEZ; MARCIO COSTA DE SOUZA; MILENA TORRES FERREIRA

¹ UNEB - Universidade do Estado da Bahia
milena_torresferreira@hotmail.com

Introdução

O desjejum é considerado uma das principais refeições, porque oferta ao organismo fonte exógena de nutrientes após o jejum noturno. Sua realização está associada entre outros fatores, à dieta saudável e ao Índice de Massa Corporal adequado por auxiliar no controle do apetite e dos perfis nutricionais. Embora seja importante para manutenção da saúde observa-se que é uma das refeições mais omitidas pelos jovens, tanto a omissão quanto a baixa frequência de consumo do café da manhã podem contribuir para o desenvolvimento de sobrepeso e obesidade.

Objetivos

Identificar os fatores que condicionam o consumo e a qualidade do desjejum e analisar sua associação com o Índice de Massa Corporal de estudantes de uma Universidade Pública de Salvador-BA.

Metodologia

Estudo descritivo com pesquisa de campo, tipo transversal, realizado com 126 estudantes, de ambos os sexos, na faixa etária de 18 a 30 anos. A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário semiestruturado e recordatório de 24h. Considerou-se como hábito do desjejum quando os estudantes o fizeram entre 5-7 vezes na semana. O desjejum foi avaliado qualitativamente tendo sua classificação como de boa qualidade quando constituído por pelo menos um alimento do grupo dos lácteos, ou do grupo dos cereais e um do grupo das frutas, o desjejum de qualidade satisfatória aquele que incluir alimentos de dois grupos distintos, desjejum de qualidade insuficiente quando incluir alimento de um único grupo, e o de má qualidade aquele no qual estiverem presentes alimentos de nenhum dos três grupos (ANGELERI, 2007; MAJEM, 2003). Os dados foram expressos em média, desvio padrão e percentuais. Utilizou-se o teste ANOVA para avaliar a associação entre os fatores que condicionam o consumo e a qualidade do desjejum com o Índice de Massa Corporal. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade do Estado da Bahia sob o número 724.60.5.

Resultados

A maioria dos universitários realizava desjejum regularmente (88%), 47,6% apresentaram desjejum classificado como insuficiente e 9,5% tiveram essa refeição com boa qualidade. A média do Índice de Massa Corporal foi de $22,5 \text{ kg/m}^2 \pm 2,85 \text{ dp}$ e os estudantes entrevistados, na sua maioria, tiveram o Índice de Massa Corporal dentro da normalidade (65,8%). A disponibilidade de tempo foi o fator que mais condiciona a realização do desjejum entre os universitários (47,6%). Não foi encontrada associação entre fatores condicionantes do desjejum com o Índice de Massa Corporal.

Conclusão

A maioria dos estudantes realizava desjejum, embora a qualidade desta refeição tenha sido classificada como insuficiente. O fator determinante para omissão do desjejum foi à falta de tempo e não houve associação entre os fatores condicionantes e o Índice de Massa Corporal.

Referências

AFFINITA, Antonio et al. Breakfast: a multidisciplinary approach. *Italian Journal Of Pediatrics*. p. 39-44. 2013.

ANGELERI, M; GONZÁLEZ, I, GHIOLDI, M. M; PETRELLI, L. Hábito de consumo del desayuno y calidad nutricional del mismo en niños y adolescentes de la zona norte del Gran Buenos Aires. (Online). *Diaeta*. 2007.

HUANG, C. et al. Breakfast consumption frequency is associated with grip strength in a population of healthy Japanese adults. *Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases*, v. 24, p.648-655. 2014.

JACKA, Felice N. et al. Diet quality and mental health problems in adolescents from East London: a prospective study.

Soc Psychiatry Psychiatr Epidemiol, v. 48, p.1297-1306, 2013.

MAJEM, L. S, et al. Obesidad infantil y juvenil en España. Resultados del Estudio enKid (1998-2000). Medicina Clínica. 2003.

Palavras-chave: Café da manhã; Índice de Massa Corporal; Universitários

FATORES QUE CONTRIBUEM PARA UMA VIZINHANÇA SAUDÁVEL POR MEIO DA MOBILIDADE URBANA

FERNANDA MACHADO DA SILVA; CAROLINE MACHADO DA SILVA; HARMUT GUNTHER

¹ UNB - Universidade de Brasília
fernandam.nut@gmail.com

Introdução

No decorrer do tempo as cidades perderam espaços de caminhada e simultaneamente ganhando ruas, rodovias e estradas priorizando o transporte individual motorizado. O modo atual de vida é caracterizado por influenciar uma baixa quantidade de exercícios físicos que o indivíduo necessita para realizar suas atividades diárias. Esta insuficiente demanda por atividades físicas ocasiona inúmeros problemas epidemiológicos como a obesidade e problemas cardiovasculares.

Objetivos

Avaliar a mobilidade urbana saudável na Vila Planalto expondo a relação entre modal utilizado pelo participante sua saúde, analisando o índice de massa corporal e a circunferência da cintura dos participantes.

Metodologia

O projeto de pesquisa foi submetido ao comitê de ética de pesquisa com seres humanos, número do parecer 1.831.179. Teve como base de dados para análise entrevistas, survey, realizadas na Vila Planalto, com 343 respondentes que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e, em seguida, responderam perguntas sobre mobilidade urbana, saúde e aferições de medidas antropométricas. Na análise de dados, foram separados os quintis e realizada as tabelas cruzadas que selecionaram 76 respondentes dos grupos mais extremos que utilizavam mobilidade ativa e mobilidade não ativa.

Resultados

: Mobilidade ativa foi classificada como indivíduos que utilizam como principal meio de locomoção bicicleta e andar a pé. E mobilidade não ativa quem utiliza como principal meio de locomoção o carro ou moto. A partir da análise de dados, foi possível observar a influência da mobilidade no índice de massa corporal da população. Constatou-se que 37,78% dos indivíduos que praticam mobilidade não ativa se enquadram na classificação de obesidade, enquanto apenas 12,90% dos indivíduos que praticam mobilidade ativa apresentam valores referentes a obesidade. Já, a proporção de indivíduos eutróficos dentro daqueles que utilizam a mobilidade ativa é de 41,93% contra 28,90% dos que não praticam. Ao avaliar a circunferência da cintura, a que é preditora de risco cardiovascular pode observar que há um risco aumentado dentro do grupo de indivíduos que praticam mobilidade não ativa, totalizando 39,29% dos entrevistados dessa categoria. Enquanto, no grupo de indivíduos que praticam mobilidade ativa há uma maior porcentagem dos que apresentam risco cardiovascular reduzido, totalizando em 64,70%.

Conclusão

A Vila Planalto não apresenta condições ideais para uma mobilidade urbana saudável, mesmo assim, foi possível observar diferenças significativas entre a saúde dos indivíduos que a praticam na região.

Referências

- DOS SANTOS, Débora Martins; SICHIERI, Rosely. Índice de massa corporal e indicadores antropométricos de adiposidade em idosos. *Revista de saúde pública*, v. 39, n. 2, p. 163-168, 2005.
- GODOY-MATOS, A. F. et al. Diretrizes brasileiras de obesidade 2009/2010. Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica (ABESO), 2009.
- NCEP, Third Report of Cholesterol Education Program; Expert Panel on Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults (Adult Treatment Panel III) 2000. NIH publication n. 01-3670.
- PETERS, John C. et al. From instinct to intellect: the challenge of maintaining healthy weight in the modern world. *Obesity Reviews*, v. 3, n. 2, p. 69-74, 2002.
- WHO; World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a World Health Organization Consultation. Geneva: World Health Organization, 2000. p. 256. WHO Obesity Technical Report Series, n. 284.

Palavras-chave: obesidade; mobilidade urbana ; saúde; IMC; Vila planalto

FATORES QUE INTERFEREM NA DURAÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO

IARA RODRIGUES GARCIA CARDOSO; GRAZIELE MENEZES COELHO; JAQUELINE MARIA SILVESTRE;
FERNANDA GUILHERMINO MAGALHÃES; RITA MARIA MONTEIRO GOULART; LEANDRO CAMPI PREARO

¹ USCS - Universidade Municipal de São Caetano do Sul

fmagalhaes@saojudas.br

Introdução

Amamentar é um processo que envolve interação entre mãe e filho, com repercussões no estado nutricional da criança, em sua habilidade de se defender de infecções, em sua fisiologia e no seu desenvolvimento cognitivo e emocional, além de implicações na saúde física e psíquica da mãe. Apesar das evidências científicas da superioridade da amamentação sobre outras formas de alimentar a criança, as prevalências de aleitamento materno no Brasil, em especial as de amamentação exclusiva, estão bastante aquém das recomendadas. Diversos fatores têm sido reconhecidos como contribuintes para a interrupção precoce da amamentação, como idade materna, prematuridade, uso de bicos artificiais, produção insuficiente de leite, problema nas mamas e volta prematura ao trabalho ou estudo.

Objetivos

Verificar os fatores que interferem na duração do aleitamento materno de crianças atendidas em Unidades Básicas de Saúde.

Metodologia

Estudo transversal realizado com 94 crianças entre 0 e 24 meses, de ambos os sexos, selecionadas por conveniência, em Unidades Básicas de Saúde no município de São Caetano do Sul, entre setembro e dezembro de 2016. Após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 1.716.182), as mães responderam um questionário estruturado, com informações sobre condições socioeconômicas, condições de gestação e nascimento, situação de internação da criança e práticas de aleitamento materno. Para análise estatística utilizou-se o *software Statistical Package for Social Science (SPSS)*, versão 21. O tempo de duração do aleitamento materno foi estimado por meio da análise de sobrevivência, de acordo com as variáveis estudadas: renda familiar mensal; número de pessoas que vivem com essa renda; idade materna; escolaridade materna; idade gestacional; peso ao nascer; internação da criança; uso de chupeta e de mamadeira.

Resultados

As crianças estudadas apresentaram idade com variação de um mês a 24 meses, sendo que 62,8% estavam em seu primeiro ano de vida com predominância do sexo masculino. Quanto às mães, 48,9% tinham idade igual ou superior a 30 anos, 54,2% apresentavam ensino superior e 96,8% renda igual ou superior a 2 salários mínimos. O tempo estimado da duração do aleitamento materno foi de 4,7 meses. Os fatores que influenciaram a menor duração do aleitamento materno foram: mães com rendimento igual ou superior a 2 salários mínimos (4,41 meses); menos de quatro pessoas no domicílio que vivem com essa renda (4,28 meses); mães com idade inferior a 20 anos (3,00 meses); prematuridade (3,50 meses); baixo peso ao nascer (3,75 meses); internação do lactente (3,25 meses); uso de chupeta (4,18 meses) e uso de mamadeira (4,36 meses).

Conclusão

A duração do aleitamento materno, nas crianças estudadas, está aquém das recomendações, fatores relacionados às condições socioeconômicas, de gestação e de nascimento, assim como situações de internação da criança e uso de bicos artificiais, podem contribuir para a interrupção precoce da amamentação, interferindo negativamente na saúde da criança. Portanto, é necessário instituir ações eficazes de promoção, proteção e apoio à prática do aleitamento materno nas redes de Atenção Básica de Saúde do município estudado.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

CAMINHA, M. F. C. et al. Fatores de risco para a não amamentação: um estudo caso-controle. **Rev. Bras. Saude Mater. Infant.**, v. 15, n. 2, p. 193-199, 2015.

WARKENTIN, S. et al. Fatores associados à interrupção do aleitamento materno exclusivo antes dos seis meses em crianças matriculadas em creches públicas e filantrópicas do Município de São Paulo, Brasil. **Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.**, v. 37, n. 2, p. 105-117, 2012.

Palavras-chave: nutrição infantil; desmame precoce; lactação; saúde infantil

FATORES RELACIONADOS AO CONSUMO ALIMENTAR EM FEIRANTES AGRICULTORES E ATRAVESSADORES.

CAROLINE MOMENTE MARTINS SATURNINO; VERÔNICA GRONAU LUZ; NAIARA FERRAZ MOREIRA; VALÉRIA DOS REIS NARCISO

³ UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados
carolsat@terra.com.br

Introdução

Uma apropriada ingestão de alimentos in natura, proporciona um funcionamento adequado do corpo e protege contra doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) (BRASIL, 2014). Os feirantes, por terem maior acesso a alimentos in natura e minimamente processados devem apresentar um consumo adequado desses produtos (DA COSTA, BLASI, 2008).

Objetivos

Caracterizar o consumo alimentar de feirantes adultos e idosos do município de Dourados-MS e compará-lo às variáveis sociodemográficas, bem como se produzem ou não alimentos, e se pertencem a feira orgânica ou convencional.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal descritivo que aplicou um questionário com todos os feirantes agricultores e/ou atravessadores cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura Familiar de Dourados. O instrumento continha questões socioeconômicas e demográficas, tais como: sexo, idade, renda, se é produtor ou atravessador, dentre outras. Para descrever o consumo alimentar, foi aplicado o questionário de frequência alimentar, adaptado da pesquisa de Vigilância de Fatores de Risco para Doenças Crônicas não Transmissíveis por telefone – VIGITEL, com opções dos grupos alimentares marcadores de alimentação saudável (frutas, verduras ou legumes cru ou cozido, e feijão) e como marcador de alimentação não saudável (suco artificial, sobremesas e doces, carne bovina, embutidos, frituras, biscoito/bolacha, refrigerantes e salgadinhos de pacote) (BRASIL, 2014). Foi aplicado o teste Qui-quadrado de Person para verificar associação entre as variáveis. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Grande Dourados com parecer de n. CAAE 71689417.8.0000.5160.

Resultados

Foram entrevistados 74 pessoas de referência escolhidos de forma aleatória dentre os 100 cadastrados na prefeitura elegíveis para a pesquisa. A idade média dos feirantes foi de 50,4 anos (Desvio Padrão = 14,6), 16 eram feirantes orgânicos e 58 convencionais. O consumo de alimentos considerados marcadores da alimentação saudável como: Frutas, hortaliças e feijão, foi maior entre idosos (75,0%) do sexo feminino (74,3%) com renda intermediária ($\geq \frac{1}{2}$ a 2 salários mínimos per capita). O maior consumo de doces, embutidos, frituras, sucos em pó, refrigerantes foram predominantemente maior entre a faixa etária de 19 a 39 anos, entre o sexo masculino, e ainda entre os indivíduos com renda intermediária. Entre os agricultores, não agricultores e atravessadores, quem obteve maior consumo de frutas (68,8%), hortaliças (87,5%), foram não agricultores, ou seja, os atravessadores, e o consumo de feijão foi maior entre os que produziam seus alimentos (76,2%). A respeito dos alimentos não saudáveis, o consumo maior foi entre agricultores/atravessadores, com predominância de carne vermelha (55,6%) e refrigerante (33,3%).

Conclusão

Conclui-se que os feirantes mais idosos e do sexo feminino possuem uma alimentação mais saudável quando comparado aos adultos mais jovens. Os feirantes que não produziam alimentos consumiam mais frutas e hortaliças quando comparado aos produtores e atravessadores, em que o consumo de alimentos não saudáveis foi maior. Os achados revelam que os idosos possuem maior preocupação com a saúde, e que ser agricultor não garante que o consumo de alimentos saudáveis será maior.

Referências

BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde; secretaria de atenção à saúde, Departamento de atenção Básica. – 2. Ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico – Vigitel-, 2014. Disponível em:

<http://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2015/agosto/03/Questionario-vigitel-2014.pdf>. Acesso em: 06 nov. 2017.
DA COSTA, M.K; BLASI, T.C. Preservação da alimentação sustentável dos feirantes de Santa Maria – RS. Ver. Disciplinarum Scientia. Serie Ciência da Saúde, Trabalho de iniciação Científica – PROBIC, Santa Maria, v. 9, n.1, p. 121-134, 2008

Palavras-chave: Dieta saudável; Produção de alimentos; Consumo de alimentos

FAZER PARA SABER: OFICINA CULINÁRIA COM A UTILIZAÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES.

IVONE LIMA SANTOS; HELENO LIMA SERRÃO; CAROLINE MACHADO DA COSTA; ELISSON DE SOUZA SEVALHO; ELIANA MEDEIROS MACEDO; PATRÍCIA DOS SANTOS GUIMARÃES

¹ UFAM - Universidade Federal do Amazonas, ² UFAM - Universidade Federal do Amazonas, ³ CEL LITERATUS - Centro Educacional Literatus
ivonesantos_nutri@hotmail.com

Introdução

O Brasil é um país que possui uma grande diversidade quando se trata da produção de alimentos, em especial a região norte com seus frutos e legumes característicos, porém apresenta uma alta taxa de desperdício em todas as etapas da cadeia produtiva, incluindo principalmente a etapa de preparação dos alimentos devido à distorção no uso desses alimentos. O aproveitamento das partes não consumidas usualmente agrega valor nutricional, pois, os talos, folhas e cascas são muitas vezes mais nutritivas do que a parte dos alimentos que é de hábito do consumo. Diante do desperdício de alimentos no país, faz-se necessário a adoção de medidas para a prática do consumo consciente pela população, principalmente para manipuladores de alimentos

Objetivos

Com isso, a atividade de extensão “Fazer para Saber: Oficina culinária com a utilização de resíduos alimentares” foi desenvolvida com o objetivo de levar novos conhecimentos principalmente de forma prática aos manipuladores de alimentos das escolas municipais da cidade de Coari-AM, responsáveis pela merenda escolar.

Metodologia

A atividade inicial foi realizada em Laboratório de Técnica Dietética com a criação e elaboração-teste de seis preparações culinárias utilizando, casca, talos e folhas de alimentos comuns que são usualmente desperdiçados. Após a concretização das receitas foi elaborado uma cartilha contendo o passo a passo de cada preparação culinária para ser utilizada nos encontros com os manipuladores de alimentos das escolas municipais da cidade de Coari-AM, no qual foram abordados os temas: Uso consciente dos alimentos, Aumento do valor nutricional de receitas, Redução de custo na elaboração de preparações, consequências ambientais do lixo e Segurança alimentar, e posteriormente foi realizado a oficina culinária das preparações com resíduos para os manipuladores da merenda escolar, que em seguida responderam três perguntas (1.O que você achou das oficinas culinárias? 2.O que você achou dos assuntos teóricos? 3.Você levará para a prática os conhecimentos adquiridos no projeto?)tendo como opção de resposta, ótimo, bom e ruim. O projeto teve aprovação no comitê de ética com o protocolo 26884014.9.0000.5020.

Resultados

A criação e as elaborações-teste das preparações culinárias presentes na cartilha resultaram nas seguintes receitas: Arroz com talos e cascas de batata portuguesa; Creme da casca de Jerimum; Bolo da casca de abacaxi e tangerina; Bife da casca de abobora; Bolinhos de talos de chicória e cheiro-verde e Bolachas da casca da goiaba. Quanto as respostas das perguntas, a primeira e a terceira obteve um percentual de 100% para ótimo, demonstrando assim o quanto as atividades desenvolvidas pela oficina foi proveitosa e bem recebida pelas merendeiras, enquanto a segunda pergunta obteve 60% para ótimo e 40% para bom, pergunta essa que se referia sobre os assuntos, possivelmente essa mudança de percentual quando comparado com as demais perguntas possa ser devido aos manipuladores não possuírem tanto contato com os assuntos pôr os mesmos não terem treinamentos como relatados durante a atividade, em que enfatizaram que aprenderam coisas que desconheciam.

Conclusão

Dessa forma, receitas com resíduos alimentares práticas apresenta grande importância para manipuladores da merenda escolar, assim como temas relacionado a valor nutricional de receitas, visto que os mesmos são profissionais que diariamente e diretamente participam da elaboração de alimentos para escolares e necessitam de constante capacitação para melhoria de tais refeições.

Referências

DAMIANI, C; SILVA, F; RODOVALHO, E.C; BECKER, F.S; ASQUERI, E.R; OLIVEIRA, R.A. Aproveitamento de resíduos vegetais para produção de farofa temperada.Revista Alim. Nutr. (ISSN 0103-4235, ISSN 2179-4448 online), Araraquara

v. 22, n. 4, p. 657-662, out./dez 2011.

NUNES, J. T. Aproveitamento Integral dos Alimentos: qualidade nutricional e aceitabilidade das preparações. Monografia (Especialização) – Universidade de Brasília. Curso de Especialização em Qualidade em Alimento, 2009.

RORIZ, R. F. C. Aproveitamento dos resíduos alimentícios obtidos das Centrais de Abastecimento do Estado de Goiás S/A para alimentação humana. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Goiás, Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos, 2012. 158 f.

Palavras-chave: Aproveitamento alimentar; Preparações; Agregar valor

FEIRA AGROECOLÓGICA NA UERJ: ACESSO A ALIMENTOS SAUDÁVEIS, FORTALECIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR NO ESTADO E ESPAÇO DE FORMAÇÃO EM AGROECOLOGIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

SILVIA CRISTINA FARIAS; CLEIDE BRAZ DOS SANTOS; AMANDA PEIXOTO FERREIRA; ROBERTA LOURENÇO DO NASCIMENTO; JORGINETE DE JESUS DAMIÃO; NATHÁLIA MOURA-NUNES

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
nucane@gmail.com

Introdução

O apoio à agricultura familiar de base agroecológica é fundamental para o desenvolvimento de um sistema alimentar sustentável e promotor de saúde. As feiras, formas diretas de expressão da agroecologia, constituem estratégias importantes para a construção desse novo sistema de abastecimento alimentar. Além disso, a criação de feiras agroecológicas dentro de Universidades é um movimento especialmente expressivo, face à identificação de que o ambiente alimentar nesses locais representa uma barreira às práticas alimentares saudáveis. Torna-se necessário, dessa forma, contribuir para o desenvolvimento de um sistema alimentar que promova a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), entendendo a importância da Universidade na construção de novos saberes e habilidades a partir da interação do conhecimento acadêmico com o conhecimento popular, camponês, tradicional e indígena. Sendo assim, o Instituto de Nutrição (INU), iniciou, em 2016, o movimento de organização da Feira Agroecológica na UERJ.

Objetivos

Esta iniciativa teve como propósitos aumentar o acesso aos alimentos saudáveis no campus Maracanã da UERJ e na região do seu entorno, promover a alimentação adequada e saudável, fortalecer a agricultura agroecológica e familiar na cidade e no estado do Rio de Janeiro e estimular a realização de pesquisas, projetos de extensão e outras atividades de ensino, na temática de SAN.

Metodologia

O INU, através de uma comissão formada por docentes, discentes e corpo técnico, buscou inspiração e apoio, para a realização da Feira, no diálogo com movimentos sociais e grupos de agroecologia, no envolvimento de seus docentes nos conselhos de SAN e nas experiências bem-sucedidas de feiras, orgânicas e agroecológicas, já existentes. O planejamento da Feira foi realizado de forma coletiva com agricultores, representantes do INU, e grupos de agroecologia parceiros: Rede Carioca de Agricultura Urbana, Associação de Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro e AS-PTA – Agricultura Familiar e Agroecologia. Alguns dos critérios importantes pactuados para o funcionamento da Feira foram: comercialização exclusiva de alimentos orgânicos ou agroecológicos provenientes prioritariamente da agricultura familiar realizada na cidade e no estado do Rio de Janeiro; comercialização de artesanato ligado à agricultura, tradições das comunidades e a soluções sustentáveis; e participação exclusiva de feirantes avaliados por um dos grupos de agroecologia que apoiam a Feira.

Resultados

A implementação da Feira Agroecológica na UERJ ocorreu em outubro de 2016 e consistiu em um grande avanço em diversos aspectos no âmbito da SAN e da soberania alimentar no estado do Rio de Janeiro: criou-se um espaço de comercialização de alimentos e artesanato agroecológicos, facilitando o acesso dos agricultores ao mercado e dos consumidores, aos alimentos saudáveis; criou-se um ambiente propício para a preservação da diversidade da cultura alimentar; e, por fim, um local de interação entre os feirantes, a comunidade da UERJ e a comunidade que transita pela Universidade.

Conclusão

Em um ano de existência, a Feira Agroecológica na UERJ tornou-se um espaço de acesso a alimentos saudáveis, de fortalecimento da agricultura familiar, de promoção da alimentação adequada e saudável, e de formação diferenciada de alunos através da inclusão de novos saberes, como a agroecologia, nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Referências

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

BRASIL. Ministério da Saúde. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

PEREZ, P. M. P. Impacto da implementação do Restaurante Universitário na alimentação de estudantes da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. (Tese apresentada para obtenção do grau de Doutor em Alimentação, Nutrição e Saúde. Universidade do Estado do Rio de Janeiro). Rio de Janeiro, 2015.

PRADO B. A. Novas conexões entre o rural e o urbano. *Agriculturas*. v. 12, n. 2, junho 2015. Disponível em: http://aspta.org.br/wp-content/uploads/2015/10/Agriculturas_V12N2_Editor-Convidado.pdf. Acesso em: 15/11/15.

Palavras-chave: Soberania alimentar; Alimentação adequada e saudável; Ambiente alimentar saudável

FRAGILIDADES E POTENCIALIDADES DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA EM MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SERGIPE

VERÔNICA DA SILVA LIMA; NATANAEL DE JESUS SILVA; AMANDA GISELE CAETANO DOS SANTOS; SILVIA MARIA VOICI; ANDHRESSA FAGUNDES; DANIELLE GÓES DA SILVA

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe

amandagih@hotmail.com

Introdução

As recentes políticas públicas reconhecem o ambiente escolar como um espaço essencial para ações de prevenção de agravos e promoção à saúde de crianças e jovens. Nesse sentido, o Programa Saúde na Escola surgiu com o objetivo de proporcionar às escolas ações que articulem saúde e educação, visando melhorar o desenvolvimento e a qualidade de vida dos educandos.

Objetivos

Analisar as principais dificuldades e facilidades encontradas nas ações desenvolvidas pelo Programa Saúde na Escola em municípios do Estado de Sergipe.

Metodologia

Trata-se de um estudo analítico do tipo transversal. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas, com roteiro previamente estabelecido, que teve como sujeitos os profissionais atuantes no Programa Saúde na Escola nos sete municípios sede das Regionais de Saúde do estado de Sergipe. Todos participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e todas as entrevistas foram gravadas e posteriormente transcritas. A análise de conteúdo foi realizada pela organização dos dados em planilhas e análise das amostras com base na percepção dos entrevistados acerca das ações e serviços realizados no PSE. O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa (no.23529913.0.0000.5546).

Resultados

Ainda que as parcerias entre a saúde e a educação possibilitadas pelo Programa Saúde na Escola sejam apontadas como facilitadores no cuidado, observou-se falhas na comunicação entre os setores e na integração dos profissionais. O processo de trabalho dos profissionais foi citado como principal fragilidade em 4 municípios, principalmente no que se refere a falta de sensibilização e capacitação para o cuidado longitudinal. Além disso, a escassez de recursos e a falta de novos profissionais também foram apontadas como dificuldades enfrentadas. A boa adesão dos educandos e familiares foram apontadas como facilitadores. Apesar das ações planejadas, o acompanhamento do estado nutricional dos educandos foi ausente, não havendo relatórios de avaliação e poucos encaminhamentos para as Unidades de Saúde da Família.

Conclusão

O Programa Saúde na Escola no estado de Sergipe apresenta fragilidades quanto ao cuidado preconizado. Essa deficiência sinaliza, portanto, a necessidade de capacitação dos profissionais e o preenchimento dos relatórios para acompanhamento do estado nutricional dos estudantes. Além disso, o fortalecimento das articulações intersetoriais é fundamental para sustentabilidade das ações desenvolvidas. Apoio: Ministério da Saúde (MS)/Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e tecnológico(CNPq)/ Secretaria de Saúde do Estado de Sergipe (SES/SE), Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica/Universidade Federal de Sergipe.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno do gestor do PSE. Ministério da Saúde, Ministério da Educação. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 68 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde na escola. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. (Cadernos de Atenção Básica, n. 24) (Série A. Normas e Manuais Técnicos)

CARVALHO, Fabio Fortunato Brasil de. A saúde vai à escola: a promoção da saúde em práticas pedagógicas. *Physis* [online]. 2015, vol.25, n.4, pp.1207-1227.

Palavras-chave: Educação em Saúde; Escola; Promoção da Alimentação Saudável; Saúde Pública

FRAGILIDADES NO CUIDADO EM SAÚDE ÀS PESSOAS COM DESORDENS RELACIONADAS AO GLÚTEN.

JULIANA CRUCINSKY; JORGINETE DE JESUS DAMIÃO TREVISANI; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

ju.crucinsky@gmail.com

Introdução

As desordens relacionadas ao glúten (DRG) são condições crônicas, de origem autoimune ou não, desencadeadas pela exposição contínua às prolaminas, proteínas presentes nos cereais como trigo, centeio e cevada, popularmente conhecidas como glúten. Elas afetam de 1 a 6% da população, com complicações e alto risco de morbi-mortalidade em curto e longo prazos. Desde 2009, o Brasil possui um Protocolo Clínico de Diretrizes Terapêuticas para a Doença Celíaca, publicado pelo Ministério da Saúde. Entretanto, são comuns as queixas das pessoas com DRG a respeito tanto da falta de conhecimento dos profissionais de saúde nessa temática quanto das dificuldades relacionadas ao cuidado em saúde, que transformam em peregrinação a busca pelo diagnóstico e pelo tratamento. No entanto, até a realização desse estudo, não havia, no Brasil, pesquisas que dessem voz às pessoas com DRG, registrassem sua experiência e a interpretassem à luz de referenciais teóricos.

Objetivos

Compreender as fragilidades no cuidado em saúde percebidas por pessoas com (DRG).

Metodologia

Estudo netnográfico no Grupo Viva Sem Glúten, da rede social Facebook, maior comunidade online de pessoas com DRG, que conta com quase 50 mil participantes entre pessoas com DRG e seus familiares. Foi feita uma pesquisa nos registros armazenados no grupo, que é público, utilizando palavras-chave que possibilitassem levantar o maior número possível de dados sobre o cuidado em saúde das pessoas com DRG no período compreendido entre setembro de 2011 e fevereiro de 2017. Os dados foram agrupados em categorias com auxílio do software NVivo, versão Starter, da QSR International. Foi realizada análise de conteúdo, com ênfase na análise temática, adotando-se os referenciais teóricos sobre o cuidado em saúde, sobre as desordens relacionadas ao glúten e o Protocolo Clínico de Diretrizes Terapêuticas para a Doença Celíaca.

Resultados

O corpus de posts, depoimentos e comentários coletado no Grupo VSG forneceu um vasto material para análise e possibilitou traçar um panorama do que é (con)viver com DRG no Brasil. Foi possível identificar situações de insegurança alimentar e nutricional, preconceito inclusive de gênero, banalização dos sintomas das pessoas com DRG por familiares e profissionais de saúde, isolamento social e sofrimento emocional/psicológico envolvendo as pessoas DRG. Os relatos mostram que a peregrinação em busca de diagnóstico e tratamento pode levar anos e que muitas pessoas acabam sendo medicadas para doenças psiquiátricas, como depressão e ansiedade, sem que a causa base seja identificada. Foram recorrentes, também, relatos sobre a falta de humanização e de escuta pelos profissionais de saúde. Muitas pessoas acabam optando por excluir o glúten por conta própria, após desistirem de encontrar um profissional de saúde disposto a ouvi-los. Também foram relatadas fragilidades no cuidado em saúde quando as pessoas com DRG necessitam de internações hospitalares por outros problemas de saúde, pois não há garantia de serem oferecidas refeições seguras, sem glúten e isentas de contaminação por esta proteína. Os relatos também apontaram que o Grupo VSG é um espaço de apoio social imprescindível para as pessoas com DRG e seus familiares.

Conclusão

As fragilidades envolvendo o cuidado em saúde das pessoas com DRG são grandes e as situações de risco alimentar, nutricional e até mesmo de adoecer por complicações causadas pelo diagnóstico tardio são frequentes, apontando para a urgência na busca por soluções.

Referências

AYRES, J. R. C. M. Cuidado: trabalho e interação nas práticas de saúde. Rio de Janeiro: Centro de Estudos e Pesquisa em Saúde Coletiva, Instituto de Medicina Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro/ABRASCO; 2009. 282p. (Coleção Clássicos para Integralidade em Saúde).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Portaria SAS/MS nº 1449, de 11 de novembro de 2015. Protocolo clínico e diretrizes terapêuticas da Doença Celíaca. Disponível em:

KOZINETZ, R.V. Netnografia: realizando pesquisa etnográfica online. Porto Alegre: Penso, 2014. 203 p.

LUDVIGSSON, Jonas F. The Oslo Definitions for Coeliac disease and Related Terms. *Gut.*, v. 62, n. 1, p. 43-52, jan. 2013.

PAULA, F. A. de et al. Fragilidades da atenção à saúde de pessoas celíacas no SUS: a perspectiva do usuário. *Demetra*, 9, Supl.1, p. 311-328, 2014.

Palavras-chave: Cuidado em saúde; Desordens relacionadas ao glúten; Formação profissional

FRAGMENTOS DE IDENTIDADE: NOTAS SOBRE OS ASPECTOS CULTURAIS E ALIMENTARES NA REGIÃO OESTE DA BAHIA

VANESSA SILVA SANTOS; LARISSA DE QUEIROZ CARVALHO; DEBORA CRUZ PORCINO

¹ UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia

santosvanessa996@yahoo.com.br

Introdução

Os processos de globalização têm proporcionado diversas alterações nos modos de viver em sociedade, destacando aqui as transformações dos modos de comer e relacionar-se com a comida. O Brasil vem acompanhando esta tendência mundial que tem modificado a cultura e a alimentação da população e apresentado implicações diretas sobre o estado de saúde dos indivíduos (CONTRERAS; GRACIA, 2011). Esse movimento ocorre em diferentes regiões brasileiras, dentre elas, o Nordeste e mais especificamente o lócus em discussão: o Oeste da Bahia. Nesta região, destacamos a cidade de Barreiras, município mais populoso e importante pólo político e econômico, com foco nas ações do agronegócio. Este cenário tem favorecido a migração de pessoas de diversas regiões do Brasil, em busca de oportunidades de crescimento econômico proporcionado pela agropecuária e monoculturas como soja e algodão. Além do cenário econômico, a cidade de Barreiras tem se transformado em um importante centro universitário, firmado pela implantação de diversas Instituições de Ensino Superior nos últimos anos, dentre elas a Universidade Federal do Oeste da Bahia, implantada em 2014. As possibilidades de crescimento econômico e intelectual tem sido importantes fatores para a progressão dos fluxos migratórios para a cidade, fortalecendo os conflitos de definição de uma única identidade local.

Objetivos

O objetivo deste estudo é discutir os processos de fragmentação da identidade cultural e alimentar na Região Oeste da Bahia por influência dos movimentos migratórios.

Metodologia

A base para sua construção foi a revisão de literatura das áreas da socio-anthropologia da alimentação, da saúde coletiva e das ciências sociais em saúde.

Resultados

As buscas indicaram achados que sinalizam uma bricolagem da cultura nordestina e brasileira influenciada pelo fenômeno da globalização que caminha rumo à perda identitária cultural da alimentação. Os dados encontrados na literatura convergem com a realidade observada no município de Barreiras, que favorecem a utilização da realidade local como um estudo de caso de fenômenos que podem ter magnitude local, regional, nacional e/ou mundial. Essa constatação indica que os conflitos de identidade são ocasionados tanto pelas pressões globalizantes como também pelas tentativas de resistência e ressignificações das culturas tradicionais. Ao passo em que as gerações se modificam ao longo do tempo, a concepção de pertencimento à cultura regional nordestina é amainada pela falsa impressão de familiaridade veiculada pela ação da globalização que modifica conceitos, sentimentos e práticas alimentares, despertando a incerteza acerca do que poderiam ser consideradas práticas saudáveis e não saudáveis na contemporaneidade.

Conclusão

As regiões citadas possuem práticas alimentares ricas em tradição, enraizadas ao longo da sua história, pela fusão de influências africanas, europeias e indígenas para a construção de uma identidade local. Contudo, a imposição de um modelo alimentar global, desconsidera estas subjetividades, e favorece a padronização de ideias, culturas e gostos, ameaçando o esfacelamento do acervo das memórias, práticas alimentares e demais elementos que constituem o sentimento de pertencimento de um povo.

Referências

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. Alimentação, Sociedade e Cultura. 1. ed. Rio de Janeiro, 2011. 496 p.

Palavras-chave: Cultura; Práticas Alimentares; Identidade

FREQUÊNCIA DE HORAS DE TELA POR CRIANÇAS E ADOLESCENTES EM EXCESSO DE PESO ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO MULTIPROFISSIONAL

LUANA Y CASTRO; TIAGO DA SILVA MARTINS; MARILIA DORNELLES BASTOS; FRANCISCA ASSMANN WICHMANN; FABIANA ASSMANN POLL

¹ UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul
luanaycastro@hotmail.com

Introdução

INTRODUÇÃO A infância e a adolescência são fases da vida com muitas mudanças e um importante período de aprendizados, e mais especificamente na adolescência, que ocorrem as maiores transformações, tanto no corpo como na mente dos seres humanos. O tempo dedicado a atividades de baixa densidade, como assistir televisão/videogame/celular, pode ser um fator de risco para obesidade entre crianças e adolescentes. Essas horas de tela podem influenciar no ganho de peso, pois se tratam de atividades sedentárias, que também irão reduzir o tempo dedicado a atividades físicas ativas e que podem alterar o consumo alimentar. Durante essas horas as crianças e os adolescentes reduzem seu gasto energético e ficam expostos a comerciais que podem influenciar em suas preferências alimentares.

Objetivos

OBJETIVO Verificar o número de horas de tela diárias por crianças e adolescentes em excesso de peso atendidos em um ambulatório multiprofissional junto à Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC).

Metodologia

METODOLOGIA Estudo de natureza qualitativa e quantitativa, com delineamento descritivo observacional. O ambulatório denominado "Vida Leve", é composto por uma equipe de profissionais e acadêmicos da área da medicina e nutrição. Esta atividade faz parte das atividades desenvolvidas pelo Curso de Medicina e pelo projeto "Promoção de modos de vida saudáveis nas doenças crônicas não transmissíveis e obesidade: da infância ao envelhecimento humano", junto ao Serviço Integrado de Saúde da Universidade de Santa Cruz do Sul/RS; aprovado sob protocolo 25462314.0.0000.5343. A variável de estudo se refere ao número de horas diante de tela (televisão, computador ou vídeo game) que foram coletadas no primeiro atendimento dos pacientes atendidos no ambulatório entre os anos de 2015 e 2017. Os dados foram tabulados no Microsoft Excel e analisados descritivamente.

Resultados

RESULTADOS A amostra foi constituída de 83 crianças e adolescente em excesso de peso, com idade média de $8\pm 3,64$ anos. Dentre eles 61,44% (n=51) eram do sexo masculino e 38,55% (n=32) eram do sexo feminino. Relataram usar pelo menos uma hora do dia ou nenhuma 10,83% (n=9) dos pacientes, 38,54% (n=32) usam de duas a quatro horas, 21,67% (n=18) relataram usar de cinco a sete horas, enquanto que 6,01% (n=5) usam de oito a dez horas e 22,89% (n=19) a informação não foi referida ou preenchida adequadamente.

Conclusão

CONCLUSÃO: Conclui-se que boa parte dos pacientes atendidos relata que permanece em frente a "telas" de telas de duas a quatro horas/dia, sendo que a recomendação para a faixa de idade pediátrica é de no máximo duas horas por dia. Assim sendo, percebe-se a necessidade de informar aos pais e responsáveis sobre os prejuízos que o uso excessivo de televisão/videogame/celular traz para a saúde da criança e do adolescente, tendo em vista que esse hábito pode favorecer uma alimentação inadequada e estar associado ao sedentarismo que aumentam o risco de desenvolvimento de doenças crônicas.

Referências

REFERENCIAS

ENES, C.C.; LUCCHINI, B. G. Tempo excessivo diante da televisão e sua influência sobre o consumo alimentar de adolescentes. Rev. Nutr., Campinas, V. 29, n 3, p. 391-399, 2016.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Para além do "desliga isso aí": Academia Americana de Pediatria vai rever recomendações do tempo de TV para crianças. Disponível em: <http://www.sbp.com.br/imprensa/detalhe/nid/para-alem-do-desliga-isso-ai-academia-americana-de-pediatria-vai-rever-recomendacao-do-tempo-de-tv-para-criancas/>. Acesso em: 04 de out. 2017.

Palavras-chave: Sedentarismo; Obesidade infantil ; Estilo de vida

“FUI NASCIDA E CRIADA DENTRO DISSO”: SABORES E SABERES DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS EM UMA COMUNIDADE DA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO

CAMILA LINCHE GONÇALVES LIMA; ISABELLE SOUZA DA SILVA; JULIANA PEREIRA CASEMIRO

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

julianacasemiro@gmail.com

Introdução

O modelo de desenvolvimento hegemônico, centrado no crescimento econômico e nas relações de mercado, criou forte impacto na geografia do campo e das cidades (CNAU, 2014) e nos padrões nutricionais, modificando dietas e acarretando malefícios à saúde (BRASIL, 2014). A comunidade de Getúlio Cabral surgiu a partir de loteamento, com coexistência de habitação e plantio, contudo a agricultura foi perdendo espaço. Em 2015 a associação de moradores revitalizou sua horta comunitária onde realizam-se atividades de extensão do Internato de Nutrição em Saúde Coletiva e do Projeto Vivências em Agroecologia e Segurança Alimentar e Nutricional na Região Metropolitana do Rio de Janeiro da Universidade do Estado do Rio de Janeiro e, no âmbito destas, o presente trabalho. As Plantas Alimentícias Não Convencionais ganharam destaque na mídia e são reconhecidas como espécies vegetais nativas tradicionalmente presentes em hortas e quintais que possuem usos alimentícios conhecidos em determinados grupos e/ou regiões. O Brasil tem rica biodiversidade com potencial alimentício, contudo muitos alimentos vêm deixando de ser consumidos (BRASIL, 2015) e identificam-se lacunas de conhecimento sobre o tema (KINUPP e LORENZI, 2014).

Objetivos

Registrar sentidos, saberes e formas de preparo culinário relacionados a Plantas Alimentícias Não Convencionais em uma comunidade da região metropolitana do Rio de Janeiro.

Metodologia

A horta comunitária e 04 quintais constituíram o campo de pesquisa. A indicação dos quintais foi realizada por informantes-chave da associação de moradores. As atividades foram desenvolvidas entre 2016 e 2017 em 03 etapas: apresentação do tema PANC, convite para pesquisa e do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido; visitas exploratórias com roteiros de entrevista semiestruturadas; e atividades de devolução de dados de pesquisa à comunidade. Para fins de registro foram utilizados diário de campo e gravações de áudio.

Resultados

Identificou-se relevante variedade das Plantas Alimentícias Não Convencionais, porém pouco utilizadas na alimentação diária, sendo o interesse maior em temperos e plantas medicinais. Apenas uma das famílias utiliza ocasionalmente as Plantas demonstrando fragilidade da preservação deste hábito. O conhecimento sobre as Plantas e o cuidado são atribuídos aos moradores mais idosos e às mulheres. As receitas compartilhadas revelaram monotonia na forma de preparo (refogado foi a mais utilizada). As Plantas são “não convencionais” sob a avaliação externa à comunidade, mas para a população são conhecimentos atribuídos aos antigos, aos antepassados, aos mais velhos e também à sobrevivência em momentos de escassez. Remontam, portanto, à tradição e fazem lembrar as regiões originárias das famílias. Percebem ainda, uma “supervalorização” sobre algumas espécies como guandu, fava preta e pimenta rosa, que “nas feiras da zona sul” têm alto valor de mercado, porém não são utilizados cotidianamente pelos moradores. Os dados foram devolvidos através da confecção de um livro de receitas e preparações servidas nos mutirões de conservação da horta.

Conclusão

O reconhecimento dessas Plantas integra-se ao contexto dos debates da agroecologia e do direito à cidade valorizando manifestação cultural e dos modos de produzir local. Fortalecer espaços de resgate, registro e partilha dos saberes populares e tradições é essencial para atividades de Promoção da Saúde e de Educação Alimentar e Nutricional mais adequadas e que se articulem à defesa da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Referências

1. KINUPP, V.F. Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS. 2007. 590f. Dissertação (Doutorado em Fitotecnia)- Faculdade de Agronomia, UFRGS, Porto Alegre, 2007.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Alimentos regionais brasileiros. Brasília: Ministério da Saúde, 2. ed., p. 484, 2015.

3. BRASIL, Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília, DF, 2014.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Série B. Textos Básicos de Saúde)
5. COLETIVO NACIONAL DE AGRICULTURA URBANA. Carta III ENA. 2014. Trabalho apresentado no 3º Encontro Nacional de Agroecologia, Juazeiro, BA, 19 maio 2014.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Agroecologia; Plantas Alimentícias Não Convencionais; Alimentação Adequada e Saudável

GRUPO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE COMO ESTRATÉGIA NO CUIDADO NUTRICIONAL EM UM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL ÁLCOOL E DROGAS DA FRONTEIRA OESTE DO RIO GRANDE DO SUL

MARIANA FERREIRA DE MENEZES SAUCEDA; MARCIELE BARCELOS ÁVILA; THAILA THAIANE GARCIA NUNES; LIDIELE ROQUE BUENO

¹ UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa
sauceda.mariana@gmail.com

Introdução

O Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas (CAPS AD) é um serviço comunitário e territorial de nível secundário, que oferece aos usuários cuidados intensivos realizados por uma equipe multiprofissional. O uso de substâncias psicoativas pode comprometer o estado nutricional do usuário ocasionando carências nutricionais, desnutrição e ganho de peso que podem ser fatores de risco para comorbidades clínicas. O grupo de educação e saúde se constitui em um dispositivo que busca a auto expressão, diminuição do stress e da ansiedade por meio de atividades pautadas no diálogo de temas que envolvem patologias, hábitos alimentares, percepção corporal, comportamento alimentar e os significados da comida (NORONHA et al., 2016; BENEVIDES et al., 2010)

Objetivos

Apresentar um relato das atividades desenvolvidas envolvendo a educação nutricional em um grupo de educação e saúde de um Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas e a sua importância como estratégia no cuidado em saúde mental.

Metodologia

Trata-se de um relato de vivência/experiência das atividades realizadas em um grupo terapêutico intitulado como “Educação e Saúde” de um Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas (CAPS AD) da Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul, entre os meses de junho e setembro de 2017. Este grupo foi proposto pelo plano de ação do Programa de Residência Integrada e Multiprofissional em Saúde Mental Coletiva da Universidade Federal do Pampa e realizado por residentes do Programa e profissionais do serviço. Os encontros aconteciam semanalmente e participaram das atividades em torno de 15 usuários de ambos os sexos. Os assuntos e as atividades desenvolvidas eram planejados de acordo com a necessidade do serviço e preferências dos usuários.

Resultados

Visando a necessidade de atividades terapêuticas que envolvessem saúde e alimentação dentro do Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas, o grupo de Educação e Saúde foi proposto com o intuito de abordar esses assuntos de forma dinâmica e multiprofissional. As atividades abordadas envolviam os temas: alimentação saudável, hábitos alimentares, a importância do consumo de alimentos naturais, alimentos industrializados, diferenças de alimentos light e diet, Diabetes Mellitus (DM), Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), gordura saturada e insaturada, colesterol e obesidade. Durante as atividades, os usuários interagem entre si e com os profissionais e eram estimulados a compartilhar suas próprias experiências sobre o assunto abordado. O grupo tornou-se um ambiente acolhedor onde os usuários e profissionais envolvidos exploravam temas além da alimentação e nutrição, mostrando a importância do trabalho multiprofissional para o cumprimento da integralidade na saúde, principalmente para essa população que possui carências psicológicas, físicas e sociais. Os participantes demonstraram maior interesse nas atividades que envolviam jogos de perguntas e respostas que tinham o intuito de potencializar as relações interpessoais com os colegas e também permitir a percepção do outro e de si mesmo, além da significação da comida.

Conclusão

Pode considerar-se que atividades envolvendo o incentivo à alimentação saudável é uma estratégia fundamental para a recuperação e manutenção de hábitos alimentares saudáveis, atuando na prevenção de doenças e na melhoria das condições de saúde, qualidade de vida dos usuários do serviço e a importância do trabalho de educação em saúde no âmbito da saúde mental vinculada à nutrição.

Referências

BENEVIDES, D.; PINTO, A. G. A.; CAVALCANTE, C. M.; JORGE, M. S. B. Cuidado em saúde mental por meio de grupos terapêuticos de um hospital-dia: perspectivas dos trabalhadores de saúde. Interface comunicação saúde

educação, v. 14, n. 32, p. 127-138, 2010.

NORONHA A. A.; FOLLE D.; GUIMARÃES A. N.; BRUM M. L. B.; SCHNEIDER J. F.; MOTTA M. G. C. Percepções de familiares de adolescentes sobre oficinas terapêuticas em um centro de atenção psicossocial infantil. Revista Gaúcha Enfermagem, v. 37, n. 4, 2016.

Palavras-chave: educação permanente; nutrição; saúde mental

GRUPO DE MÃES: ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO DA SAÚDE NA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA NEONATAL

TAÍSA ALVES SILVA; MAÍSA TIRINTAN JORDANI; ISABELA GARCIA DA CUNHA GUIMARÃES; JULIANA GOMES DE SOUZA ARAUJO

¹ HC-UFTM - Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Triângulo Mineiro
taisaalves_@hotmail.com

Introdução

O contexto de hospitalização e adoecimento que se refere à infância e à adolescência apresenta características específicas e complexas, principalmente no que se refere ao sofrimento emocional e desgaste físico vivido pelos familiares. Nesse aspecto, um espaço de escuta, troca de experiências, apoio e fortalecimento para os acompanhantes das crianças que se encontram internadas em ambiente hospitalar mostra-se uma importante estratégia de acolhimento, a fim de fortalecer as famílias para que estas possam oferecer cuidado às crianças e adolescentes hospitalizadas.

Objetivos

Investigar conhecimentos e habilidades das práticas que envolvem os cuidados, alimentação e nutrição materno-infantil e desenvolver ações de promoção da saúde.

Metodologia

Realizou-se revisão de literatura a cerca de assuntos relacionados aos cuidados maternos infantis. As atividades foram conduzidas pelas nutricionistas residentes em forma de grupos semanais abertos com familiares de pacientes internados na Unidade de Terapia Intensiva Neonatal e Pediátrica de um hospital público universitário de Uberaba - Minas Gerais. A duração dos encontros foi de aproximadamente uma hora cada, nos quais foram discutidos temas relacionados aos cuidados com higiene, alimentação e nutrição materno-infantil. A investigação do conhecimento dos familiares foi realizada através do preenchimento de um formulário semi estruturado. O trabalho foi cadastrado no Sistema de Informação e Gestão de Projetos, com protocolo n° 274449.1329.253499.29052017.

Resultados

Foram realizados quinze encontros, totalizando cento e um participantes, com média de idade de trinta anos, a maioria composta por mães de pacientes internados na Unidade de Terapia Intensiva Neonatal e Pediátrica. Em um primeiro momento foi aplicado um questionário sobre os conhecimentos dos participantes em relação a higienização dos alimentos e das mãos, ordenha e armazenamento do leite humano, preparo de fórmulas lácteas, aleitamento materno e alimentação saudável das nutrizas. Observou-se que os participantes conheciam pouco ou nada sobre ordenha (75%) e armazenamento de leite humano (81%), quanto às fórmulas lácteas infantis, não souberam dizer o que é (75%), nem como preparar (94%). Em relação a alimentação saudável a maioria dos participantes demonstraram dúvidas, principalmente, em relação ao consumo de café, chá mate, chá preto, chocolate, refrigerantes e bebidas alcoólicas durante o período da gestação e amamentação. Os temas foram abordados de diversas formas como dinâmicas, aulas expositivas dialogadas, no qual percebeu-se grande participação e contribuição dos integrantes do grupo.

Conclusão

Pode-se notar que a formação de grupos no ambiente hospitalar mostra-se necessária e útil como forma de promoção da saúde, pois trata-se de um espaço de convivência, no qual o acompanhante e familiares passam boa parte de seu dia. Assim, o grupo proporcionou inúmeras possibilidades de aproximação do profissional da saúde com as famílias, além da construção de habilidades e conhecimentos sobre cuidados e alimentação materno-infantil.

Referências

PISKE, F. et al. Grupo de apoio para acompanhante de crianças internadas em uma unidade pediátrica. **Psicol. Teor. Prat.**, v. 15, n. 1, p. 35-49, 2013.

Palavras-chave: promoção da saúde; mães; nutrição infantil

GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: CONHECIMENTO DE USUÁRIOS E PROFISSIONAIS DA ATENÇÃO BÁSICA.

ANA THAÍS ALVES LIMA; DANIELE DE ARAÚJO OLIVEIRA; LISIDNA ALMEIDA CABRAL

¹ ESTÁCIO - Centro Universitário Estácio do Ceará

lissidna@yahoo.com.br

Introdução

Guias alimentares vêm sendo desenvolvidos nos últimos anos como maneira de realizar orientação alimentar em nível individual e coletivo para públicos diversos. o novo guia alimentar é um documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, configurando-se como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional no SUS e também em outros setores. Diante dos grandes esforços no Brasil concentrados na elaboração de guias alimentares e as poucas estratégias de implantação e avaliação, faz-se extremamente necessário um estudo que realize a avaliação tanto do conhecimento desses profissionais sobre alimentação saudável como da mudança de hábitos alimentares da população.

Objetivos

Comparar o conhecimento dos profissionais de saúde e dos usuários da estratégia saúde da família sobre as orientações propostas pelo Guia Alimentar Para a População Brasileira (GAPB) de 2014.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, analítico e transversal realizado com todos os profissionais de saúde e usuários da Estratégia Saúde da Família (ESF) com idades entre 18 e 59 anos, atendidos na unidade básica de saúde (UBS) do município de Maracanaú, Ceará, no período entre abril a junho de 2017. Fizeram parte deste estudo aqueles que aceitaram participar do estudo mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) como também os profissionais de saúde da UBS. O cálculo do tamanho amostral foi feito pela fórmula de amostragem do universo finito, totalizando 200 pessoas. Aplicou-se um questionário de auto resposta adaptado de Menezes (2011) composto de perguntas com respostas fechadas de múltipla escolha. Inicialmente, foi aplicado um questionário que continha questões com dados demográficos como idade, grau de escolaridade e profissão. O questionário abordou ainda temáticas relacionadas a uma alimentação saudável como escolhas dos alimentos, preparações culinárias, atos de comer e a comensalidade, entre outras baseadas nas recomendações propostas pelo GAPB de 2014 e diretrizes do GAPB de 2006. Os dados foram tabulados em uma planilha no software Microsoft Office Excel (2016) e foram analisados por meio do teste t de Student. A pesquisa foi submetida no Comitê de Ética em Pesquisa do centro Universitário Estácio do Ceará e aprovado sob parecer de nº 2.248.921.

Resultados

Foram avaliados 182 usuários, sendo 127 do sexo feminino e 139 com ensino médio completo; e 18 profissionais, sendo 15 do sexo feminino e 12, profissionais de ensino médio. Em relação a percentual de acerto sobre as informações do novo guia, a média de acerto dos usuários foi de 49,95%, enquanto que a dos profissionais foi de 47,59%. Quanto aplicado o teste t de Student, comprovou-se não ter diferença significativa entre o conhecimento dos usuários e dos profissionais da atenção básica ($p = 0,255009$).

Conclusão

O percentual de acerto de ambos os grupos avaliados foi baixo, mostrando desconhecimento generalizado sobre o novo guia. Porém, a média de acerto dos usuários foi, em termos de frequência relativa, maior que o dos profissionais da atenção básica, embora essa diferença não seja significativa, o que mostra que os profissionais, que deveriam ser conhecedores, conhecem pouco dessa ferramenta de educação nutricional tanto quanto os usuários.

Referências

BRASIL. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.

MENEZES, Vanessa Conceição Rocha Araújo de. O conhecimento de profissionais de saúde que atuam na rede de atenção básica do Distrito Federal sobre os atributos conceituais de promoção a alimentação saudável propostos pelo Guia Alimentar da População Brasileira. 2011. 151 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Saúde Pública) - Centro de Pesquisas Aggeu Magalhães, Recife, 2011.

OLIVEIRA, Kathleen Sousa. Barreiras para promoção da alimentação saudável enfrentadas pelos profissionais de saúde

no Distrito Federal. 2010. 113 f. Dissertação (Mestrado profissional em saúde pública) - Centro de Pesquisas Aggeu Magalhães, Recife, 2010.

Palavras-chave: Atenção Básica; Guia Alimentar; conhecimento

HABILIDADES E COMPETÊNCIAS DO NUTRICIONISTA NA ATENÇÃO BÁSICA: UM RELATO SOBRE AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DESENVOLVIDAS NO ÂMBITO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA NA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE DE RIO DAS OSTRAS

CAROLINA SOARES DA SILVA; DEBORAH RAYANNE SOUSA LOPES; VANESSA SCHOTTZ; FERNANDA AMORIM DE MORAIS NASCIMENTO BRAGA; GLADIS TERESINHA DE AVILA BANDEIRA CARDOSO; ADRIANA SILVA

¹ UFRJ MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro - Campus Macaé, ² ATAN - SEMUSA - Área Técnica de Alimentação e Nutrição - Área Técnica de Alimentação e Nutrição, Secretaria Municipal de Saúde de Rio das Ostras, ³ NESAM- UFRJ MACAÉ - 2Núcleo de Estudos da Saúde e Alimentação Materna e da Mulher
carolina.soares@gmail.com

Introdução

O profissional nutricionista possui competência e habilidades para atuar no campo da saúde coletiva, na qual a promoção à saúde e a determinação dos diagnósticos nutricionais permeiam o incentivo à mudança dos hábitos prejudiciais à saúde do indivíduo e ao consumo de alimentos in natura, assim como a valorização da agricultura local. Enquanto um agente de educação em saúde, o nutricionista deve atuar conjuntamente com o indivíduo na construção da autonomia e do senso crítico, a fim de detectar os problemas reais, buscando soluções originais e criativas a partir da realidade do mesmo e da sua família.

Objetivos

Sistematizar as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) desenvolvidas, no âmbito do Estágio Curricular Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva, por acadêmicas e docentes do curso de Nutrição da UFRJ Campus Macaé em parceria com Nutricionistas que atuam na Rede Pública de Saúde do município de Rio das Ostras.

Metodologia

As ações de EAN foram planejadas com base na perspectiva teórica-metodológica da Educação Popular em Saúde, que tem como princípios a valorização do saber popular, a construção coletiva do conhecimento e o desenvolvimento de metodologias que contribuam para formar sujeitos críticos e autônomos. As oficinas educativas buscaram considerar a experiência e o contexto de vida dos usuários, a escolaridade, as comorbidades e a vivência do processo saúde-doença. Entre os meses de junho e julho de 2017 foram realizadas oficinas de EAN direcionadas aos participantes dos grupos de adultos portadores de doenças crônicas não transmissíveis (principalmente idosos), crianças e adolescentes diabéticos e gestantes adolescentes. Tais grupos se reuniam semanalmente e eram acompanhados por uma equipe de trabalho multiprofissional.

Resultados

Em consonância com os princípios e diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira, as oficinas foram desenvolvidas de forma contínua e construtiva, sendo abordadas as seguintes temáticas: i) Como montar o meu prato? - cada participante era convidado a montar um prato com os alimentos que consumiam no almoço e estimulados a refletir criticamente sobre suas práticas alimentares e apresentarem suas dúvidas. Foi enfatizada a importância de se realizar as refeições em companhia, para adquirir e fortalecer laços afetivos; ii) O que tem de verdade nos alimentos? – sensibilizar sobre a necessidade de se reduzir o consumo de alimentos ultraprocessados, a partir da leitura e discussão sobre o conteúdo dos rótulos; iii) Oficina sensorial – aguçar os sentidos e motivar a autonomia na preparação de refeições baseadas no uso de alimentos in natura, os participantes saborearam e sentiram o cheiro de diversas ervas e especiarias que poderiam ser utilizadas em substituição aos temperos industrializados; iv) Segurança Alimentar e Nutricional – alertar sobre os riscos do consumo de alimentos transgênicos e com agrotóxicos, incentivar a prática de hortas caseiras e o consumo de alimentos produzidos pela agricultura familiar do município.

Conclusão

A participação ativa dos membros dos diferentes grupos de educação em saúde, observada por meio do aumento da frequência e das recorrentes falas sobre o desejo de mudança das práticas alimentares, aponta para a importância de o nutricionista incorporar à sua prática profissional o desenvolvimento de metodologias ativas de EAN que dialoguem com o cotidiano de vida dos usuários, que interajam com seus saberes e que valorizem as diferentes formas de vivenciar o processo saúde-doença.

Referências

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

RECINE, E. Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva / Elisabetta Recine, Andrea Sugai Mortoza. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança e Nutrição, 2013.

Palavras-chave: Atenção Básica; Educação Alimentar e Nutricional; Educação Popular em Saúde; Metodologias Ativas

HÁBITOS ALIMENTARES DE ADULTOS E IDOSOS DE UMA COMUNIDADE CARENTE DA CIDADE DE SÃO LUÍS, MARANHÃO

LUANA LOPES PADILHA; DAISE PEREIRA DE ARAÚJO; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO SANTOS; NAIANE FREIRE ROCHA; ARIADINA JANSEN CAMPOS

¹ FACSAOLUIS - FACULDADE ESTÁCIO DE SÃO LUÍS, ² UFMA - Universidade Federal do Maranhão
padilhalluana@yahoo.com.br

Introdução

O Brasil tem vivido, ao longo dos anos, muitas transformações alimentares onde o cultivo do seu alimento deu lugar a produtos industrializados afetando a segurança alimentar e nutricional da população. Dentre os fatores que incentivaram a mudança dos hábitos alimentares destaca-se a urbanização, distribuição de alimentos em larga escala, processamento de alimentos, ocupação do mercado de trabalho pelas mulheres e praticidade no consumo. Houve uma substituição de alimentos *in natura* e tradicionais, como arroz e feijão, por alimentos processados e ultraprocessados.

Objetivos

Avaliar os hábitos alimentares de adultos e idosos de uma comunidade carente do município de São Luís, Maranhão.

Metodologia

Estudo transversal, realizado com 61 adultos e idosos, de ambos os sexos, residentes em domicílios permanentes, com idade maior ou igual a 20 anos, no ano de 2017. Trata-se de um estudo piloto de uma pesquisa maior intitulada "Associação entre o perfil socioeconômico, demográfico e de saúde com a (in) segurança alimentar e nutricional em uma comunidade de São Luís - MA". Nesta pesquisa foi aplicado um questionário pré-elaborado para obtenção dos dados demográficos, socioeconômicos e hábitos alimentares. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Quanto ao hábito alimentar foi pesquisado sobre o consumo de carne, feijão, arroz, verduras, frango, suco natural, frutas, refrigerante, suco artificial e leite, com as seguintes opções de frequência de consumo: um a dois dias/semana; três a quatro dias/semana; cinco a seis dias/semana, todos os dias; quase nunca e nunca. Foram realizados os testes *qui quadrado* ou *Exato de Fisher* para associação entre a frequência de consumo dos alimentos (consumiu versus não consumiu) e a renda familiar (menor ou igual a 1 salário mínimo e maior ou igual a 2 salários mínimos). O nível de significância adotado foi de 5%. A pesquisa matriz foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob protocolo de nº 2.290.025.

Resultados

Das pessoas avaliadas, 85,25% eram mulheres, 62,30% tinham idades entre 31-59 anos, 60,66% autodeclararam-se pardas, 34,43% estavam em união conjugal, 27,87% eram donas de casa e 63,93% eram do interior do Maranhão. Quanto ao consumo alimentar, 95,08% consumiam arroz todos os dias, 37,70% consumiam feijão diariamente, 37,70% comiam verduras todos os dias, 40,98% consumiam carnes de 3 a 4 dias por semana, sendo que 72,13% dos entrevistados retiravam o excesso de gordura dessa carne, 36,07% comiam frango de 1 a 2 dias por semana, dos quais 88,52% retiravam a pele do frango. Quanto ao suco natural, 21,31% consumiam de 1 a 2 dias por semana e 21,31% consumiam diariamente, 36,07% quase nunca tomavam refrigerante e quando o consumiam, 73,77% preferiam os normais, 44,26% não consumiam suco artificial, 49,18% comiam frutas diariamente, 54,10% consumiam leite diariamente, sendo que 77,05% preferiam leite integral. Quanto à associação entre os consumos dos alimentos avaliados e a renda familiar, não houve associação estatisticamente significativa ($p > 0.05$).

Conclusão

Os hábitos alimentares da comunidade, em sua maioria, apresentaram-se adequados. Embora se tenha uma mudança no comportamento alimentar nos últimos tempos na população brasileira; nessa comunidade, alimentos bases da nossa cultura como arroz e feijão, tentam ser mantidos pela maioria dos entrevistados.

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – Segurança Alimentar – 2004/2009. Rio de Janeiro; 2010.

PONS, S.C. Pontos de partida teórico-metodológicos para o Estudo Sociocultural da Alimentação em um contexto de

transformação. In: Canesqui AM, Garcia RWD. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. p. 101-128.

REINALDO, E.D.F. et al. Mudanças de Hábitos Alimentares em comunidades Rurais do semiárido da Região Nordeste do Brasil. *Interciência*, v. 40, n. 5, p. 330-336, 2015.

Palavras-chave: Consumo de alimentos; Segurança alimentar e Nutricional; Transição Nutricional

HÁBITOS ALIMENTARES DE NIPO-BRASILEIROS RESIDENTES NO JAPÃO: RESULTADOS PRELIMINARES

FABIANA HITOMI TANABE; SATOMI ISHII

¹ JICA - HOKKAIDO - Agência de Cooperação Internacional do Japão, ² RGU - Rakuno Gakuen University
tanabefabi@gmail.com

Introdução

A cultura alimentar está relacionada à forma de manifestação de um povo no que se refere à obtenção e preparação dos alimentos, e de como ele irá se portar na sociedade (LEONARDO, 2009). Migrantes e seus descendentes apresentam cultura alimentar interessante pois são obrigados a adotar novos hábitos, mantendo algumas práticas, fenômeno conhecido por aculturação dietética. O Brasil possui a maior proporção de pessoas de origem japonesa fora do Japão. A alimentação sofre influência dos dois países, sendo esta importante fator de risco para doenças que preocupam a saúde coletiva (TANABE; DREHMER; NEUTZLING, 2013).

Objetivos

Investigar os hábitos alimentares de nipo-brasileiros residentes no Japão e analisar a influência da cultura japonesa e brasileira na dieta desses indivíduos.

Metodologia

Estudo quanti-qualitativo em nipo-brasileiros residentes nas províncias japonesas de Aichi e Shizuoka, locais de grande concentração de brasileiros no Japão, realizado em agosto de 2017. Foi aplicada entrevista semi-estruturada com perguntas relacionadas a dados pessoais e a hábitos alimentares praticados no Brasil e no Japão. Incluiu-se algumas questões de aspecto cultural, a fim de avaliar influência da ancestralidade japonesa na vida dessas pessoas. Considerou-se como nipo-brasileiro indivíduo brasileiro que tivesse ao menos um de seus ancestrais de origem japonesa. Todos os sujeitos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, concordando em participar da pesquisa. O trabalho foi financiado pela Agência de Cooperação Internacional do Japão– JICA, através da bolsa de treinamento técnico em Nutrição no Japão, com supervisão pela Rakuno Gakuen University.

Resultados

Ao todo, 55 indivíduos responderam à entrevista completa, sendo 54,6% homens (n=30) e 45,4% mulheres (n=25). A faixa etária variou de 18 a 63 anos entre os homens, e de 18 a 75 anos nas mulheres. A maioria dos entrevistados (74,5%, n=41) trabalha como funcionário terceirizado de fábrica no Japão. Sobre estado de origem, 41 dos 55 entrevistados são nascidos em São Paulo, enquanto os demais se dividem em Paraná (n=4), Rio Grande do Sul (n=3), Mato Grosso do Sul (n=2), Pará (n=1), e nascidos no Japão (n=4). Em relação a hábitos vinculados com cultura alimentar japonesa, notou-se que a preparação e consumo de certos alimentos variavam com a província japonesa de origem de seus ancestrais, assim como ocorre no Japão. Tal fato ficou mais explícito no que se refere ao prato *ozouni*, feito de bolinhos de arroz glutinoso imersos em caldo, que é bastante consumido na celebração do Ano Novo no Japão. Descendentes da província de Okinawa, da mesma forma que okinawanos nativos, relataram não consumir tampouco conhecerem o prato. Quando perguntados se sentiam falta de algum ingrediente brasileiro na dieta, 87,3% (n=48) responderam que não sentem falta, uma vez que existem mercados de produtos brasileiros em sua região. Em relação a talheres utilizados durante as refeições, também a maioria dos entrevistados referiu preferir o garfo ao hashi, palitinhos usados no Japão.

Conclusão

A partir dos resultados preliminares da pesquisa, pode-se notar que os nipo-brasileiros residentes nas províncias de Aichi e Shizuoka estão bem adaptados no Japão no que diz respeito à alimentação. A disponibilidade de mercados com produtos brasileiros provavelmente tenha favorecido esse processo, assim como a prévia familiaridade com a culinária japonesa no Brasil.

Referências

LEONARDO, Maria. Antropologia da alimentação. **Revista Antropos**. Vol 3, Ano 2. Brasília, dezembro de 2009.
TANABE, Fabiana Hitomi; DREHMER, Michele; NEUTZLING, Marilda Borges. Consumo alimentar e fatores dietéticos envolvidos no processo saúde e doença de Nikkeis: revisão sistemática. **Revista de Saúde Pública**, vol. 47, núm. 3, pág 634-646. São Paulo, junho de 2013.

Palavras-chave: Cooperação Internacional; Cultura Alimentar; Emigrantes e Imigrantes; Hábitos Alimentares; Nipo-brasileiros.

HÁBITOS ALIMENTARES DOS ADOLESCENTES DO NORTE DO BRASIL: COMPARATIVO ENTRE OS RESULTADOS DE DUAS PESQUISAS POPULACIONAIS.

VICTOR VIEIRA DE OLIVEIRA; MARÍLIA DE SOUZA ARAÚJO; NAYZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ; NALU DE MORAES RIBEIRO; IANE RAQUEL DE SOUZA BARATA; TÚLIO GONÇALVES GOMES

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
vicvoli2310@gmail.com

Introdução

As pesquisas populacionais abrangem uma amostra representativa da população e permitem a obtenção de informações sobre a situação de saúde de um grupo (IBGE, 2015). As pesquisas com adolescentes vem aumentando nos últimos anos devido o crescente numero de doenças que surgem nesta faixa etária (MALTA et al, 2013). A ultima Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar – PeNSE (IBGE, 2016) realizada em 2015, traz um recorte populacional com escolares de 13 a 17 anos de idade frequentando as etapas de ensino público e privado de todas as regiões do país; outro importante estudo neste tema é o Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes – ERICA (SOUZA, 2016) realizado entre 2013 e 2014, que trabalhou com amostra de escolares com idade compreendida entre 12 a 17 anos que frequentavam escolas públicas e privadas, objetivando avaliar a prevalência de fatores de risco cardiovasculares e síndrome metabólica.

Objetivos

Objetivou-se descrever neste estudo os principais hábitos alimentares dos adolescentes da região Norte do Brasil a partir de dois importantes estudos populacionais.

Metodologia

Este estudo foi desenvolvido por meio de levantamentos bibliográficos, utilizando-se de leituras em periódicos e artigos científicos (SciELO).

Resultados

No comparativo entre os resultados dos dois estudos encontram-se algumas divergências em relação aos hábitos alimentares consumidos pelos adolescentes independentemente do sexo e faixa etária. Enquanto que os cinco alimentos mais consumidos na PeNSE foram o feijão (42,4%), legumes e verduras (36,7%), frutas frescas ou saladas (30,5%), refrigerantes (26,4%) e ultra processados (25%); no ERICA o ranking sofre algumas alterações tendo o arroz e preparações (82%), pães (64,8%), seguido do café (64%), carne e preparações (59,7), feijões e leguminosas (57,2%). Estes resultados quando comparados com as outras regiões de ambos os estudos trazem alguns detalhes interessantes: o consumo de café entre os cinco alimentos mais consumidos só aparece na região Norte; o feijão fica entre os alimentos mais consumidos em todas as regiões em ambos os estudos.

Conclusão

Diante do exposto, percebe-se que os dois estudos trazem consideráveis diferenças em seus resultados. Observando a metodologia de cada um notam-se algumas diferenças metodológicas. No ERICA o consumo alimentar foi verificado por recordatório de 24 horas e na PeNSE o mesmo foi estimado através de marcadores de frequência. Diferentemente da comparação do ERICA com a PeNSE realizada em 2012 que apesar das diferenças metodológicas na avaliação da ingestão dietética o padrão de consumo alimentar observado foi similar, na comparação com os resultados de 2015 esta similaridade não permanece.

Referências

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa nacional de saúde escolar. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2016.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Mudança Demográfica no Brasil no Início do Século XX. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2015

MALTA, D.; SILVA JR, J.B. O Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil e a definição das metas globais para o enfrentamento dessas doenças até 2025: uma revisão. Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília, v. 22, n. 1, p. 151-164, mar. 2013.

SOUZA, A.M, BARUFALDI, L.A.; ABREU, G.A.; GIANNINI, D.T.; OLIVEIRA, C.L.; SANTOS, M.M. et al. ERICA: ingestão de macro e micronutrientes em adolescentes brasileiros. Rev. Saúde Publica. 2016.

Palavras-chave: ERICA; PeNSE; pesquisa populacional; saúde coletiva

HÁBITOS ALIMENTARES: UMA REVISÃO ACERCA DA NUTRIÇÃO NORDESTINA

JOSEFA JULIANA DE OLIVEIRA; QHETILLIN DA SILVA SANTOS; DANIELA ALVES DE SOUZA

¹ UNIAGES - Centro Universitário AGES

olv.juliana@outlook.com

Introdução

A construção de hábitos alimentares saudáveis constitui um requisito fundamental para a promoção da saúde e prevenção de doenças, principalmente as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) (SCHMIDT et al, 2011). As diferenças culturais existentes nas diversas regiões do país podem influenciar na formação dos hábitos alimentares e estilo de vida, dessa forma o presente estudo avaliou os hábitos alimentares de moradores da região Nordeste, em municípios dos estados da Bahia, Sergipe e Alagoas, levando em consideração características regionais que podem contribuir para o aumento dos índices de DCNT ou outras patologias alimentares (BLEIL, 2010).

Objetivos

Avaliar os hábitos alimentares de moradores da região Nordeste, e compreender de que forma a alimentação dos moradores dessa região pode contribuir para o quadro de obesidade e/ou DCNT da população brasileira.

Metodologia

O presente estudo foi realizado de modo transversal em adultos residentes em 10 municípios do interior da Bahia, Sergipe e Alagoas. A amostra foi de 164 indivíduos, que foram abordados em suas residências para a aplicação do questionário, tendo conhecimento do que estava no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O instrumento utilizado para obter as respostas foi o questionário validado pelo Ministério da Saúde, com algumas adaptações feitas após a realização de pré-testes. O mesmo é dividido em duas partes: dados pessoais e frequências diárias de ingestão de alimentos, que envolvem questões gerais sobre hábitos de vida e alimentares. Não participaram da pesquisa gestantes, pessoas em dietas muito restritivas e pessoas fora da faixa etária de 18 a 59 anos. Os dados foram tabulados em Microsoft Excel 2013 para que fossem obtidos média, desvio padrão e frequências relativa e absoluta.

Resultados

Da população entrevistada, maior parte (56%) era do sexo feminino. Apenas 2% dos entrevistados eram fumantes e maioria (62%) ingere bebida alcoólica com frequência. Parte significativa da amostra se encontra eutrófico (58%), já 28% está sobrepesado. A maioria dos entrevistados (52%) consome apenas 1 ou 2 porções de fruta por dia, enquanto apenas 27% consome de acordo com as recomendações do Ministério da Saúde. Quanto a ingestão de legumes, apenas 2% da amostra consome de acordo com as recomendações. No que se refere a ingestão de leguminosas, uma quantidade significativa das pessoas (65%) se alimentam de acordo com a recomendação. 89% da amostra come mais de 2 porções de carnes ou ovos por dia, enquanto a ingestão adequada de peixes é, em sua maioria (46%), sazonal. No que se refere ao consumo de doces, frituras e embutidos, grande parte da amostra consome de 2 a 5 vezes por semana (42%). Maioria (47%) dos entrevistados ingerem 8 ou mais copos de água por dia, 39% não praticam atividade física e 65% das pessoas nunca ou quase nunca leem o rótulo dos alimentos.

Conclusão

Os hábitos alimentares da população estudada se mostraram regulares. A maioria da população consome frutas, legumes e leguminosas, porém não atende a recomendação total do Ministério da Saúde. A maioria dos entrevistados se encontram sedentários e consomem bebida alcoólica frequentemente. Outro problema encontrado é que a maioria das pessoas não leem os rótulos dos alimentos. Em face do exposto, os resultados apresentados podem ser considerados fatores de risco para o desenvolvimento de DCNT ou outras patologias alimentares.

Referências

SCHMIDT, Maria Inês et al. Doenças crônicas não-transmissíveis no Brasil: carga e desafios atuais. 2011.

BLEIL, Susana Inez. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Cadernos de Debate, v. 6, n. 1, p. 1-25, 2010.

Palavras-chave: Hábitos alimentares; Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Estilo de vida; Atividade física

HIPERURICEMIA E SUA ASSOCIAÇÃO COM ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS DE OBESIDADE GLOBAL E ABDOMINAL: UM ESTUDO COM NUTRICIONISTAS DO ESTADO DE PERNAMBUCO

RAQUEL DE ARRUDA CAMPOS BENJAMIM; LETICIA DINEGRI; EVANE MOISES DA SILVA; JAILMA SANTOS MONTEIRO; LEOPOLDINA AUGUSTA SOUZA SEQUEIRA DE ANDRADE; POLIANA COELHO CABRAL

¹ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

letydinegri@yahoo.com.br

Introdução

Quanto a possível associação obesidade e hiperuricemia, acredita-se que os obesos apresentem uma menor taxa de excreção do ácido úrico devido a uma condição chamada de lipotoxicidade, na qual altera os túbulos contorcidos proximais diminuindo assim a eliminação deste composto. A redução do peso reverteria essa lipotoxicidade recuperando os níveis normais de excreção de uratos (LELLIOTT, 2004).

Objetivos

Avaliar a associação entre hiperuricemia e índices antropométricos de obesidade global e abdominal em nutricionistas do estado de Pernambuco.

Metodologia

Estudo transversal, com nutricionistas do sexo feminino do estado de Pernambuco vinculadas ao Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª Região (CRN6). A coleta de dados foi realizada em maio de 2013 por meio de questionário online. Para o diagnóstico do excesso de peso e obesidade abdominal foi utilizado o índice de massa corporal (IMC) com a classificação da Organização Mundial de Saúde – OMS (WHO, 1995) e a circunferência abdominal (CA), avaliada de acordo com os pontos de corte da OMS (WHO, 1998). Quanto às variáveis antropométricas, os dados utilizados foram referidos pelos nutricionistas. Desse modo, foram solicitados os dados de peso e altura bem como que a nutricionista com o uso de uma fita métrica não extensível fizesse a avaliação da CA utilizando como sítio anatômico, a cicatriz umbilical. O ácido úrico, foi avaliado através do exame sanguíneo mais recente realizado pelas nutricionistas, na rotina de sua avaliação de saúde e os resultados foram analisados pelos pesquisadores deste trabalho, tendo como base o valor de referência de normalidade citado por Rosa (2015) de < 6,8 mg/dL. A construção do banco de dados e a análise estatística foram realizadas no programa SPSS 13.0. Para verificar associações entre as variáveis dicotômicas, foram aplicados o teste do Qui-quadrado ou teste exato de Fisher. Foi adotado o nível de significância de 5% para rejeição da hipótese de nulidade. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Pernambuco (CAAE: 13380613.4.0000.5208).

Resultados

Foi analisada uma amostra total de 277 nutricionistas com mediana de idade de 29 anos, sendo a maioria (51%) com idade entre 20 e 29 anos. Os resultados mostram que 74,0% da amostra estudada estava eutrófica, 16,6% apresentava excesso de peso, 5,4% eram obesas e 4% tinham baixo peso. Analisando a CA, nota-se que 54,8% não apresentava risco, 27,8% possuía risco elevado (CA > 80cm) e 17,4 apresentavam risco muito elevado (CA > 88cm). Das 277 nutricionistas estudadas, 59,2% (n=164) possuíam exame recente de ácido úrico sérico e destas 12,2% apresentavam hiperuricemia com uma mediana de 4,7mg/dL. Houve associação estaticamente significativa entre hiperuricemia e faixa etária igual ou superior a 40 anos e entre hiperuricemia e excesso de peso. Não foi evidenciado resultado estaticamente significativo entre CA e ácido úrico alterado.

Conclusão

Esses achados evidenciam a necessidade de medidas de intervenção tanto no tratamento quanto na prevenção do excesso de peso visando reduzir a ocorrência de hiperuricemia e conseqüentemente da morbimortalidade por doenças cardiovasculares.

Referências

LELLIOTT, C.; VIDAL-PUIG, A. J. Lipotoxicidade, um desequilíbrio entre lipogênese de novo e oxidação de ácidos graxos. *Int J Obes Relat Metab Disord*, v28 Suppl 4, Dec, p. S22-8, 2004.
WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: The use and interpretation of anthropometry. WHO Technical Report Series, n. 854, 1995.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity. Report WHO Consult. Obesity Geneva, p. 7-15, 1998.

ROSA, V. D.; BORDINHÃO, T.; DIAS, J. B.; OKINO, A. M.; VENTURINI, D. Nível de ácido úrico como biomarcador diagnóstico e prognóstico de doenças cardiovasculares. Seminário: Ciências Biológicas e da Saúde, Londrina, v. 36, n. 1, supl, p. 159-168, 2015.

Palavras-chave: ácido úrico; obesidade ; obesidade abdominal

IDADE E SUA RELAÇÃO COM PRESSÃO ARTERIAL E MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS EM HOMENS HIPERTENSOS SOB TERAPIA MEDICAMENTOSA

BRUNA MERTEN PADILHA; RAPHAELA COSTA FERREIRA; JULIANA FERREIRA BARBOSA; PATRÍCIA BARBOSA FIRMO; SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS; POLIANA COELHO CABRAL

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas, ² UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, ³ IMIP - Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira
bruna48@hotmail.com

Introdução

O envelhecimento provoca diversas mudanças biológicas, como inflamação, estresse oxidativo e disfunção endotelial, que levam ao aumento da resistência vascular periférica e, conseqüentemente, da pressão arterial. Não obstante, está associado a menor taxa metabólica basal e aumento da suscetibilidade para obesidade geral e abdominal, fatores complicadores associados à hipertensão arterial.

Objetivos

Avaliar a relação entre idade, pressão arterial e medidas antropométricas em homens hipertensos sob terapia medicamentosa.

Metodologia

Estudo do tipo transversal, cujo recorte foi extraído do banco de dados da pesquisa intitulada “Consumo e práticas alimentares, fatores de risco modificáveis para doenças crônicas e prognóstico de hipertensos do Estado de Alagoas”, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (CAAE:19203313.2.0000.5013) e realizada com usuários de unidades de saúde de Alagoas, no período de setembro de 2013 a dezembro de 2015. Todos os participantes firmaram o aceite através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para este recorte, foram selecionados os homens hipertensos sob terapia medicamentosa. Foram obtidos dados demográficos (idade), antropométricos e de pressão arterial. As medidas de peso e altura foram realizadas segundo Lohman et al. (1988), utilizando-se balança eletrônica portátil Marte® e estadiômetro portátil Seca®. A circunferência da cintura e a circunferência do quadril foram aferidas com fita métrica inextensível de fibra de vidro (Sanny®) (comprimento máximo de 150cm e precisão de 0,1cm), no ponto médio entre o último arco costal e a crista ilíaca no momento da expiração e na região glútea de maior amplitude, respectivamente. O índice de massa corporal (kg/m^2) foi calculado e classificado segundo a Organização Mundial de Saúde (2000). Calcularam-se ainda o índice de conicidade, a razão cintura-quadril e a razão cintura-estatura. A aferição da pressão, realizada com aparelho digital Omron®, seguiu os critérios definidos pelas VII Diretrizes Brasileiras de Hipertensão (2016). A análise estatística foi efetuada utilizando-se o programa SPSS versão 13.0. As variáveis contínuas foram testadas quanto à normalidade pelo teste de *Kolmogorov-Smirnov*. Como apresentaram distribuição normal, os dados foram expressos em média e desvio-padrão. Para averiguar a relação entre idade, pressão arterial e medidas antropométricas, utilizou-se o teste de correlação de Pearson. A significância estatística foi estabelecida como $p < 0,05$.

Resultados

Foram avaliados 82 homens, com idade entre 19 e 60 ($49,5 \pm 7,9$) anos. A pressão arterial sistólica variou entre 100 e 225mmHg ($146,9 \pm 25,6$ mmHg) e a diastólica entre 60 e 150mmHg ($92,5 \pm 16,3$ mmHg). Evidenciou-se excesso de peso, segundo o índice de massa corporal, em 73 (90,1%) homens. Encontrou-se correlação positiva estatisticamente significativa entre idade e pressão arterial sistólica ($r=0,268$; $p = 0,015$); índice de conicidade ($r=0,470$; $p < 0,001$); razão cintura-quadril ($r=0,360$; $p=0,018$); e razão cintura-estatura ($r=0,308$; $p=0,010$). Pressão arterial diastólica, índice de massa corporal e circunferência da cintura não apresentaram relação com a idade.

Conclusão

Neste estudo, realizado com homens hipertensos sob terapia medicamentosa, a idade apresentou relação com a pressão arterial sistólica, o índice de conicidade, a razão cintura-quadril e a razão cintura-estatura.

Referências

BUFORD, T.W. Hypertension and aging. *Ageing Research Reviews*, v.26, p. 96–111, 2016.

GALVÃO, R. R. S.; SOARES, D. A. Prevalência de hipertensão arterial e fatores associados em adultos: uma revisão na

literatura brasileira. Revista de Atenção Primária à Saúde, v. 19, n. 1, p. 139-149, 2016.

LOHMAN, T.G.; ROCHE, A.F.; MARTORELL, R. Anthropometric standardization reference manual. Champaign: Human Kinetics Books, 1988.

SBC. Sociedade Brasileira de Cardiologia, Sociedade Brasileira de Hipertensão, Sociedade Brasileira de Nefrologia. 7ª Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, v. 107, n. 3, supl.3, p. 1-104, 2016.

WHO. World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a World Health Organization Consultation. Geneva: WHO; 2000. (WHO Obesity Technical Report Series 284).

Palavras-chave: Circunferência da cintura; Hipertensão; Índice de massa corporal; Obesidade; Tratamento farmacológico

IDENTIFICAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E VARIEDADE DOS ALIMENTOS MAIS CONSUMIDOS EM FEIRAS ORGÂNICAS DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA- ES

JULIANA CHEQUER MACHADO; PAULA CHEQUER MACHADO; MAYLA DUTRA DA SILVA; HERISON BRIGIDO; PATRICIA MORAES FERREIRA NUNES

¹ MULTIVIX - Faculdade Multivix

juchequer@gmail.com

Introdução

A produção de alimentos orgânicos é baseada em técnicas que dispensam o uso de insumos como pesticidas sintéticos e fertilizantes químicos. Estes produtos trazem benefícios para a saúde, por não conterem agrotóxicos e utilizarem técnicas que respeitam o meio ambiente e visam a qualidade e sazonalidade do alimento. Assim, os consumidores tendem a se identificar e preferir alimentos naturais, da agricultura que garanta a qualidade de vida.

Objetivos

Identificar os alimentos mais consumidos e a percepção dos consumidores sobre a qualidade e a variedade desses alimentos em feiras orgânicas do município de Vitória – ES.

Metodologia

Estudo transversal, realizado nos meses de setembro e outubro de 2017. As entrevistas foram feitas em todas as feiras orgânicas do município de Vitória – ES, organizadas pela Secretaria da Agricultura, e que fazem parte do Programa de Fortalecimento da Agricultura Orgânica. Foram entrevistados 100 indivíduos adultos, que estavam presentes nessas feiras. O instrumento utilizado para a coleta de dados foi um questionário semiestruturado. As entrevistas foram realizadas através de perguntas estruturadas. Os grupos de alimentos analisados foram Hortaliças, legumes, frutíferas, produtos de origem animal, leite, ovos e cereais. Foram apontados os alimentos mais consumidos em cada grupo. Para análise de qualidade e variedade foram apresentadas opções de respostas: “excelente”, “boa”, “razoável” e “fraca”. Todos os participantes foram esclarecidos do conteúdo e objetivo da pesquisa de acordo com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Resultados

No grupo das Hortaliças o alimento mais consumido foi a alface (descrito por 42% dos entrevistados) e a couve consumida por 17%. No grupo dos Legumes, a cenoura foi alimento mais consumido (24% dos entrevistados), seguido da batata com 14%. A banana aparece como fruta mais consumida (33%), seguida da maçã (6%). O produto de origem animal apontado como o mais consumido foi o frango (descrito por 10% dos entrevistados). O queijo foi relatado por 3% e os ovos por 1% dos entrevistados. Quanto à qualidade, 55% dos entrevistados avaliaram as feiras como “excelente”; 44% avaliou como “boa” e 1% avaliou como “fraca”. Em relação à variedade dos produtos comercializados nas feiras, 47% dos entrevistados considerou “boa”, 30% avaliou como “excelente”, 20% como “razoável” e 3% como “fraca”.

Conclusão

Mais da metade dos consumidores entrevistados classificou a qualidade das feiras como excelente, seguido de boa qualidade. A classificação “razoável” não foi citada e “qualidade fraca” foi apontada por menos de 2% dos entrevistados. Quanto à variedade, menos de 50% classificou como “boa”, seguido de “excelente” (30%), “razoável” (24%) e “fraca” (um pouco mais de 2%). Essa pouca variedade pode ocorrer devido à sazonalidade dos produtos orgânicos, que são produzidos com técnicas de cultivo agroecológicas. Entre os grupos de alimentos pesquisados, os mais consumidos foram as hortaliças, verduras e frutas.

Referências

SOUSA, Anete Araujo et al. Alimentos Orgânicos e Saúde Humana: estudo sobre as controvérsias. Disponível em: <http://www.scielo.org/pdf/rpsp/v31n6/v31n6a10.pdf>. Acesso em 29 de Outubro de 2017.

REIS, Gustavo Quitto Amaral et al. Produtos Orgânicos: um estudo de mercado na feira livre de Pato Branco- PR. Disponível em: http://cac.php.unioeste.br/eventos/conape/anais/iii_conape/Arquivos/Artigos/Artigoscompletos/ADMINISTRACAO/31.pdf. Acesso em 25 de Outubro de 2017.

Palavras-chave: Feiras orgânicas; Alimentação saudável; Produtos orgânicos; Consumo alimentar

IDENTIFICAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS ITENS ALIMENTARES DE UM QUESTIONÁRIO DE CONSUMO ALIMENTAR BASEADO NA WEB POR ESCOLARES

CLARICE PERUCCHI LOPES; LUCIANA JEREMIAS PEREIRA; PATRICIA DE FRAGAS HINNIG; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS; PATRICIA FARIA DI PIETRO; FRANCILENE GRACIELI KUNRADI VIEIRA

¹ UFSC - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

lucianajpereira@hotmail.com

Introdução

Questionários baseados na *web* têm sido desenvolvidos e utilizados para medir o consumo alimentar da população infantil. As formas de identificação e classificação dos alimentos pelas crianças podem auxiliar na determinação dos nomes, na representação gráfica e no *design* de busca dos alimentos nesses instrumentos.

Objetivos

Verificar o modo como escolares do 2º ao 5º ano do ensino fundamental identificam e classificam os 32 itens alimentares do questionário on-line de Consumo Alimentar e Atividade Física de Escolares (*webCAAFE*) em grupos de alimentos semelhantes e quais as nomenclaturas utilizadas para rotular os grupos.

Metodologia

Estudo qualitativo, quantitativo e exploratório. Utilizou-se uma amostra intencional de 133 escolares do 2º ao 5º ano do ensino fundamental de uma escola pública estadual de Florianópolis. Entrevistas semiestruturadas individuais foram realizadas com auxílio de um roteiro pré-testado e cartões com imagens dos 32 itens alimentares do questionário *webCAAFE*. Cada escolar foi convidado a identificar as imagens dos 32 itens alimentares; formar grupos de alimentos semelhantes e nomear cada grupo formado. Diferenças no número de grupos formados foram testados pelos testes *t student* e análise de variância. Análise de *cluster k-means* e suas medidas de similaridade foram utilizadas para identificar os agrupamentos semelhantes dos itens alimentares. Para as análises utilizou-se os softwares Stata 11.0 e R versão 3.3.1. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/Universidade Estácio de Sá (nº 1.053.203). Todos os participantes tiveram o consentimento por escrito dos responsáveis e assinaram um Termo de Assentimento.

Resultados

Todos os escolares nomearam os itens alimentares “queijo”, “ovo”, “leite” e “biscoito recheado” conforme estão nomeados no instrumento *webCAAFE*. O item alimentar “*nuggets*” foi identificado conforme o instrumento por menos da metade dos escolares (46%), seguido do item “macarrão/lasanha” (57,8%). Os escolares fizeram em média 9,1 pilhas de alimentos ($\pm 2,4$), com a média de 3,0 cartões ($\pm 1,8$) por pilha. Foram identificados 5 *clusters* (carnes, lanches e massas, doces, leite e derivados, e frutas/verduras e legumes). A nomenclatura mais frequente utilizada para nomear os grupos foi a taxonômica-profissional (47%), como carnes, frutas, bebidas, vegetais seguida da categoria nome do alimento específico (16%).

Conclusão

As classificações dos 32 itens alimentares nas categorias taxonômicas-profissionais podem ser testadas no *webCAAFE* em pesquisas futuras, no intuito de promover melhorias no *design* de busca dos itens alimentares no *webCAAFE*.

Referências

Palavras-chave: análise de cluster; categorização de alimentos; crianças; entrevistas semiestruturadas; questionário on-line

IMAGEM CORPORAL DE ADOLESCENTES E ESTADO NUTRICIONAL

AMANDA LOIOLA CASTRO; JULIANA COSTA LIBOREDO

¹ UNIFEMM - Centro Universitário de Sete Lagoas

juliboredo@yahoo.com.br

Introdução

A adolescência é caracterizada por intensas modificações físicas e emocionais. Diante desse processo de mudanças e da forte influência da família, amigos e da mídia é comum que o adolescente apresente dificuldade em aceitar a sua nova aparência física e altere os hábitos alimentares e o estilo de vida na busca pelo corpo desejado. Dessa forma, a avaliação da satisfação corporal, bem como do estado nutricional adquirem importância fundamental, a fim de identificar os adolescentes que possuem risco nutricional e estabelecer estratégias que estimulem a auto-aceitação corporal.

Objetivos

Avaliar a satisfação corporal e o estado nutricional de adolescentes de uma escola pública do município de Cordisburgo, Minas Gerais.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado no período de junho a agosto de 2016. Foram estudados adolescentes de ambos os sexos, de 10 a 19 anos de idade, matriculados em uma escola pública de Cordisburgo (Minas Gerais). A avaliação da satisfação corporal foi realizada utilizando-se a escala de nove silhuetas proposta por Stunkard et al. (1983). Os alunos foram orientados a escolher uma silhueta que representava a percepção sobre seu corpo atual e a silhueta que gostaria de ter. Foram considerados satisfeitos aqueles que apresentaram diferença entre a silhueta real e a ideal igual a zero e insatisfeitos quando diferente de zero. O desejo de reduzir ou de aumentar a silhueta foi identificado quando a diferença era positiva ou negativa, respectivamente. Além disso, os adolescentes insatisfeitos responderam uma pergunta sobre a razão do desejo de modificar o peso. Para a avaliação do estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corporal por idade (IMC/I) e a classificação foi realizada utilizando-se as curvas de crescimento do Ministério da Saúde (2006/2007). A associação entre variáveis categóricas foi realizado pelo teste χ^2 utilizando-se o SPSS. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética sob o parecer de número 1.547.763.

Resultados

Foram avaliados 116 adolescentes, com média de idade de $14,3 \pm 2,2$ anos, sendo 69,0% (n=80) do sexo feminino. A insatisfação com a imagem corporal foi observada em 62,1% (n=72) dos adolescentes, sendo que a maioria dos rapazes (63,9%; n=23) e das moças (61,2%; n=49) estava insatisfeita. Ao avaliar o desejo de aumentar e de diminuir o tamanho da silhueta, foi observada diferença significativa entre os sexos ($p < 0,05$). Mais da metade dos rapazes insatisfeitos gostaria de ter uma silhueta maior (52,2%; n=12), enquanto a maioria das moças desejava ter uma silhueta menor (61,2%; n=30). Os principais motivos para a insatisfação foram: desejo de ser magro (44,4%), engordar (26,4%), ganhar massa muscular (15,3%) e ter saúde (13,4%). Com relação ao estado nutricional, a maioria dos adolescentes apresentou-se eutrófica (75,9%; n=88), 11,8% (n=16) com sobrepeso, 7,8% (n=9) com obesidade e 2,6% (n=3) com magreza. O estado nutricional foi associado significativamente com a satisfação corporal em ambos os sexos ($p < 0,05$). Entretanto, 54,5% (n=48) dos adolescentes eutróficos estavam insatisfeitos. Além disso, a insatisfação foi observada em 66,7% (n=2) dos adolescentes com magreza, 83,3% (n=15) daqueles com sobrepeso e em todos os obesos (100,0%; n=7).

Conclusão

Diante do exposto, pôde-se observar alta prevalência de insatisfação com a imagem corporal em ambos os sexos. A maioria dos adolescentes era eutrófica, porém a insatisfação com a imagem corporal foi observada em todas as classificações do estado nutricional.

Referências

- AERTS, D.; CHINAZZO, H.; SANTOS, J.A.; OSEROW, N. R. Percepção da imagem corporal de adolescentes escolares brancas e não brancas de escolas públicas do Município de Gravataí, Estado do Rio Grande do Sul, Brasil. *Epidem. Servi. Saúde*, v.20, n.3, p.363-372, 2011.
- DISHCHEKENIAN, V.R.M.; ESCRIVÃO, M.A.M.; PALMA, D.; ANCONA-LOPEZ, F.; ARAÚJO, E.A.C.; TADDEI, J.A.A.C. Padrões alimentares de adolescentes obesos e diferentes repercussões metabólicas. *Revista de Nutrição*, v.24, n.1,

p.17-29, 2011.

PINHO, L.; FLÁVIO, E.E.; SANTOS, S.H.S.; BOTELHO, A.C.C.; CALDEIRA, A.P. Excesso de peso e consumo alimentar em adolescentes de escola pública no norte de Minas Gerais, Brasil. *Ciência e Saúde Coletiva*, v. 19, n. 1, p.67-74, 2014.

STUNKARD, A.; SORENSEN, T.; SCHULSINGER, F. Use of the Danish adption register for the study of obesity and thinness. In: Kety, S. et al. (Ed.). *The genetics of neurological and Psychiatric disorders*. New York: Raven, p.115-120, 1983.

Palavras-chave: Adolescência; Satisfação; Silhueta

IMPACTO DA LEGISLAÇÃO SOBRE ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

MARIANA COSTA CLAUDINO; OMARA MACHADO ARAÚJO DE OLIVEIRA; JULIANA DOS SANTOS VILAR

¹ IBMR - Instituto Brasileiro de Medicina de Reabilitação, ² UFF - Universidade Federal Fluminense
claudino@gmail.com

Introdução

Os rótulos são a comunicação do produtor com o consumidor e, apesar de existirem normas, estas não são seguidas. Essa questão fica latente no que se refere à população alérgica, já que, no tratamento, os alérgenos devem ser excluídos da dieta (CHADDAD, 2015). Neste contexto, após 14 meses de debate com a sociedade civil, incluindo o movimento Põe no Rótulo, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) decidiu por unanimidade, através da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 26/2015, que a indústria adequasse a rotulagem de alergênicos e, dessa forma, notificasse os principais alergênicos nos rótulos. Com a aprovação da norma, há expectativa de redução de reações por um consumo inadvertido, por erro na leitura e entendimento de rótulos ou por risco de contaminação cruzada (CLAUDINO et al., 2016).

Objetivos

Avaliar o impacto da rotulagem de alergênicos na maior compreensão das informações contidas nos rótulos.

Metodologia

Realizou-se um estudo transversal com diferentes marcas de produtos contendo leite, soja, ovo, peixe, amendoim, trigo e derivados na sua composição. Foram avaliados 30 rótulos desses produtos no comércio varejista no município de Rio de Janeiro, em fevereiro de 2014 e outubro de 2017, a saber: pães, biscoitos, massas, fermento, adoçante, cerveja, farinha de trigo, atum, fécula de batata, mostardas, mistura para bolo, feijão, amendoim, proteína de soja, granola, queijos processados e leite. Para a comparação da adequação dos rótulos com a legislação vigente, foi elaborado um check list relacionando as informações obrigatórias, como: denominação de venda, quantidade, validade do produto fechado, validade do produto aberto, data de fabricação, modo de conservação após aberto, lista de ingredientes, tabela de informações nutricionais, porção, lote, Serviço de Atendimento ao Consumidor, frases obrigatórias RDC nº 26/2015 ANVISA, e idioma em português. Os resultados obtidos foram analisados com auxílio do software Microsoft Excel®.

Resultados

Verificou-se 50% de inadequação dos rótulos de alimentos analisados em relação à norma de alergênicos. Alguns produtos (13,5%) até continham as informações exigidas, mas com etiquetas coladas em locais variados da embalagem e não impressas corretamente. A maior irregularidade em relação à rotulagem de alergênicos foi a ausência do uso do negrito (40%), seguida do tamanho da fonte (37%). Por fim, em relação ao termo “ALÉRGICOS:” (33%), além das marcas que não informam como a norma obriga, há produtos com informações obrigatórias incompletas, ignorando o aposto da palavra e/ou com erros nutricionais e/ou de língua portuguesa, como “ALERGÊNICOS: CONTÉM...” no lugar de “ALÉRGICOS: CONTÉM...” Das marcas analisadas, 80% não informavam a data de validade após o produto aberto e 57% não tinham data de fabricação, além de 20% das empresas não divulgarem os contatos de seus SACs. Foi possível observar que as grandes marcas já se adequaram à RDC nº 26/2015.

Conclusão

A aprovação da norma de rotulagem de alergênicos no Brasil mostra como o país precisava avançar neste tema. O processo apontou que o consumidor quer compreender o que há dentro das embalagens de produtos industrializados. O envolvimento de cidadãos aconteceu por dois motivos: importância dos alergênicos nos rótulos e garantia de transparência na produção de alimentos para escolhas conscientes. Como a resolução é recente, ainda não há evidências sobre seu impacto, mas já pode-se dizer que o diálogo do produtor com o consumidor pode acontecer de forma mais clara.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23 set. 2002.
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe

sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 03 jul. 2015.

CHADDAD, M.C.C. Rotulagem de alimentos: o direito à informação, à proteção da saúde e à alimentação da população com alergia alimentar, 1ed, Curitiba: Juruá, 2014. 268p.

CLAUDINO, Mariana Costa; CHADDAD, Maria Cecília Cury; VILAR, Juliana dos Santos. Da dificuldade à informação: o impacto da RDC nº 26/2015 no tratamento da alergia alimentar. 2016. Instituto Brasileiro de Medicina e Reabilitação, Rio de Janeiro, 2016.

Palavras-chave: alimentos; nutrição; alergias

IMPACTO DE UMA CAMPANHA DE REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO EM UM RESTAURANTE COMUNITÁRIO NO DISTRITO FEDERAL

MIKAELY FERNANDA ALVES RODRIGUES; MARIA CLÁUDIA DA SILVA; KARINA ARAGÃO MENDONÇA

¹ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília
mariacaudianut@gmail.com

Introdução

Os Restaurantes Comunitários visam garantir acesso a alimentação adequada e saudável a todos, principalmente para aqueles que se encontram em estado de vulnerabilidade social e é de grande importância que este não seja produtor de desperdício. A fome e o desperdício de alimentos ainda são dois dos maiores problemas que o Brasil enfrenta, constituindo-se em um dos paradoxos de nosso país. Os Restaurantes Comunitários oferecem refeições mais acessíveis para que a fome, principalmente dos mais vulneráveis, possa ser saciada e é de grande importância que esse equipamento de segurança alimentar e nutricional não seja produtor de desperdício pois é este que possibilita a diminuição da fome daquela população.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar o impacto de uma campanha de conscientização contra o desperdício em um Restaurante Comunitário no Distrito Federal

Metodologia

A coleta de dados realizada durante duas semanas, no período de 05 a 13 de abril de 2017. Neste trabalho foram calculados indicadores de desperdício de alimentos para isso foram utilizadas as fórmulas segundo Vaz (2006): $\text{Peso da refeição distribuída (Kg)} = \text{total produzido} - \text{sobras prontas (kg)}$ após servir as refeições $\% \text{ Resto-Ingestão} = \frac{\text{peso do resto} \times 100}{\text{peso da refeição distribuída (Kg)}}$ $\text{Consumo per capita por refeição (Kg)} = \frac{\text{peso da refeição distribuída}}{\text{número de refeições}}$ $\% \text{ de Sobras} = \frac{\text{sobras prontas (kg) após servir as refeições} \times 100}{\text{peso da refeição distribuída}}$. $\text{Peso da sobra por cliente (Kg)} = \frac{\text{peso das sobras}}{\text{número de refeições servidas}}$ $\text{Per capita do resto ingesta (Kg)} = \frac{\text{peso do resto}}{\text{número de refeições servidas}}$ $\text{Pessoas alimentadas com a sobra acumulada} = \frac{\text{sobra acumulada}}{\text{consumo per capita por refeição}}$ $\text{Pessoas alimentadas com o resto acumulado} = \frac{\text{resto acumulado}}{\text{consumo per capita por refeição}}$ Após a coleta foi desenvolvida uma campanha contra o desperdício com alvo nos comensais que consistiu em banners com dados sobre o desperdício de alimentos e a fome, em seguida foi repetida a etapa de coleta e cálculos de restos e sobras durante a campanha. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética por meio da identificação, CAAE 64882117.2.0000.0023

Resultados

Para o índice de sobra não aproveitável, encontrou-se antes da intervenção um valor de 4,69% e depois da intervenção um índice de 4,51%, valores que estão elevados segundo a literatura. Na avaliação por resto ingestão o índice foi de 3,68% antes da intervenção e de 4,39% após a intervenção, índices aceitáveis pela literatura. Com os dados obtidos de sobras acumuladas, foi apurado que em média 57 pessoas poderiam ter se alimentado com as sobras descartadas.

Conclusão

Pode-se concluir com o presente estudo que o índice de desperdício não é muito elevado, as sobras não aproveitáveis representam maior quantidade em comparação do que o resto dos comensais, testificando a necessidade de maior controle e planejamento na produção das refeições visando menor quantidade de sobras. A campanha não apresentou mudanças significativas porque foi aplicada para os comensais, foi observado que não há tanto resto e teria que ser feita uma campanha de conscientização com os funcionários pois a sobra não aproveitável estava elevada.

Referências

CANONICO, F.S.; PAGAMUNICI, L. M.; RUIZ, S.P. Avaliação de sobras e resto-ingesta de um restaurante popular do município de Maringá – PR. Revista Uningá. V.19, n°2, p. 05-08, 2014
DISTRITO FEDERAL. Divisão de Vigilância Sanitária do Distrito Federal. Instrução Normativa n° 10, Cap. 1, Seção 2, Definições, Art. 2° XL, XLVII. Diário Oficial da União. Brasília, 2016.
RICARTE, M.P.R.; FÉ, M. A. B. M.; SANTOS, I. M. V. S.; LOPES, A.K.M. Avaliação do desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Fortaleza – CE. Saber Científico, v. 1, n.1, p. 158-175, Porto Velho – RO, 2008.

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

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Desperdício de alimentos; Produção de alimentos; Serviços de alimentação

IMPACTO DO CONSUMO DA FARINHA DE TAMARINDO SOBRE PERFIL LIPÍDICO DE HOMENS COM DIABETES DO TIPO 2 E SÍNDROME METABÓLICA

DIEGO BASTOS DO NASCIMENTO MARTINS; TATIANA UCHÔA PASSOS; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO; MARIA ROSIMAR TEIXEIRA MATOS; LARISSA CAVALCANTI VIEIRA

¹ UECE - Universidade Estadual do Ceará, ² CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ - Centro Universitário Estácio do Ceará
clarice.araujo@uece.br

Introdução

A crescente prevalência de excesso de peso vem contribuindo para o aumento de doenças crônicas, como o diabetes e com o possível surgimento da Síndrome Metabólica (SM), as quais estão associadas a um aumento na mortalidade por doença cardiovascular. Evidências mostram que pacientes diabéticos comumente também apresentam a SM associada, o que amplia ainda mais os riscos cardiovasculares e cerebrovasculares. Estudos recentes têm demonstrado importante papel do *Tamarindus indica* L. (tamarindo) em diversos parâmetros associados às doenças crônicas.

Objetivos

Investigar o efeito do consumo da farinha de tamarindo sobre o perfil lipídico de homens com diabetes do tipo 2 e SM.

Metodologia

A partir de dados de um projeto maior, o qual realizou um ensaio clínico randomizado, duplo-cego, controlado por placebo com farinha de tamarindo em diabéticos do tipo 2, foram selecionados os pacientes do sexo masculino com diagnóstico de SM. De 164 pacientes diabéticos presentes no estudo, foram identificados 64 pacientes do sexo masculino com diagnóstico de SM, os quais foram divididos em dois grupos, onde receberam intervenção com farinha de tamarindo ou placebo para consumo por um período de 4 semanas. Foram analisados os dados de perfil bioquímico de triacilglicerol (TG), colesterol total (CT), HDL e LDL. Esta pesquisa refere-se a uma pesquisa maior que já foi submetida à Plataforma Brasil e obteve a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará, com CAAE 30308114.1.0000.5534. Também foi cadastrada na Plataforma Brasileira para Ensaio Clínico, e aprovada com parecer RBR-4xzjny. Para a comparação das medidas relacionadas, foram utilizados os testes t de Student para dados pareados e Wilcoxon, já para a na comparação das medidas independentes, foram utilizados os testes t de Student e Mann-Whitney, analisados através do software SPSS versão 20.0 com nível descritivo de teste de 0,05.

Resultados

Em relação aos indicadores avaliados no grupo que recebeu a farinha de tamarindo, foi observada redução significativa no CT ($p=0,008$) e no TG ($p=0,020$). Já quando comparada as diferenças entre os grupos tamarindo e placebo, também foram observadas reduções significativas no CT (0,008) e TG (0,007).

Conclusão

O consumo de farinha de tamarindo proporcionou uma melhora significativa em importantes indicadores de perfil lipídico de homens com diagnóstico de diabetes tipo 2 e SM. Tal fato evidencia um potencial papel da farinha de tamarindo como adjuvante no controle metabólico do perfil lipídico nesses pacientes.

Referências

ALBERTI, K. G.; ECKEL, R. H.; GRUNDY, S. M. et al.. Harmonizing the metabolic syndrome: a joint interim statement of the International Diabetes Federation Task Force on Epidemiology and Prevention; National Heart, Lung, and Blood Institute; American Heart Association; World Heart Federation; International Atherosclerosis Society; and International Association for the Study of Obesity. *Circulation*, vol.120, n.16, p. 1640-1645, oct. 2009.

EXECUTIVE summary of the third report of the National Cholesterol Education Program (NCEP) Expert Panel on Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults (Adult Treatment Panel III). *JAMA*, vol. 285, n. 19, p. 2486-2497, 2001.

SPERLING, L. S.; MECHANICK, J. I.; NEELAND, I. J. et al.. The CardioMetabolic Health Alliance: Working Toward a

New Care Model for the Metabolic Syndrome. Journal of the American College of Cardiology, vol. 66, n. 9, sep. 2015.

Palavras-chave: Tamarindus indica L.; Diabetes Mellitus; Síndrome Metabólica; Composição Corporal; Idoso

IMPACTOS DA IMPLEMENTAÇÃO DE UM DESAFIO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM ESTUDANTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DE BRASÍLIA

THALYTA NASCIMENTO SILVA DE CASTRO; GIOVANNA MARIA DE SOUZA ACÁCIO; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS

¹ UNIEURO - CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO AMERICANO
thalytacastro@hotmail.com

Introdução

O comportamento alimentar é definido como um conjunto de ações relacionadas ao alimento, desde os fatores que influenciam a escolha até a ingestão. Já o hábito alimentar é caracterizado pelo valor que o alimento representa ao indivíduo. Ou seja, o comportamento alimentar promove o hábito alimentar. As mudanças de comportamento são entendidas como consequências de diversos processos de aprendizagem. Estas resultam em diversos fatores como disponibilidade, determinação, interesse, foco, disciplina, entre outros.

Objetivos

O objetivo desse trabalho foi avaliar os impactos da implementação do desafio de educação nutricional proposto pela docente da disciplina em uma instituição de ensino superior de Brasília.

Metodologia

Foi proposto um desafio de educação nutricional pela professora da disciplina aos estudantes do terceiro e quarto semestre dos turnos matutino e noturno de um centro universitário em Brasília-DF, com intuito de fazê-los modificar um erro alimentar por eles identificados. A proposta era que cada aluno escolhesse alguma prática alimentar inadequada e tentasse corrigi-la por no mínimo 15 dias. Foi aplicado um formulário online com um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, com uma amostra de 30 estudantes, composto por seis perguntas, tendo por objetivo avaliar os impactos da implementação dessa atividade. Possuía perguntas como turno em que o aluno estuda, qual o desafio proposto, por quanto tempo conseguiu cumprir, quais as maiores dificuldades, se identificou pontos positivos e qual o motivo da desistência.

Resultados

A amostra total foi composta por 21 estudantes do turno matutino e 9 do noturno. Quando perguntados sobre o desafio realizado, 27% fizeram restrição de doces, 27% tiveram que aumentar o fracionamento das refeições, 10% tiveram que reduzir o consumo de alimentos ultraprocessados, 10% tiveram que aumentar a ingestão hídrica, 7% tiveram que reduzir o consumo de café, 6% tiveram que restringir o consumo de frituras e 13% realizaram outros desafios. Em relação ao tempo, 43,3% realizaram o desafio por 2 semanas (tempo proposto); 30% por mais de 3 semanas; 16,7% menos de uma semana; 6,7% por uma semana e 3,3% não conseguiram realizar o desafio. Em relação aos pontos positivos, 33% disseram não identificá-los, 30% conseguiram se reeducar, 20% viram melhora na qualidade de vida (como melhora do sono, concentração, atenção, etc), 7% foram incentivados por terceiros (como colegas de classe, professores, familiares, etc) e 7% relataram outros pontos positivos. Sobre as maiores dificuldades, 36% relataram ter dificuldades em relação à falta de tempo, 30% receberam influência negativa de terceiros, 21% afirmaram ter alteração de humor, 7% não conseguiram se reeducar e 7% encontraram outras dificuldades. Quanto ao motivo que os levaram a desistir, 30% relataram não ter desistido do desafio, 26% disseram que foi a participação em eventos sociais, 17% por sentir ansiedade, 17% por falta de motivação ou tempo e 10% mencionaram outros motivos.

Conclusão

Portanto, compreende-se que a educação nutricional promovida para os estudantes trouxe impactos que os fizeram refletir o quanto é difícil mudar um comportamento alimentar, uma vez que o tempo determinado foi insuficiente para proporcionar mudança. Ou seja, vivenciaram a experiência de estar no lugar de um paciente, possibilitando relacionarem contextos, pessoas e realidades, preparando-os para a carreira profissional.

Referências

ALVARENGA, Marle *et al.* **Nutrição Comportamental**. Barueri: Manole, 2015.

FRANCO, Ana Carolina; BOOG, Maria Cristina Faber. Relação teoria-prática no ensino de educação nutricional. **Revista**

de Nutrição, Campinas, v.20, n.6, p.643-655, nov./dez., 2007.

VAZ, Diana Souza Santos; BENNEMANN, Rose Mari. Comportamento alimentar e hábito alimentar: uma revisão. **Revista Uningá**, v.20, n.1, p.108-112, 2014.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar; Desafio; Educação Nutricional; Estudantes

IMPLEMENTAÇÃO E ACEITAÇÃO DA ESTRATÉGIA DE FORTIFICAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO INFANTIL COM MICRONUTRIENTES NO MUNICÍPIO DE RIO BRILHANTE/MS

ADOLFO HENRIQUE COSTA DOS SANTOS; ALINE GONÇALVES NAVARRETE DE PAULA; VANDERLEIA DA SILVA

¹ PMRB - Prefeitura Municipal de Rio Brilhante

adolfohcs@gmail.com

Introdução

Os atuais padrões de alimentação no qual se configura os hábitos alimentares brasileiros expõe o paradoxo entre transição epidemiológica e os novos padrões de morbimortalidade. Desta forma, doenças que poderiam ser diagnosticadas tratadas de forma imediata estão bastante evidentes na nossa sociedade, em todas faixas etárias e predominantemente ligadas a condições socioeconômicas. Considerando um grupo de grande vulnerabilidade, estão as crianças particularmente de 0 à 6 anos, pois nesta faixa etária carências nutricionais podem aumentar a suscetibilidade das crianças a diarreias e infecções, além de poder comprometer a maturação do sistema nervoso, visual, mental e intelectual. Estudos nacionais relatam que a anemia ferropriva é a carência nutricional de maior prevalência nos primeiros anos de vida, em todas as regiões do Brasil, variando entre 31,4 e 47,8% em crianças menores de cinco anos, e considerando a Vitamina A a Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde (PNDS) de 2006 evidenciou a inadequação de 17,4% das crianças menores de cinco anos. E como forma profilática no enfrentamento as deficiências que podem ocorrer nas crianças de 0 a 6 anos, o Ministério da Saúde lançou ano de 2015 a Estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes (vitaminas e minerais) em pó - NutriSUS, que consiste na adição direta de nutrientes em pó aos alimentos.

Objetivos

Demonstrar a implementação e aceitação da estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes em pó (NutriSUS) no município de Rio Brilhante/MS.

Metodologia

Estudo de carácter transversal e descritivo, sendo realizado durante o ano vigente de 2017 (Fevereiro à Novembro), foram realizadas reuniões no início do ano letivo com intuito de capacitar os educadores, diretores, Auxiliares de Desenvolvimento Infantil (ADI) e merendeiras para utilização dos sachês de micronutrientes desde o seu armazenamento e adição nas refeições dos alunos, bem como sanar eventuais dúvidas e ressaltar a importância nutricional da suplementação. Os sachês foram administrados diariamente somente as crianças previamente autorizadas pelo responsável legal mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Dentre as crianças (n=1024) matriculadas que poderiam receber a suplementação, 87,50% (n=896) foram autorizadas pelos responsáveis, dentre estas o total de 7,25% (n=65) desistiram por diferentes motivos, sendo a principal aproximadamente 3,35% (n=30) relatado como diarreia. Outros relatos pela desistência do acompanhamento no programa está como a mudança de unidade escolar, orientação médica de suspensão devido a outro suplemento, entre outros.

Conclusão

Observou-se que a implementação e aceitação do NutriSUS cumpriu com as diretrizes do programa e metas estabelecidas. Resta evidente a importância da ampliação de tal estratégia como forma de minimizar os agravos nutricionais ocasionados, muitas vezes pela nutrição inadequada em especial pela população em risco nutricional e condições socioeconômicas menos favorecidas.

Referências

BRASIL. NUTRISUS: caderno de orientações : estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes (vitaminas e minerais) em pó / Ministério da Saúde, Ministério da Educação. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

CARVALHO et al. Consumo alimentar e adequação nutricional em crianças brasileiras: revisão sistemática. Rev Paul Pediatr. 233(2):211-221, 2015

FERREIRA et al. Fatores associados à hipovitaminose A em crianças menores de cinco anos. Rev. Bras. Saúde Matern.

Infant., Recife, 13 (3): 223-235 jul. / set., 2013.

PRATES, R.P. PEREIRA, M. M. PINHO L. Percepção dos pais sobre a implementação da estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes. Rev Bras Promoç Saúde, Fortaleza, 29(3): 431-438, jul./set., 2016.

SILVA et al. Prevalência e fatores associados à anemia ferropriva e hipovitaminose A em crianças menores de um ano. Cad. Saúde Colet., Rio de Janeiro, 23 (4): 362-367, 2015

Palavras-chave: Suplementação; Carências nutricionais; Desenvolvimento infantil

IMPLICAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL NO DESEMPENHO COGNITIVO EM ESCOLARES: UM ESTUDO COM A PROVINHA BRASIL NA CIDADE DE SANTA CRUZ- RN

ZANARA DE MENEZES COSTA; JOAQUIM RODRIGUES DE ARAÚJO; VANESSA ALVES FREIRES DE FARIAS;
RICARDO ANDRADE BEZERRA; ANA PAULA TRUSSARDI FAYH; FÁBIO RESENDE DE ARAÚJO

¹ UFRN/FACISA - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

joaquimrodrigs@gmail.com

Introdução

A obesidade é uma doença crônica não transmissível, crescente no Brasil e atinge todas as faixas etárias sendo cada vez mais crescente nas crianças onde cerca de 30% da população na faixa etária entre 5 a 9 anos tem excesso de peso e nas regiões Norte e Nordeste a prevalência varia entre 25 e 30 % (POF,2008). Estudos recentes (POH et al. 2013 e SILVA, 2011) indicam que a prevalência de obesidade e sobrepeso que aumentou as chances de crianças terem menor desempenho escolar. No Brasil existe atualmente nas escolas públicas uma aferição das habilidades de leitura e matemática que é a “Avaliação da Alfabetização Infantil – Provinha Brasil” (BRASIL, 2016).

Objetivos

Este trabalho tem como objetivo avaliar se o estado nutricional tem impacto no desempenho escolar de crianças aferido pela Provinha Brasil das escolas municipais do município de Santa Cruz- RN.

Metodologia

Trata-se de um estudo piloto, transversal observacional, realizado em 6 escolas da rede municipal de ensino da cidade de Santa Cruz/RN, com uma amostra de 83 alunos e as avaliações do estado nutricional seguiram os Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN e ocorreram entre os meses de março a dezembro de 2016. Os dados de desempenho escolar foram obtidos durante os meses de novembro a dezembro de 2016. Essas avaliações são frutos do projeto “Obesidade, sedentarismo e alimentação em escolares residentes na cidade de Santa Cruz, RN: um estudo longitudinal”, devidamente aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (CAAE: 39203314.6.0000.5568) e a participação dos escolares no estudo foi consentido pelos responsáveis a partir do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o termo de Assentimento foi dado pelos escolares que aceitaram participar no momento da coleta.

Resultados

A maioria das crianças em ambos os sexos, encontram-se em estado de eutrofia (53%), e quase um quarto dos escolares avaliados (23%) encontram-se em excesso de peso ou obesidade e foi observado que alunos que se encontravam com excesso de peso obtiveram nota inferior aos que não se encontravam com excesso de peso em ambos os testes da Provinha Brasil, porém não houve significância estatística.

Conclusão

Podemos concluir que o índice de massa corpórea não obteve relação significativa, a partir das análises estatísticas, com o desempenho escolar, porém, vimos que existe menor desempenho nos alunos com excesso de peso ou obesidade, e como partimos de um estudo piloto, entendemos a importância de mais estudos do tipo na região, para melhor investigar o problema apresentado.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde. 2008; 1: 61.

Brasil. Ministério da Educação. Guia de apresentação, correção e interpretação dos resultados, Leitura e Matemática. 2016.

Brasil. Ministério do Planejamento, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: Antropométrica e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Brasília (DF): IBGE, 2010.

POH, B.K. et al. Relationship between anthropometric indicators and cognitive performance in Southeast Asian school-

aged children. *British Journal of Nutrition*. v.110, n.3, p. 57-64. 2013.

SILVA, E.P. Rendimento escolar e Índice de Massa Corpórea de escolares, praticantes e não praticantes de atividade física extraclasse, no município de Machadinho. *RBFF-Revista Brasileira de Futsal e Futebol*. Rio Grande do Sul, v. 3, n.10. 2011.

Palavras-chave: alfabetização infantil; escolas municipais; desempenho escolar; obesidade

INADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE VITAMINAS ANTIOXIDANTES POR TABAGISTAS

SAMARA KELLY DA SILVA LARENTES; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA; BETTINA GERKEN BRASIL;
VANESSA LOPES; THAYRINE DIAS DE MORAES; PATRÍCIA HELENA GILBERTO RIOS PERREIRA

¹ UNIP - Universidade Paulista
luiza.antoniazzi@hotmail.com

Introdução

O hábito tabagista causa ao indivíduo um desequilíbrio entre o equilíbrio oxidante e antioxidante, por esse motivo esta população possui menor concentração plasmática de micronutrientes antioxidantes, e em compensação maior quantidade de Espécies Reativas de Oxigênio (EROs). A adequada ingestão de vitaminas antioxidantes por tabagistas é de extrema importância para suas defesas antioxidantes.

Objetivos

Avaliar a adequação da ingestão diária de vitaminas antioxidantes (vitaminas A, C e E) por tabagistas.

Metodologia

Trata-se de estudo transversal, realizado por meio de análise dos registros de prontuários de indivíduos adultos (≥ 18 anos) tabagistas, de ambos os sexos, atendidos em clínica escola de saúde e nutrição, localizada na zona oeste do município de São Paulo. Foram coletados dados pessoais, idade e sexo. O peso e a estatura medidos no atendimento nutricional, foram utilizados para cálculo do índice de massa corporal (IMC). A ingestão diária de vitaminas antioxidantes foi avaliada por meio de recordatórios alimentares de 24 horas. O cálculo nutricional foi realizado utilizando a Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil, elaborada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. A adequação do consumo das vitaminas antioxidantes foi realizada pelo cálculo do percentual de adequação das vitaminas A, C e E, tendo como padrão de referência a EAR (Estimated Average Requirements) proposta pela Dietary Reference Intakes (DRIs). Os resultados são apresentados em valores médios e desvio padrão (+ DP) para as variáveis contínuas e em número absoluto e percentual para as variáveis categóricas. Foi testada correção de Pearson entre ingestão calórica e valor consumido das vitaminas antioxidantes. Todos os cálculos foram feitos pelo Software SPSS 20.0. Essa pesquisa teve aprovação ética para análise dos prontuários, pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Paulista (UNIP), sob número de parecer 2.214.638.

Resultados

Foram incluídos nesse estudo, os registros de atendimento nutricional de 30 indivíduos, sendo 70% mulheres (N=21). A média de idade foi de 46,1 anos (+ 15,9). A maior parte dos indivíduos eram obesos (53,3%; n=16) e 23,3% apresentavam excesso de peso (n=7). O valor calórico médio consumido foi de 1600,0 calorias (+ 778,9). O consumo médio foi de 579,3 mg (+ 501,9) de vitamina A, 80,8 mg (+ 101,1) de vitamina C e 3,7 mg (+ 1,6) de vitamina E. As médias do percentual de adequação das vitaminas A, C e E foram 105,3%, 125,6% e 31,0%, respectivamente. A maior parte dos indivíduos apresentaram inadequação do consumo das vitaminas avaliadas, metade dos indivíduos (n=15) não atingiu o consumo de vitamina A (50%), 17 não atingiram a recomendação de vitamina C (56,7%), esse número subiu para 19 (63,3%) ao considerar o acréscimo de 35mg de vitamina C além da recomendação geral, recomendado para indivíduos tabagistas, e 100% dos indivíduos não atingiram a recomendação de vitamina E. A ingestão de vitamina E foi a única que apresentou forte correlação com a ingestão calórica (0,67, $p < 0,001$).

Conclusão

O presente estudo realizado com amostra de adultos tabagistas demonstrou grande percentual de inadequação do consumo das vitaminas antioxidantes (A, D e E) por parte destes indivíduos, devendo tal consumo ser adequado pela oferta de alimentos fonte de tais vitaminas para promover benefício antioxidante frente as agressões das espécies oxidativas geradas pelo hábito de fumar, além de campanhas que estimulem o abandono do tabagismo,

Referências

Palavras-chave: Hábito de fumar; Tabaco; Vitaminas; Antioxidantes; Espécies de oxigênio reativas

INADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE NUTRIENTES EM ADOLESCENTES: INQUÉRITO DE BASE POPULACIONAL (ISACAMP-NUTRI 2015-2016)

REGINA ESTEVES JORDÃO; MARIANA CONTIERO SAN MARTINI; SUZY FERREIRA DE SOUSA; DANIELA DE ASSUMPÇÃO; MARILISA BERTI DE AZEVEDO BARROS; ANTONIO DE AZEVEDO BARROS FILHO

¹ UNICAMP - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, Faculdade de Ciências Médicas (FCM UNICAMP), Centro de Investigação em Pediatria (CIPED), Campinas-SP, Brasil

regina_nutri@yahoo.com.br

Introdução

As necessidades nutricionais dos adolescentes são distintas, devido ao acelerado crescimento e desenvolvimento. Devido às mudanças no comportamento alimentar há uma maior exposição à fatores de risco para a saúde, aliado ao consumo inadequado que poderá implicar em deficiências nutricionais.

Objetivos

Verificar a prevalência de inadequação de vitaminas e minerais por adolescentes, residentes no município de Campinas, segundo o sexo.

Metodologia

Estudo transversal de base populacional com adolescentes (entre 10 e 18 anos), participantes do Inquérito de Consumo Alimentar e Estado Nutricional no município de Campinas (ISACamp-Nutri, 2015/2016) que analisou as condições de vida e saúde da população. A amostra foi obtida por procedimentos de amostragem probabilística, por conglomerados e em dois estágios: setor censitário e domicílio. O sorteio dos setores foi estratificado e sistemático. Finalizando em 912 entrevistados de 10 a 19 anos, para este estudo, considerou-se a faixa etária utilizada pelas recomendações das *Dietary References Intakes (DRIs)*. O conteúdo do questionário de nutrição apresentava dados de alimentação, de saúde, entre outros. O consumo alimentar foi estimado por meio de um recordatório de 24h, aplicado pelo *Multiple Pass Method*. Os dados foram convertidos em unidades de medida por meio do software *Nutrition Data System for Research (NDS-R, 2015)*. As estimativas de ingestão foram obtidas pelo método de variância intraindividual no programa *PC-Side* e comparadas com as recomendações do *Institute of Medicine (IOM)*, considerando as necessidades médias (*Estimated Average Requirement - EAR*), exceto para o sódio que foi considerado o limite máximo de ingestão (*Tolerable Upper Intake Level - UL*). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNICAMP sob o parecer nº637.229.

Resultados

Participaram 844 adolescentes (431 meninos e 413 meninas). Em toda a amostra a ingestão de selênio encontrou-se adequada e a prevalência de inadequação do consumo de tiamina e ferro permaneceu menor que 10%. No entanto para sódio e vitamina A as inadequações foram de 85 e 82%, respectivamente. Entre o sexo masculino, observaram-se níveis próximos a 100% de inadequação para cálcio, retinol e vitaminas D e E. Meninas de 10 a 13 anos que possuem menor nível de escolaridade do chefe da família têm significativamente maior prevalência de inadequação de consumo de cálcio em relação às que têm mais anos de estudo.

Conclusão

Independente do sexo, a inadequação no consumo de cálcio, sódio, vitaminas D e E foi superior a 80%, podendo causar prejuízos à saúde dos adolescentes.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde, IBGE. Pesquisa nacional de saúde do escolar : 2015. Coordenação de População e Indicadores Sociais. Rio de Janeiro: IBGE, 2016. 132 p.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa de Orçamentos Familiares: 2008-2009. Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Biblioteca do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. 2011. 150 p.
- VEIGA, G.V.; COSTA, R.S.; ARAÚJO, M.C. et al. Inadequação do consumo de nutrientes entre adolescentes brasileiros. *Rev Saude Publica*, n.47, p.212s-221s, 2013.
- VERLY JUNIOR, E.; CESAR, C.L.G.; FISBERG, R.M.; MARCHIONI, D.M.L. Variância intrapessoal da ingestão de energia e nutrientes em adolescentes: correção de dados em estudos epidemiológicos. *Rev Bras Epidemiol*, v.16, n.1, p.170-7, 2013.

Palavras-chave: Adolescentes; Nutrientes; Consumo Alimentar

INCIDÊNCIA E MORTALIDADE DE NEOPLASIA MALIGNA DE ESTÔMAGO NA POPULAÇÃO DE SALVADOR

CARLOS RODRIGO NASCIMENTO DE LIRA; SULAMITA OLIVEIRA GONZAGA

¹ ENUFBA - Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

sulamitagonzaga@gmail.com

Introdução

O câncer de estômago ou câncer gástrico é caracterizado pelo crescimento anormal de células no órgão, podendo ocorrer em qualquer local de sua extensão (CARDOSO, 2012). Indivíduos que apresentam câncer do sistema digestório relatam frequentemente a perda de peso em curto período de tempo, disfagia, dor local, náuseas, vômitos, flatulência, sensação de plenitude precoce, que contribuem para o agravamento da doença, dificultam os tratamentos propostos e, conseqüentemente, favorecem para um pior prognóstico (BRESCIANI, 2004). Inúmeras evidências sugerem que a alimentação tem um papel importante nos estágios de iniciação, promoção e propagação do câncer, destacando-se entre outros fatores de risco (GARÓFOLO, 2004).

Objetivos

Descrever a prevalência e a mortalidade por câncer de estômago na cidade do Salvador, Bahia, no período de 2008 a 2013, a fim de analisar desta situação com base na evolução e na magnitude deste problema relacionado à qualidade de vida.

Metodologia

Foi realizado um estudo ecológico com a população da cidade do Salvador-Bahia, no período de 2008 a 2013. A categorização da faixa etária foi realizada de acordo com a divisão de faixas etárias disponível no Sistema de Informação de Mortalidade. Os dados do número de óbitos nessa faixa etária foram coletados no Sistema de Informação de Mortalidade, enquanto que os dados populacionais foram coletados no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Neste estudo utilizou-se a variável idade, visto o aumento da incidência com o passar do tempo. Para tabulação e análise dos dados, foi utilizado o software Microsoft Excel, versão 2012. Foram calculadas as incidências de óbito por câncer de estômago em cada faixa etária, em cada ano. Por utilizar dados de domínio públicos, o presente estudo não possui impedimento ético, pois, trabalhou-se com informações disponíveis no site do DATASUS.

Resultados

O número de casos de neoplasia maligna de estômago entre crianças menores de 1 ano e adolescentes de até 19 anos, no período de 2008 a 2013, foi em torno de 2 casos por ano. Para adultos jovens de 20 a 39 anos tem-se um total de 513 casos ao longo do período estudado. A partir do ano de 2008 o número de casos começou a elevar em pessoas adultas de 40 a 59 anos tendo seu pico de crescimento no ano de 2013 com 146 casos contra 90 no início do período. Para idosos dos 60 aos 79 anos o número mínimo foi de 126 casos no ano de 2008 e o máximo de 262 no ano de 2013. Já para idosos acima dos 80 anos o número de casos volta a cair, apresentado uma média de 64 casos por ano. Segundo Crew e Neugut (2006), a incidência aumenta progressivamente com a idade, com pico de incidência entre 50 e 70 anos, o que foi observado neste estudo. Entre os anos de 2008 e 2010 houve um crescimento de 23% na prevalência, tendo um leve decréscimo no ano de 2011 e voltando a se elevar nos dois anos seguintes. De 2008 a 2013 houve um crescimento de quase 50% de novos casos.

Conclusão

A partir do contexto apresentado, é possível destacar a importância das atividades de prevenção primária, tais como controle do uso de tabaco, redução do consumo de álcool e estímulo à dieta com qualidade nutricional. Também é necessário uma efetiva política de controle de câncer considerando-se situação sócio-econômica e as desigualdades existentes em diversas regiões do Brasil, sendo que ações programáticas e promoção da saúde devem ser usadas como prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

Referências

BRESCIANI, C.; RIBEIRO, J. R. U.; RIBEIRO, A. V. S.; PEREZ, R. O.; JACOB, C. E.; ZILBERSTEIN, B.; GAMA-RODRIGUES, J. Dieta e câncer gástrico. In: WAITZBERG DL, editor. Dieta, nutrição e câncer. São Paulo: Atheneu; 2004. p. 238-42.

CARDOSO, A. P. G. Câncer Gástrico: Sintomas, fatores de risco, tratamento e prevenção. Centro de Oncologia e

Hematologia do Hospital Albert Einstein. Maio, 2012.

CREW, K. D.; NEUGUT, A. I. Epidemiology of gastric cancer. *World J Gastroenterol*, v.12, n.3, p.354-62, jan, 2006.

GARÓFOLO, A et al. Dieta e câncer: um enfoque epidemiológico. *Rev. Nutr.*, Campinas, v.17, n.4, p.491-505, out./dez., 2004.

Palavras-chave: Câncer; Incidência; Hábitos de vida

INCLUSÃO DE EMBUTIDOS, HAMBÚRGUERES E SALGADOS DE PACOTE NA DIETA DO BRASILEIRO: ANÁLISE HISTÓRICA DO PERÍODO 2008-2016

BIANCA CASTRO MELO; ANA PATRÍCIA OLIVEIRA MOURA; THAÍS BASTOS ROMERO; CARLA BRAGA CAMPELO DE OLIVEIRA; GRAZIENE QUEIROZ OLIVEIRA; VITÓRIA DE OLIVEIRA ALMEIDA

¹ UNICHRISTUS - Centro Universitário Unichristus, ² UNIFOR - Universidade de Fortaleza

bianca_castro@hotmail.com

Introdução

A crescente globalização e a facilidade em consumir alimentos embutidos e alimentos salgados de pacote, ao invés de preparar alimentos naturais, estão fazendo com que cada vez mais indivíduos de todas as faixas etárias introduzam esses tipos de alimentos em suas dietas, consumindo em ambiente doméstico ou não (FREITAS, 2016). Dessa forma, o consumo de sódio também aumenta na dieta dos consumidores de tais alimentos, podendo trazer riscos à saúde (KRAEMER, 2013). O incremento desses alimentos na dieta do brasileiro também faz com que haja um decaimento na qualidade da alimentação dos mesmos, podendo levar ao sobrepeso e doenças crônicas não transmissíveis, quando em excesso (ARAÚJO, 2015).

Objetivos

Com isso, o objetivo desta pesquisa foi verificar a inclusão de embutidos, hambúrgueres e biscoitos salgados ou salgadinhos de pacote na alimentação do brasileiro.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa ecológica, em que os dados da amostra foram retirados do site do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), entre os anos de 2008 a 2016, e abrangeu três grupos de pessoas: I) crianças de 5 a 9 anos; II) adolescentes; III) adultos. As variáveis investigadas foram grupos populacional (crianças, adolescentes e adultos) e presença de embutidos e hambúrgueres e biscoitos salgados ou salgadinhos de pacote na alimentação. A análise de dados foi feita por estatística descritiva, por meio das frequências simples, percentual e média.

Resultados

A partir dos dados coletados, a média do consumo de embutidos e hambúrgueres durante os anos de 2008 a 2016 foi: crianças com 57,7%; adolescentes com 57,8% e adultos com 50%. Mas nos dois últimos anos, esse número foi reduzido em todos os grupos (crianças – 40% e 38%; adolescentes 40% e 39%; adultos – 32% e 32%, nos anos de 2015 e 2016, respectivamente). O maior consumo dessa classificação de alimentos deu-se no ano de 2012 para as crianças; 2010, 2011 e 2012 para os adolescentes e 2008 para adultos. A média no consumo de biscoitos salgados e salgadinho de pacote entre 2008 e 2016 foi: crianças com 79,4%; adolescentes com 74,4% e adultos com 62,4%. Os anos de maior consumo desses alimentos para as crianças foi em 2010, 2013 e 2014 (86%), para os adolescentes foi em 2013 (82%) e adultos em 2008 (71%). Assim, como no consumo de embutidos e hambúrgueres, houve uma queda na ingestão desses alimentos nos dois últimos anos (crianças – 60% e 60%; adolescentes – 55% e 53%; adultos – 36% e 34%, nos anos de 2015 e 2016, respectivamente).

Conclusão

Dessa forma, verificou-se que havia grande quantidade de brasileiros que consumiam alimentos processados e ultraprocessados, contendo, normalmente, elevado teor de sódio. No entanto, registra-se uma redução no consumo desses tipos de alimentos, visto que, atualmente, há um aumento da procura de uma dieta mais equilibrada e saudável, na qual a população está tomando mais conhecimento dos malefícios.

Referências

- ARAÚJO, A. da C. **Alimentos ultraprocessados na dieta de crianças: introdução e fatores associados**. 2015. 108 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Alagoas, Maceió, 2015.
- FREITAS, M. R. de. **Teor de Sódio e Potássio em Frios e Embutidos**. 2016. 15 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade de Brasília, Brasília, 2016.
- KRAEMER, M. V. dos S. **Informação nutricional de sal/sódio em rótulos de alimentos industrializados para lanches consumidos por crianças e adolescentes**. 2013. 162 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2013.

Palavras-chave: Dieta; Crianças; Adolescentes; Adultos; Preferências Alimentares

INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS UTILIZADOS PARA VERIFICAÇÃO DE DESNUTRIÇÃO EM MULHERES IDOSAS FREQUENTADORAS DE UMA PARÓQUIA EM BELÉM-PA

ALESSANDRA DOS SANTOS BARATA; EMILY DE CÁSSIA CRUZ DOS SANTOS; RAYANNA LETICIA DOS SANTOS LEITE; SAMARA DA SILVA QUEIROZ; WALYSON SANTOS DE SOUZA; RÉIA SÍLVIA LEMOS

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

alessandrasbarata@gmail.com

Introdução

A saúde do idoso visando sua nutrição é uma das principais preocupações de saúde pública, em razão desta população pertencer ao grupo de risco de desnutrição devido as mudanças fisiológicas e metabólicas naturais, como a dentição deficiente, diminuição da percepção do gosto, entre outros que comprometerem o estado nutricional desses indivíduos (SOUZA, 2009). A desnutrição é um parâmetro verificado por indicadores antropométricos que detectam a depleção de massa corpórea e muscular, esta avaliação é um item primordial para prevenir doenças crônicas associadas à desnutrição (SOUZA, 2013).

Objetivos

Utilizar parâmetros antropométricos para verificação do estado nutricional de desnutrição em mulheres idosas participantes de um grupo de convivência na cidade de Belém-PA.

Metodologia

Estudo transversal, descritivo, realizado no período de janeiro de 2016 a julho de 2017 durante atividades de extensão voluntária com idosos frequentadores do Núcleo de Convivência da Pastoral da Pessoa Idosa de uma Paróquia, em Belém-PA. A pesquisa atende as exigências da Resolução CNS nº 466, de 12 de dezembro de 2012, submetida à Plataforma Brasil, na qual recebeu autorização sob CAAE nº 56210016.5.0000.0018, tendo os participantes assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Por meio de um questionário estruturado com perguntas fechadas, foram pesquisados dados sociodemográficos e condições de saúde. Em relação à antropometria, foram aferidos peso e altura para o cálculo do Índice de Massa Corporal seguindo as diretrizes da Organização Pan-americana de Saúde (OPAS, 2001) e a circunferência da panturrilha conforme as diretrizes da Organização Mundial de Saúde (OMS, 1998). Os dados coletados foram registrados em planilha eletrônica e a análise dos dados no programa BioEstat® 5.3.

Resultados

O presente estudo foi realizado com 85 mulheres idosas de 60 a 93 anos, sendo prevalente a faixa etária de 60 a 69 anos (50,5%), seguido de 70 a 79 (31,7%) e, por fim, ≥ 80 anos (17,6%). Baseando-se na classificação do Índice de Massa Corporal, às idosas classificadas com desnutrição (32,9%), eutrofia (28,2%), obesidade (29,4%), e sobrepeso (9,4%). De acordo com a classificação da circunferência da panturrilha, verificou-se que 32% das mulheres idosas apresentam desnutrição. Ademais, foi possível averiguar que entre a totalidade de idosas desnutridas conforme a circunferência da panturrilha, 23,1% também obteve a mesma classificação de acordo com Índice de Massa Corporal.

Conclusão

O estudo demonstrou uma importante incidência de desnutrição nas mulheres idosas tanto na circunferência da panturrilha como no índice de massa corporal, evidenciando que esses parâmetros antropométricos são de extrema importância para verificação do estado nutricional e detecção da desnutrição, auxiliando na prevenção de maiores complicações à saúde. Dessa forma, a intervenção nutricional após o diagnóstico feito pelos indicadores antropométricos é fundamental para reverter o quadro nutricional, favorecendo uma melhor qualidade de vida e saúde para este público.

Referências

OPAS (Organización Panamericana de la Salud). **Encuesta multicéntrica Salud Bienestar y Envejecimiento (SABE) en América Latina y el Caribe: informe preliminar**. 92p. XXXVI Reunión del Comité Asesor de Investigaciones en Salud, Kingston – Jamaica, 9-11 jul 2001. Washington/D.C: OPAS, 2001.

SOUZA, V.M.C; GUARIENTO, M.E. Avaliação do idoso desnutrido. **Rev. Bras. Clin. Med.**, Campinas, SP, v. 7, p.46-49, 2009.

SOUZA, R. et al. Avaliação antropométrica em idosos: estimativas de peso e altura e concordância entre classificações de IMC. **Rev. Bras. Geriatr.**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 1, p. 81-90, 2013.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. "Obesity: preventing and managing the global epidemic". **WHO Technical Report Series**, Geneva, n. 894, 1998.

Palavras-chave: Antropometria; Baixo peso; Saúde do idoso; Saúde pública

INFLUÊNCIA DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL SOBRE O COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ESCOLARES

RENATA MARIA SOUZA OLIVEIRA E SILVA; JÉSSICA ALMEIDA SILVA DA COSTA; CAMILA FERREIRA CARRARA; MICHELE PEREIRA NETTO; ANA PAULA CARLOS CÂNDIDO MENDES; JOSÉ OTÁVIO DO AMARAL CORREA

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

renata.oliveira@uff.edu.br

Introdução

Ações de promoção a saúde dirigidas a jovens são fundamentais para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis e melhorias na qualidade de vida. Dentro deste contexto, a educação alimentar e nutricional, é de suma importância, pois proporciona subsídios para auxiliar a tomada de decisões, através de inúmeros recursos que irão levá-lo a fazer melhor escolha alimentar.

Objetivos

Promover ações de Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar buscando a melhoria dos hábitos alimentares, bem como avaliar o impacto que tais ações apresentam sobre o comportamento alimentar de estudantes da rede pública de Juiz de Fora- MG.

Metodologia

Tratou-se de um estudo de intervenção, realizado em 2012, com alunos, do 5º e 6º ano do ensino fundamental da rede pública. Foram realizadas 11 aulas de educação alimentar e nutricional, que abordavam temas relacionados à alimentação saudável. Foram coletadas as seguintes informações, todas em dois momentos, pré e pós-intervenção nutricional: características da dieta habitual e dados do comportamento alimentar. A característica da dieta foi analisada pelas respostas de um questionário que continha informações sobre o hábito alimentar dos escolares. Para a avaliação do comportamento alimentar, foram aplicados questionários, que continham questões relacionadas ao consumo de frutas, hortaliças, óleos e gorduras. Este consumo foi classificado de acordo com o modelo transteórico de Prochaska. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora sob o parecer nº 401/2011.

Resultados

Participaram 125 escolares, sendo 49,6% do sexo feminino e 50,4% do sexo masculino, com média de idade de $9,65 \pm 1,05$ anos. Quanto aos hábitos alimentares, no período pré-intervenção, 56% dos alunos relataram se alimentar com regularidade de horário e mais de 80% realizavam 5 refeições diariamente, sendo o almoço com maior frequência. Em relação ao comportamento alimentar, foi possível concluir que no período pós intervenção houve uma diminuição da frequência de indivíduos classificados no estágio de pré-contemplação, em relação a pré-intervenção, em praticamente todos os questionários, com exceção do questionário de intenção de consumo de frutas, que apresentou um aumento de 2,4%. Em contrapartida os indivíduos em estágio de contemplação pós intervenção, apresentaram-se em maior percentual quando comparados ao período de pré-intervenção em todos os questionários, com exceção apenas do questionário de intenção de consumo de óleos e gorduras. Não se constatou mudança de nível de comportamento alimentar significativa pós-intervenção alimentar e nutricional. Testou-se as melhoras por categorias de idade e sexo. Os escolares com idade maior ou igual a 9 anos apresentaram melhora significativa do comportamento alimentar relacionado ao questionário de consumo de óleos e gorduras, assim como os indivíduos do sexo masculino que não foram classificados no questionário de consumo de óleos e gorduras.

Conclusão

Destaca-se a importância de ações de educação alimentar e nutricional, como meio de promoção da saúde e da alimentação saudável. Foram encontradas mudanças pequenas em relação ao comportamento alimentar dos escolares pós-intervenção, que podem estar associadas à característica geral das atividades de educação alimentar e nutricional, que não se diferenciaram em função do estado nutricional e nem do estágio inicial de comportamento.

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: Ministério da Saúde, 2012b.

PROCHASKA JO, DI CLEMENTE CC, NORCROSS JC. In search of how people change- applications to addictive behaviors. American Psychologist, Washington v.47, n.9, 1992.

SOUZA, M. C. C. et al. Fatores associados à obesidade e sobrepeso em escolares. Texto Contexto Enfermagem, Florianópolis, v. 23, n. 3, 2014.

Palavras-chave: alimentação saudável; educação alimentar e nutricional; hábitos alimentares

INFLUÊNCIA DO CUIDADOR NÃO MATERNO NO TEMPO DE ALEITAMENTO MATERNO E INTRODUÇÃO DE LÍQUIDOS AO SEXTO MÊS PÓS-PARTO

MAYARA DE ALMEIDA TEBALDI; BIANCA DA ROSA CAZAROTTO; SALETE DE MATOS; CLÉCIO HOMRICH DA SILVA; MARCELO ZUBARAN GOLDANI; JULIANA ROMBALDI BERNARDI

¹ UFRGS - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

bianca.cazarotto@gmail.com

Introdução

A Organização Mundial da Saúde preconiza que o aleitamento materno seja exclusivo até os seis meses e estendido por dois anos ou mais. A oferta precoce de outros líquidos pode contribuir para reduzir a ingestão de leite materno (BRASIL, 2010) e pode trazer prejuízos para a saúde, principalmente quando a oferta se dá antes dos seis meses, fase em que a criança atinge a maturidade fisiológica digestiva (SCHINCAGLIA *et al.*, 2015). Com a crescente participação da mulher no mercado de trabalho, o cuidador não materno passou a desenvolver papel fundamental na introdução alimentar (WASSER *et al.*, 2013).

Objetivos

Avaliar se o cuidador influencia no tempo de aleitamento materno e na introdução de líquidos em crianças ao sexto mês pós-parto.

Metodologia

Estudo observacional longitudinal realizado em três hospitais públicos de Porto Alegre e aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre e Grupo Hospitalar Conceição (11-0097 e 11-027). O recrutamento ocorreu entre 24-48 horas após o parto com a autorização via Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelas puérperas. Excluíram-se mulheres soropositivas para síndrome da imunodeficiência humana, recém-nascidos gemelares, prematuros, diagnosticados com doenças congênitas ou que necessitaram de internação hospitalar. Definiram-se duas categorias para cuidador: 1ª) mãe e 2ª) outros, contemplando avós, pais, tios(as), primas e professoras da escola infantil. A introdução de líquidos como chá, suco e refrigerante antes dos 6 meses foram as outras variáveis utilizadas. Utilizou-se o teste *Qui Quadrado* para relacionar o cuidador com a introdução de líquidos e o teste de *Shapiro-Wilk* para comparar a distribuição entre os dois grupos. O nível de significância adotado foi de 5% e o programa estatístico utilizado foi o *Statistical Package for the Social Sciences* versão 18.0.

Resultados

Foram analisadas 233 puérperas. Desta amostra, 185 (79,4%) eram responsáveis pelo cuidado da alimentação do filho e 48 (20,6%) constituíram-se como outros cuidadores. Houve associação estatisticamente significativa entre a prática do aleitamento materno no sexto mês de vida e o tipo de cuidador, pois se observou essa prática em 136 (73,5%) crianças no cuidador mãe, comparado a 25 (52,1%) para outros cuidadores ($p=0,007$). Para ingestão de outros líquidos foi encontrada associação significativa para chá ($p=0,015$) em maior proporção em crianças sob o cuidado de *outros*. Para ingestão de água e suco houve tendência estatística ($p=0,052$ e $p=0,053$, respectivamente) para o grupo de cuidadores não maternos. Não houve associação significativa para ingestão de refrigerante e o cuidador ($p>0,05$).

Conclusão

O tipo de cuidador demonstrou estar associado ao aleitamento materno no 6º mês de vida do lactente bem como para a introdução precoce de líquidos, como água, chá e suco.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
- SCHINCAGLIA *et al.*, Práticas alimentares e fatores associados à introdução precoce da alimentação complementar entre crianças menores de seis meses na região noroeste de Goiânia, Rev. Epidemiol. Serv. Saúde. Brasília, set. 2015.
- WASSER *et al.*, Who's feeding baby? Non-maternal involvement in feeding and its association with dietary intakes among infants and toddlers. Journal Appetite v. 71, p. 7-151, dez. 2013.

Palavras-chave: ALEITAMENTO MATERNO; CUIDADOR; INTRODUÇÃO ALIMENTAR

INFLUÊNCIA DO GANHO DE PESO MATERNO SOBRE O PESO FETAL EM GESTANTES DE SEGUNDO TRIMESTRE ATENDIDAS EM UMA UNIDADE DE SAÚDE DE PORTO ALEGRE

SALETE DE MATOS; DANIELA CORTÉS KRETZER; JOSÉ ANTONIO MAGALHÃES; MARCELO ZUBARAN GOLDANI; ALEXANDRE DA SILVA ROCHA; JULIANA ROMBALDI BERNARDI

¹ PMPOA - Prefeitura Municipal de Porto Alegre - RS, ² UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul
salete.matos@hotmail.com

Introdução

A identificação de prognósticos no decorrer de todo ciclo gravídico deve ser avaliada cuidadosamente. O monitoramento do estado nutricional gestacional é uma ferramenta importante para indicar situações de risco gestacional. Destaca-se o ganho de peso gestacional, ao qual promove implicações diretas na saúde materno-infantil. A inadequação do ganho de peso pode acarretar prejuízos à longo prazo tanto para a gestante, quanto para o feto. Atuar na prevenção e identificação de casos de risco é determinante para uma gestação saudável.

Objetivos

Avaliar a influência do ganho de peso materno sobre o peso fetal em gestantes de segundo trimestre atendidas em uma Unidade de Saúde de Porto Alegre.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado com gestantes submetidas à ultrassonografia obstétrica, com idade gestacional compreendida entre 14 e 26 semanas mais 6 dias e atendidas no Centro de Saúde Murialdo da Prefeitura de Porto Alegre e conveniadas ao serviço único de saúde (SUS). Foram excluídas do estudo pacientes com gestação gemelar, gestação com feto morto ou malformado. O ganho de peso materno foi avaliado através da subtração entre peso atual, aferido em balança calibrada, e o peso pré-gravídico relatado e controlado pela primeira medição descrita na carteira pré-natal. O peso fetal e idade gestacional foram obtidos através de avaliação ultrassonográfica. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Prefeitura Municipal de Porto Alegre sob número 1.758.959. As variáveis contínuas foram descritas por média±desvio padrão quando paramétricas ou mediana e intervalo interquartil quando não paramétricas; e, as categóricas por número absoluto e relativo. O teste utilizado foi correlação de Spearman para comparar o ganho de peso materno e peso fetal no segundo trimestre de gestação. O nível de significância adotado foi <0,05.

Resultados

Foram analisadas 100 gestantes no segundo trimestre. Dentre elas, 54,7% eram brancas. A mediana de peso fetal foi de 300,5 [90,0 – 1,065,0] gramas. A mediana de ganho de peso foi 4,1[-23,80-22,20] quilos. Observou-se diferença estatisticamente significativa entre o ganho de peso materno e ganho de peso fetal no segundo trimestre de gestação. Sendo que mães com maior ganho de peso gestacional apresentaram fetos com maior peso ($p < 0,001$).

Conclusão

Gestantes de segundo trimestre que obtiveram maior ganho de peso gestacional apresentaram feto com maior peso pela avaliação ultrassonográfica. O monitoramento do ganho de peso materno pode diminuir o risco à saúde ao longo da gestação, parto e puerpério. Assim, a assistência nutricional pré-natal deve prevenir, diagnosticar e orientar as gestantes para evitar possíveis agravos a curto e longo prazo.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-geral da Política de Alimentação e Nutrição. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN: Uma visão ampliada. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006.

SATO, Ana Paula Sayuri; FUJIMORI, Elizabeth. Estado nutricional e ganho de peso de gestantes. Rev. Latino-Am. Enfermagem, Ribeirão Preto, v. 20, n. 3, p. 462-468, June 2012.

Palavras-chave: Peso fetal; Nutrição Materna; Ganho de peso gestacional

INFLUÊNCIAS DO NUTRICIONISTA DO NASF NAS PRÁTICAS ALIMENTARES DE UMA COMUNIDADE EM BRASÍLIA-DF

ÉRICKA ALVES DE SOUSA; MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO

¹ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília
mainapereira@gmail.com

Introdução

A Atenção Básica está entre as agendas prioritárias do Ministério da Saúde, uma vez que é eixo estruturante do Sistema Único de Saúde, visando a promoção da saúde da população (BRASIL, 2014). Os Núcleos de Apoio à Saúde da Família são constituídos por equipes compostas por profissionais de diferentes áreas de conhecimento, que devem atuar de maneira integrada e apoiando os profissionais das Equipes Saúde da Família, das Equipes de Atenção Básica para populações específicas e Academia da Saúde (BRASIL, 2010).

Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo primário avaliar as influências do nutricionista do Núcleo de Apoio à Saúde da Família em uma comunidade assistida no Distrito Federal.

Metodologia

O Núcleo de Apoio à Saúde da Família do estudo foi implantado há 5 anos e atualmente conta com a atuação de diversos profissionais da saúde. A atuação da nutricionista e da técnica em nutrição consiste em realização de atendimento individual e compartilhado, ações nas escolas próximas do centro de saúde, estímulo para atos de vida saudável, realização do hiperdia e orientações sobre a primeira papa para mães com bebês à partir de 4 meses de idade. A nutricionista da unidade assinou o termo de consentimento livre e esclarecido concordando em ajudar com o desenvolvimento da pesquisa, e em seguida, respondeu um questionário aberto sobre questões que envolviam sobre a sua rotina diária de atendimento e quais são os requisitos adotados para atingir positivamente o seu público alvo. As famílias que realizavam acompanhamento nutricional assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido e posteriormente responderam um questionário aberto e com questões objetivas, sobre dados socioeconômicos da família e de como é realizada a intervenção da nutricionista na família. O período da coleta de dados foi de abril a maio de 2017. Os procedimentos metodológicos do presente trabalho foram aprovados pelo Comitê de Ética, cujo protocolo foi CAAE 64263217.3.0000.0023.

Resultados

Durante a pesquisa, muitos relataram sobre as ações que são realizadas pela nutricionista do núcleo, sendo que a que mais se destacou foram as reuniões em grupo que abordam temas sobre a reeducação alimentar. Vale ressaltar, que muitos participantes por participarem de mais de um grupo, citaram as ações que eles conseguiram colocar o aprendizado como prática no seu dia a dia. Das 16 famílias incluídas na pesquisa, 8 delas possuem um tipo de doença crônica, onde a que mais esteve presente foi a diabetes. A nutricionista relatou que após observar que a maioria dos seus pacientes relatavam ter a presença da diabetes e/ou hipertensão, ela decidiu implementar o programa Hiperdia na unidade, que 2 destina-se ao cadastramento e acompanhamento de portadores de hipertensão arterial e/ou diabetes mellitus. A renda média das famílias era de R\$ 1.715,00; correspondente a 1,8 salários mínimos e com a renda per capita de R\$ 428,75. As famílias relataram que a condição econômica não é um empecilho para que elas adotem um estilo de vida saudável. A maioria aponta que a grande dificuldade encontrada para colocar em prática uma reeducação alimentar e começar a praticar uma atividade física é a falta de apoio da família.

Conclusão

O presente trabalho coloca em evidência que a nutricionista do Núcleo de Apoio à Saúde da Família influencia positivamente nas práticas alimentares da comunidade, podendo concluir que as atividades das reuniões em grupo conseguem alcançar o objetivo esperado.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Núcleo de Apoio à Saúde da Família / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília, 2014

BRASIL. Portaria Nº 2.843/GM/MS, de 20 de setembro de 2010. Cria, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), os

Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF) a modalidade 3 - NASF 3, com prioridade para a atenção integral para usuários de crack, álcool e outras drogas. Publicada no DOU em 21 de setembro de 2010. Brasília-DF: Ministério da Saúde, 2010.

Palavras-chave: Acompanhamento; Atenção básica; Intervenção; Nutricionista; Promoção

INGESTÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS POR ACADÊMICAS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA NOS ANOS DE 1999, 2004 E 2009

NICOLE MATTOS PINHEIRO; MARIANA MONTEIRO DE BRITTO; GABRIELA MORGADO DE OLIVEIRA COELHO;
ELIANE DE ABREU SOARES

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
gabimorgado@yahoo.com.br

Introdução

A Organização Mundial de Saúde recomenda a ingestão diária de no mínimo 400g de frutas e hortaliças para prevenção de doenças crônicas. No entanto, a ingestão desses alimentos ainda é insuficiente no Brasil, país no qual, a obesidade já atinge 18,9% da população. Ademais, ao ingressarem em uma universidade, o consumo alimentar dos estudantes é influenciado, muitas vezes pelo fato dos mesmos passarem a morar sozinhos, preparar sua própria alimentação e administrar os estudos concomitantemente. Em geral, omitem refeições e realizam lanches, levando à ingestão alimentar inadequada.

Objetivos

Avaliar o consumo de frutas e hortaliças de acadêmicas de Nutrição de uma universidade pública ao longo dos anos.

Metodologia

Trata-se de estudo transversal. Os dados foram coletados por meio de registros alimentares de dois dias de semana não consecutivos e um dia de final de semana, auto relatados pelas acadêmicas de nutrição de uma universidade pública em três anos distintos, sendo eles 1999, 2004 e 2009. Foram consideradas como frutas todas as cruas, secas, congeladas, cozidas, suco e refresco naturais, exceto frutas em caldas, tortas de frutas, sucos e refrescos industrializados. Foram consideradas hortaliças todas as cruas, cozidas, refogadas, congeladas, enlatadas, e sopa de legumes, exceto vegetais do tipo C. As preparações foram desmembradas com apoio da Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. O consumo foi expresso pelo percentual do consumo médio a cada ano e pela quantidade (em gramas) ingerida ao longo do dia por aluna e foi verificada a adequação de consumo de acordo com a recomendação da Organização Mundial de Saúde. Foram também coletadas informações a respeito da variedade, modo de preparo e quais as refeições em que eram consumidas. O teste Shapiro-Wilk apontou a não normalidade dos dados e foram aplicados os testes de Wilcoxon, Kruskal-Wallis e Qui-quadrado, sendo considerado como nível de significância $p \leq 0,05$. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, sob o número 1046-CEP/HUPE.

Resultados

A amostra foi composta por 161 alunas. Destas 54 eram de 1999, 60 de 2004 e 47 de 2009. As medianas (md) de consumo de frutas e hortaliças tanto nos dias de semana quanto final de semana não apresentaram diferenças significativas entre os anos ($p > 0,05$). Em todos os anos avaliados, o consumo de hortaliças foi maior nos dias de semana do que final de semana (md = 49 e 30g em 1999; 49 e 35g em 2004; 75 e 44g em 2009, respectivamente; $p \leq 0,05$). Já para frutas, o mesmo ocorreu apenas no ano de 2004 (md = 212 e 162g, respectivamente; $p = 0,03$). O percentual do consumo médio variou de 73,7% a 82,9% para frutas e 17,1% a 26,8% para hortaliças em todos os anos. A prevalência de inadequação foi elevada em todos os anos, variando de 66% a 81,5%, sem diferença significativa tanto nos dias de semana ($p = 0,274$) quanto final de semana ($p = 0,243$). As frutas mais mencionadas foram laranja (principalmente o suco) maçã e banana em variadas refeições e as hortaliças foram alface, tomate e cenoura no almoço.

Conclusão

Observou-se que o percentual do consumo médio de frutas foi mais do que o dobro do de hortaliças em todos os anos. Apenas 1/3 das acadêmicas atingiu o consumo de frutas e hortaliças igual ou maior que 400 gramas ao dia, em todos os anos tanto no dia de semana quanto no final de semana, sendo este consumo predominantemente inferior à recomendação vigente.

Referências

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva, 2003, 149 p.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa.

Vigitel Brasil 2016: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília: Ministério da Saúde; 2017, 162 p.

DUARTE, F.M.; ALMEIDA, S.D.S.; MARTINS, K.A. Alimentação fora do domicílio de universitários de alguns cursos da área da saúde de uma instituição privada. O Mundo da Saúde, São Paulo, v.37, n.3, p. 288-298, 2013.

PINHEIRO ABV, LACERDA EMA, BENZECRY EH, GOMES MCS, COSTA VM. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 5. ed. [São Paulo]: Atheneu; 2009.

Palavras-chave: Consumo de alimentos; Frutas; Hortaliças; Nutrição

INGESTÃO DE NUTRIENTES E ENERGIA POR ADOLESCENTES DO MUNICÍPIO DE CAMPINAS: REVISÃO SISTEMÁTICA E METANÁLISE

REGINA ESTEVES JORDÃO; SAMANTHA DALBOSCO LINS CARVALHO; KARYNE SUMICO DE LIMA UYENO; DANIELA DE ASSUMPÇÃO; MARILISA BERTI DE AZEVEDO BARROS; ANTONIO DE AZEVEDO BARROS FILHO

¹ UNICAMP - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, Faculdade de Ciências Médicas (FCM UNICAMP), Centro de Investigação em Pediatria (CIPED), Campinas-SP, Brasil
regina_nutri@yahoo.com.br

Introdução

O consumo alimentar dos adolescentes tem sofrido diversas alterações no decorrer dos últimos anos. A inadequada ingestão de nutrientes é notória e traz preocupações, pois o desequilíbrio nutricional propicia maior susceptibilidade às doenças crônicas não transmissíveis, como o diabetes, obesidade e doenças cardíacas.

Objetivos

Estimar o consumo de nutrientes e de energia entre os adolescentes, por meio de uma revisão sistemática e metanálise.

Metodologia

Foi realizada uma revisão sistemática da literatura nas bases de dados *SciELO, PubMed, Web of Science, Embase* e Biblioteca Virtual de Saúde, de artigos publicados nos últimos dez anos. A pergunta norteadora foi: “Como está o consumo de nutrientes entre adolescentes no Brasil?”. Os descritores utilizados, com base no *DeCs* para as bases *LILACS, SciELO* e *Embase*; e no *MesH* para *PubMed* e *Web of Science*, foram: “adolescente”, “consumo alimentar” e “Brasil”, de maneira isolada e combinada com os nutrientes: “carboidratos”, “proteínas”, “lipídeos”, “vitamina A”, “C”, “D”, “E”, “folato”, “tiamina”, “B12” e os minerais “cálcio”, “ferro”, “zinco”, “selênio”, “potássio” e “sódio”. Na língua inglesa: *adolescents, food intake, food consumption, Brazil, vitamins A, C, D, E, folate, thiamin, B12, calcium, iron, zinc, potassium, sodium*. A metodologia seguida foi a proposta pelo padrão *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses: The PRISMA Statement*. Identificaram-se 682 registros e após a exclusão de duplicatas, avaliação de títulos, resumos e leitura completa, foram incluídos um total de 35 estudos. Posteriormente, de acordo com os critérios de elegibilidade e heterogeneidade da amostra, os nutrientes foram selecionados para a análise. O modelo aleatório foi considerado para estimar a média e o desvio padrão dos nutrientes.

Resultados

Foram utilizados 22 estudos para o consumo energético (n=78.454) com idade entre 10 e 19 anos e estimativa média de 2346,0 Kcal/dia (IC95%: 2122,2-2569,8). Para análise de macronutrientes, foram incluídos 17 estudos a respeito de carboidratos (n=10.733), 18 de lipídeos (n=11.390) e 15 artigos sobre proteínas (n=3.925), com médias estimadas de consumo, respectivamente, de 328,9g (56,0% do total calórico), 79,8g (30,6%) e 85,2g (14,4%). Os micronutrientes avaliados e suas respectivas médias de ingestão foram: cálcio – 679,5mg, ferro - 15,42mg, sódio - 3567,32mg, zinco – 10,06mg, vitamina A - 782,49µg, vitamina C - 164,32mg e vitamina E – 5,65mg. O número de estudos utilizados para análise dos micronutrientes variou entre 4 a 22, excluíram-se os nutrientes que apresentaram de 1 a 3 artigos somente.

Conclusão

O processo de transição nutricional no país mostra um aumento da prevalência de excesso de peso entre os adolescentes, porém no presente estudo o consumo energético e de macronutrientes encontrou-se dentro das recomendações. Entretanto, a ingestão média de cálcio e vitamina E apresentou-se inadequada entre os adolescentes. A análise de micronutrientes é imprescindível, por se tratar de uma fase em que ocorre o crescimento e desenvolvimento do adolescente, sendo que as vitaminas e minerais exercem importante papel na homeostase do organismo e consequente manutenção da boa saúde. A realização de inquéritos dietéticos com melhor padronização são necessários para que se possa identificar com mais acurácia as deficiências nutricionais.

Referências

GALVÃO, T.F.; PANSANI, T. de S.A.; HARRAD, D. Principais itens para relatar em Revisões sistemáticas e Meta-análises: A recomendação PRISMA. *Epidemiol e Serviços Saúde*. v.24, n.2, p.335–42. 2015

SOUZA, N.P. de; LIRA, P.I.C. de; FONTBONNE, A.; PINTO, F.C. de L.; CESSE, EÂP. A (des)nutrição e o novo padrão epidemiológico em um contexto de desenvolvimento e desigualdades. *Cien Saude Colet*. v.22, n.7, p.2257–66. 2017

SPERANDIO, N.; PRIORE, S.E. Inquéritos antropométricos e alimentares na população brasileira: importante fonte de dados para o desenvolvimento de pesquisas. Cien Saude Colet. v.22, n.2, p.499–508. 2017

Palavras-chave: Adolescentes; Macronutrientes; Micronutrientes; Calorias

INGESTÃO DIÁRIA DE LEITE: FATORES ASSOCIADOS EM ADOLESCENTES DO MUNICÍPIO DE CAMPINAS, SP

RENATA LUZ; MARILISA BERTI DE AZEVEDO BARROS; DANIELA DE ASSUMPÇÃO; REGINA ESTEVES JORDÃO; SUZY FERREIRA DE SOUSA; ANTONIO DE AZEVEDO BARROS FILHO

¹ UNICAMP - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, Faculdade de Ciências Médicas (FCM UNICAMP), Centro de Investigação em Pediatria (CIPED), Campinas-SP, Brasil
regina_nutri@yahoo.com.br

Introdução

O leite é um alimento rico em proteínas de alto valor biológico, possui quantidades significativas de vitaminas A e do complexo B, e também representa uma importante fonte de cálcio, que é um mineral essencial para a formação e manutenção do tecido ósseo, para a mediação de contração muscular e da transmissão nervosa e que atua como importante mensageiro intracelular. Durante a infância e adolescência, o leite fornece energia, proteínas de alto valor biológico, gorduras, sais minerais e vitaminas, contribuindo para o adequado crescimento e desenvolvimento muscular, ósseo e endócrino. A ingestão de alimentos saudáveis, como o leite, entre os adolescentes vem se mostrando inadequada podendo levar ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, constituindo um grande problema de saúde pública.

Objetivos

Analisar a ingestão diária de leite por adolescentes segundo variáveis demográficas e de consumo alimentar.

Metodologia

Estudo transversal de base populacional que utilizou dados do Inquérito de Saúde de Campinas (ISACamp 2014/15) e do Inquérito de Consumo Alimentar e Estado Nutricional (ISACamp Nutri 2015/16). Foram estimadas prevalências da ingestão diária de leite entre os adolescentes (10 a 19 anos) em relação às variáveis demográficas e de consumo alimentar obtidas por meio de um questionário de frequência alimentar semanal. Foram estimadas razões de prevalência brutas e ajustadas por meio de regressão simples e múltipla de Poisson. A análise de dados foi feita no programa Stata 14.0. O ISACamp 2014/15 foi aprovado pelo parecer nº 409.714 e o ISACamp Nutri 2015/16 pelo parecer nº 637.229.

Resultados

Entre os adolescentes, 19,1% relataram não consumir leite, 22,0% consumiam de 1 a 3 vezes por semana, 16,3% de 4 a 6 vezes e 42,6% ingeriam leite diariamente. A ingestão diária de leite foi significativamente maior no sexo masculino, nos adolescentes que se consideram magros, nos que ingeriam diariamente frutas, feijão, hortaliças cozidas e biscoito/bolacha e entre aqueles que possuíam o hábito de checar os rótulos dos alimentos. Por outro lado, o consumo diário de leite mostrou-se menor com o aumento da idade e entre aqueles que não tomavam o café da manhã diariamente.

Conclusão

Os resultados apontam que o consumo diário de leite entre os adolescentes está fortemente associado a outras práticas saudáveis como ingestão diária de frutas, hortaliças cozidas e feijão, além do hábito de verificar os rótulos dos alimentos. São necessárias orientações para promover comportamentos saudáveis nos adolescentes do sexo feminino e nos que apresentam um perfil de consumo alimentar inadequado.

Referências

- BUENO, Aline L.; CZEPIELEWSKI, Mauro A. The importance for growth of dietary intake of calcium and vitamin D. *Journal of pediatric*, v. 84, n. 5, p. 386-394, 2008.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. Milk and dairy products in human nutrition. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations; 2013.
- LEMKE, Geysa Maria MN et al. Avaliação do consumo de leite e derivados, frutas e doces entre adolescentes de uma escola privada de porto velho-RO. *Saber Científico*, v. 5, n. 1, p. 43-51, 2016.
- TOMBINI, Heloisa et al. Consumo de leite de vaca e derivados entre agricultores da região oeste do Paraná. *Alimentos e Nutrição Araraquara*, v. 23, n. 2, p. 267-274, 2012.

Palavras-chave: Leite; Consumo Alimentar; Adolescentes; Inquéritos de Saúde

INGESTÃO PROTEICA E FATORES ASSOCIADOS EM PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA

VALESKA INQUES ROCHA DUARTE; ANA FLÁVIA GALVÃO DA SILVA; BRUNA MELO GIGLIO; RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA; JOÃO FELIPE MOTA; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL

¹ UFG - Universidade Federal de Goiás

brunamgiglio@hotmail.com

Introdução

As proteínas são consideradas importantes moduladores no controle metabólico conferindo propriedades reguladoras que melhoram a composição corporal. Evidências sugerem que o aumento no consumo proteico pode auxiliar na preservação da massa magra, aumentar a perda de massa gorda, melhorar o controle glicêmico e pressão arterial. A proteína é considerada o macronutriente com maior poder termogênico, influenciando diretamente no equilíbrio energético e aumento da saciedade. Contudo são escassos estudos que avaliam a influência da proporção do consumo de proteínas em variáveis antropométricas e clínicas

Objetivos

Avaliar se ingestão proteica está associada com redução da adiposidade e melhora dos parâmetros clínicos em indivíduos triados em parques públicos

Metodologia

Estudo transversal com 418 indivíduos de ambos os sexos, maiores de 18 anos que realizavam atividade física de lazer em praças e parques da cidade de Goiânia no ano de 2016. Foi investigado o consumo alimentar por recordatório de 24 horas e avaliou-se a ingestão proteica (hipoproteica < 0,8g/kg/dia; normoproteica \geq 0,8g/kg/dia \leq 1,2g/kg/dia; hiperproteica >1,2g/kg/dia), de carboidratos, lipídios, fibras alimentares, leucina, valor calórico total e ingestão de lácteos. Investigou-se ainda variáveis antropométricas (índice de massa corporal, circunferência abdominal, prega cutânea tricipital e força de preensão manual), clínicas (glicemia casual, pressão arterial sistólica e diastólica), sociodemográficas (idade, sexo e raça) e comportamentais (tabagismo, etilismo e prática de atividade física rotineiramente). Foi aplicado o teste de quiquadrado, Shapiro-wilk, Kruskal-wallis e de diferenciação assim como a regressão robusta de Poisson para estimativa da razão de prevalência, todos com nível de significância de 5%. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, número do parecer 1.470.285 e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

Resultados

A amostra foi composta por 53,1% de mulheres, 75,6% de adultos, 54,6% de brancos, 68,5% de praticantes de atividade física regular, 7,9% de tabagista e 48,6% de etilistas. Observou-se que 31,1% dos indivíduos ingeriram dieta hipoproteica ou normoproteica enquanto 37,8% hiperproteica. Evidenciou-se que comparado às pessoas que ingeriram uma dieta hipoproteica, as que consumiam uma dieta hiperproteica tinham menor índice de massa corporal ($27,6 \pm 4,4$ vs $24,3 \pm 3,9$ kg/m²; $p < 0,001$), circunferência abdominal ($96,2 \pm 10,9$ vs $88,0 \pm 11,7$ cm; $p < 0,001$) e dobra cutânea tricipital ($25,3 \pm 9,1$ vs $20,3 \pm 8,1$ mm; $p < 0,001$). Não foram observadas diferenças para força de preensão manual. Para variáveis clínicas notou-se menor pressão arterial sistólica ($134,2 \pm 19,0$ vs $127,1 \pm 17,9$ mmHg; $p = 0,003$), diastólica ($92,0 \pm 19,5$ vs $87,1 \pm 14,1$ mmHg; $p = 0,005$) e glicemia casual ($110,14 \pm 41,89$ vs $101,55 \pm 32,37$ mg/dl; $p = 0,007$). Quanto ao consumo de proteína (dieta hiperproteica), observou-se maior consumo de calorias, carboidratos, lipídios, fibras alimentares e leucina ($p < 0,001$). Além disso, foi encontrada uma razão de prevalência 44% menor de excesso de peso em ambos os modelos, bruto e ajustado por sexo e idade, e 27% menor na circunferência abdominal no modelo bruto e 20% no modelo ajustado por sexo e idade ($p < 0,05$).

Conclusão

A dieta hiperproteica relacionou-se a menores medidas de adiposidade e pressão arterial e glicemia considerados fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Referências

- PEDROSA, R. G.; JUNIOR, J. D.; TIRAPEGUI, J. Dieta rica em proteína na redução do peso corporal. Revista de Nutrição, Campinas, v. 22, n. 1, p. 106-110, 2009.
- PHILLIPS, S. M. Current concepts and unresolved questions in dietary protein requirements and supplements in adults. Frontiers in Nutrition. Canadá, v. 4, n. 13, p. 1-7, 2017

Palavras-chave: proteína; antropometria; atividade física; estudo transversal

INSATISFAÇÃO CORPORAL E VARIÁVEIS DE COMPOSIÇÃO CORPORAL EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES

CAROLINE RESENDE MARTINS; VIRGILIA OLIVEIRA PANI; MARCOS ALVES DE SOUZA PEÇANHA; MIRIAM CARMO RODRIGUES BARBOSA; JOSÉ GERALDO MILL; ELIANE RODRIGUES DE FARIA

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo, ² UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

eliane.faria@ufjf.edu.br

Introdução

A insatisfação corporal é compreendida como o desejo do indivíduo de que seu corpo seja diferente da forma como percebe, caracterizando então uma avaliação negativa do próprio corpo a partir de uma imagem formada em sua mente (ALVARENGA et al., 2010; DUMITH, 2012). A Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar – PeNSE realizada com alunos do 9º ano, com idade entre 13 a 17 anos, mostrou que no país 28,0% dos adolescentes avaliados declararam estarem insatisfeitos com o seu corpo (IBGE, 2016). Dentre os meninos, esse percentual era de 22,1% e entre as meninas, de 33,4% (IBGE, 2016). Observou-se ainda que 18,3% deles declararam ser gordos ou muitos gordos. A proporção de meninas que se achavam gordas (21,8%) era maior do que de meninos (14,6%) (IBGE, 2016). Desta forma, torna-se essencial a avaliação dos fatores associados à insatisfação corporal ainda na infância e na adolescência para evitar problemas futuros.

Objetivos

Avaliar se há diferença na composição corporal, em crianças e adolescentes de 8 a 14 anos, com ou sem a presença de insatisfação corporal.

Metodologia

Trata-se de estudo transversal com crianças e adolescentes de ambos os sexos de 8 a 14 anos, de escolas públicas de Vitória/ES. Foram obtidas medidas de peso, estatura, perímetro da cintura, perímetro do quadril, massa livre de gordura, massa de gordura e percentual de gordura corporal, através da bioimpedância elétrica vertical com oito eletrodos táticos (Inbody230®). Calculou-se o índice de massa corporal (IMC) e a relação cintura/estatura (RCE). A maturação sexual foi avaliada através dos estágios de desenvolvimento de pilosidade pubiana, mamas e genitais, conforme proposto por Tanner (1962). A imagem corporal foi avaliada por meio da Escala de Silhuetas proposta por Kakeshita et al. (2009), validada para crianças e adolescentes. Utilizou-se o Teste t de Student ou Mann-Whitney para avaliar a diferença da composição corporal nos indivíduos com e sem insatisfação corporal, além do teste do Qui-quadrado para avaliar a associação entre as variáveis categóricas (sexo e estágio de maturação sexual) considerando $p < 0,05$. O projeto teve aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Universidade Federal do Espírito Santo (parecer nº 1.565.490) e a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e do Termo de assentimento pelos participantes e seus responsáveis.

Resultados

A amostra foi composta por 296 crianças e adolescentes, sendo que 68,6% (n=203) encontravam-se no estágio púbere. O excesso de peso esteve presente em 40,5% (n=120) e o excesso de gordura corporal em 50,3% (n=149) da amostra total. Em relação à imagem corporal, 88,9% (n=263) estavam insatisfeitos com o corpo, e destes, 54,4% (n=143) eram do sexo feminino. Não se observou associação entre insatisfação corporal com o sexo e o estágio de maturação sexual ($p > 0,05$). Os valores de IMC, perímetro da cintura, RCE, percentual de gordura corporal e massa livre de gordura foram maiores no grupo com insatisfação corporal quando comparados aos com satisfação corporal ($p < 0,05$).

Conclusão

Pode-se concluir que as crianças e os adolescentes com insatisfação corporal apresentaram maiores valores das variáveis de composição corporal. Desta forma, é essencial o diagnóstico precoce de alterações da imagem corporal e da composição corporal, para assim, atuar nesses fatores levando à prevenção e tratamento das complicações associadas na vida atual e futura.

Referências

- ALVARENGA, M.S; et al. Insatisfação com a imagem corporal em universitárias brasileiras. *Jornal Brasileiro de Psiquiatria*. v.59, n.1, p.44-51, 2010.
- DUMITH, S.C.; et al. Insatisfação corporal em adolescentes: um estudo de base populacional. *Ciência e Saúde Coletiva*.

v.17, n.9, p.2499-505, 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa Nacional De Saúde Do Escolar: 2015. Coordenação de População e Indicadores Sociais. Rio de Janeiro, 2016.

KAKESHITA, I.S.; et al. Construção e fidedignidade teste-reteste de escalas de silhuetas brasileiras para adultos e crianças. Psicologia: teoria e pesquisa; v.25, n.2, p.263-270, 2009.

TANNER, J. M. Growth at adolescence. 2 ed. Oxford: Blackwell, 1962.

Palavras-chave: adolescência; composição corporal; infância; insatisfação corporal

INSEGURANÇA ALIMENTAR EM FAMÍLIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA

FERNANDA WITT; BIANCA INÊS ETGES; LUCIANO LEPPER

¹ UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

bianca@unisc.br

Introdução

Em 2003 foi criado pelo governo federal o Programa Bolsa Família, sendo este um programa de transferência de renda com o propósito de proporcionar o acesso das famílias aos direitos sociais básicos e acabar com a pobreza através das condicionalidades, que são as obrigações assumidas pelas famílias beneficiárias assim como pelo poder público (BRASIL, 2014). O Programa auxilia no combate à pobreza através da transferência mensal de um valor em dinheiro às famílias e faz acompanhamento na área de saúde e na educação. Esse programa destina-se às famílias em situação de pobreza e de extrema pobreza e tem o intuito de promover a Segurança Alimentar e Nutricional dos seus integrantes e de reduzir as desigualdades sociais do país (BRASIL, 2015). A Segurança Alimentar e Nutricional é definida através do artigo 3º da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, como um direito de todos a uma alimentação adequada com acesso frequente e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade satisfatória, sem afetar o acesso a outras necessidades fundamentais, baseando-se em práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que seja ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentável (BRASIL, 2006).

Objetivos

Identificar a prevalência de Insegurança Alimentar e verificar se existe correlação entre Insegurança Alimentar com estado nutricional, número de integrantes do domicílio, sexo e escolaridade do responsável familiar nas famílias do Programa Bolsa Família no município de Vale do Sol/RS.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal de natureza quantitativa, realizado com famílias do programa. A pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Santa Cruz do Sul sob o número CAEE 64831416.9.0000.5343 parecer 1.942.261. Utilizou-se um questionário estruturado para obtenção de informações socioeconômicas e a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar para medir a Insegurança Alimentar. O estado nutricional foi avaliado através dos dados obtidos nas aferições de peso e estatura. Aplicou-se o teste Qui-quadrado para avaliar a associação de Insegurança Alimentar com as variáveis.

Resultados

Esta pesquisa contou com 59 famílias, o que corresponde a 19,0% do total de famílias beneficiárias no município em abril de 2017. Das 59 famílias estudadas, a média de integrantes por família foi de $4,14 \pm 1,36$, destas 49,1% tinham entre 4-6 membros, com renda per capita média de R\$ $141,14 \pm 81,30$. A prevalência de Insegurança Alimentar foi de 78%, apresentou-se associada ao índice P/E em crianças menores de 5 anos ($p=0,03$). Insegurança Alimentar foi predominante nas famílias do programa, sendo a maior parte casos de grau leve. As variáveis avaliadas não se relacionaram a Insegurança Alimentar com exceção do indicador P/E nas crianças menores de 5 anos. O elevado percentual de excesso de peso e obesidade encontrado demonstra que a transição nutricional está acontecendo nas famílias de baixa renda.

Conclusão

A situação de Insegurança Alimentar foi predominante nas famílias beneficiárias do programa. As variáveis avaliadas não se relacionaram a Insegurança com exceção do indicador P/E nas crianças menores de 5 anos. Observa-se a necessidade do profissional da área de nutrição na Proteção Social Básica, pois esse profissional tem a capacidade de assessorar esta população a realizar o uso correto dos baixos recursos que recebem na compra de alimentos com melhor qualidade nutricional e menor custo.

Referências

Brasil. O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil: um retrato multidimensional. Relatório 2014. p. 90, 2014.

Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário. Bolsa Família. 2015. Disponível em: . Acesso em: 09 out.2016.

Brasil. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Disponível em: . Acesso em: 10 nov. 2016.

Palavras-chave: Antropometria; estado nutricional; segurança alimentar

INTERFACES ENTRE A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E A PROMOÇÃO DA SAÚDE NO BRASIL

ISABELLA JANINE DE ANDRADE; ALANA MARCELINO RIBEIRO FREITAS; ANA LUISA ROSA PINHEIRO DE LEMOS; BRUNA KAROLINE MATOS COELHO; VERUSKA PRADO ALEXANDRE

¹ UFG/ FANUT - Universidade Federal de Goiás. Faculdade de Nutrição, ² CERESAN - Centro de Referência em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, ³ UNIDERP - Faculdade Anhanguera de Anápolis
alanamfr@hotmail.com

Introdução

As noções de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e da Promoção da saúde podem ser consideradas próximas no contexto brasileiro (ALVES; JAIME, 2014). Uma das interfaces está na adoção da abordagem integrada sobre os direitos: a SAN atua a partir do Direito humano a alimentação adequada (DHAA) e a promoção a partir do Direito humano à saúde. Ambas noções atuam na perspectiva de respeito às necessidades e diversidades, sendo o princípio da equidade um dos fatores que as une. Estudos que retratem os pontos de aproximações destes campos podem contribuir para o seu fortalecimento enquanto políticas e áreas de conhecimento estratégicos para a alimentação e nutrição.

Objetivos

Analisar as interfaces entre o campo da Segurança Alimentar e Nutricional e o da Promoção da saúde no Brasil.

Metodologia

Estudo descritivo, realizado em 2017, com abordagem qualitativa. Os princípios da promoção da saúde foram obtidos da Política Nacional de Promoção da Saúde – PNaPS (BRASIL, 2014). A análise temática (CLARKE; BRAUN, 2017) da interface entre estes e o campo da SAN foi realizada a partir das ementas dos grupos temáticos que compuseram o II Encontro Nacional de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional (II ENPSAN) e uma amostra de 28 resumos publicados nos anais (21,05% do total de trabalhos). A autorização para uso dos anais do II ENPSAN foi obtida com o comitê executivo da Rede Brasileira de Soberania e SAN.

Resultados

Constatou-se que Equidade é um princípio base tanto para a SAN como para a promoção da saúde. Todas as ementas dos grupos temáticos do II ENPSAN descrevem ações que se associam a concepção de equidade identificada na PNaPS. Destaca-se que equidade é expressa principalmente pela atuação voltada para populações em situação de vulnerabilidade. A categoria Participação social foi encontrada em quatro diferentes grupos temáticos tendo estes como enfoque: DHAA, abastecimento alimentar, cultura alimentar e indicadores em SAN. Sustentabilidade foi um princípio identificado na descrição de dois grupos temáticos “2. Produção sustentável e processamento de alimentos” e “3. Abastecimento e consumo alimentar saudável”, no entanto, com enfoque único na dimensão ambiental. Os princípios do Empoderamento, Intersetorialidade e Territorialidade foram identificados na descrição de três grupos temáticos, sendo estes diferentes entre si. A Territorialidade foi notada na descrição dos grupos temáticos: 4 que tratava dos efeitos da Insegurança alimentar e nutricional, 5 que abordou o tema da alimentação e cultura e 6 cujo enfoque estava em processos de avaliação e indicadores de SAN. Os temas destes grupos temáticos têm estreita relação com a atuação territorial. Empoderamento foi citado numa perspectiva de acesso a direitos (grupo 1), construção de habilidades e ambientes para escolhas alimentares saudáveis (grupo 2) e reforço da importância das mulheres para a SAN (grupo 3). Chama atenção a ausência de dados relacionados a categoria de princípios Humanização e Intrasetorialidade. Integralidade e Autonomia foram pouco identificados no texto dos anais do II ENPSAN e são considerados fundamentais para o alcance do empoderamento dos indivíduos e coletivos.

Conclusão

As análises permitem afirmar que o campo da SAN e da Promoção da saúde no Brasil têm interfaces no campo de princípios que orientam as suas ações. O conhecimento destas pode potencializar o desenvolvimento de ações com objetivos comuns que tanto alcancem uma condição de saúde como promovam a SAN.

Referências

CLARKE, V.; BRAUN, V. Thematic analysis. **The Journal of Positive Psychology**, United Kingdom, v. 12, n. 3, p. 297-298, 2017.

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Portaria nº 2.446, de 11 de novembro de 2014**. Redefine a Política Nacional de Promoção da saúde. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 13 nov. 2014. Seção 1, p. 68.

ALVES, K.P.S.; JAIME, P.C.. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição e seu diálogo com a Política Nacional de Segurança alimentar e Nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 11, p. 4331-4340, 2014.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Promoção da Saúde; Interfaces

INTERNAÇÕES HOSPITALARES POR DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS E COBERTURA DE ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA NA POPULAÇÃO MASCULINA DO RIO GRANDE DO SUL

CHRISTY HANNAH SANINI BELIN; FELIPE SCHULER RIBEIRO; RAQUEL CANUTO; MAÍSA BELTRAME PEDROSO; CARLOS ANTÔNIO DA SILVA

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, ² SES - Secretaria Estadual da Saúde
christy.sbelin@gmail.com

Introdução

As doenças crônicas não transmissíveis são as principais causas de morte em todo o mundo (WHO, 2014) e mais prevalentes na população masculina (STEVENS, 2012). O sistema de informações do Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde possibilita o uso de informações epidemiológicas na gestão dos serviços de saúde.

Objetivos

Analisar a taxa de internação hospitalar por doenças crônicas não transmissíveis na população masculina das 19 Coordenadorias Regionais de Saúde do Rio Grande do Sul no período de 2012 a 2016, além de avaliar o aumento da taxa de internação hospitalar por município, o percentual de cobertura das Estratégias de Saúde da Família e a relação com a cobertura do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.

Metodologia

Trata-se de um estudo ecológico descritivo, a partir de dados de domínio público, disponíveis no sistema *Business Intelligence*, criado pelo Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde, dados da Sala de Apoio à Gestão e dados de cobertura do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. As variáveis analisadas nos anos de 2012 a 2016 foram: (1) taxa de internação hospitalar por doenças crônicas não transmissíveis (doenças do aparelho circulatório, neoplasias, doenças respiratórias crônicas e diabetes mellitus) na população masculina, (2) cobertura da Estratégia de Saúde da Família nos municípios e (3) cobertura do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional entre homens nos municípios. As análises foram realizadas no software Excel.

Resultados

Os municípios de Porto Vera Cruz, Santo Antônio do Planalto, Lagoa dos Três Cantos e Santo Expedito do Sul apresentaram aumento nas internações hospitalares no ano de 2016 em relação ao ano de 2012. De todas as coordenadorias analisadas, a 6ª apresentou a maior taxa de variação no aumento das internações, na qual pertencem os municípios de Santo Expedito do Sul e Santo Antônio do Planalto. Quando analisado o percentual médio de cobertura das Estratégias de Saúde da Família nessa coordenadoria, o mesmo ultrapassa a margem de 90%, sendo que o acompanhamento do estado nutricional da população masculina adulta no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional é pequeno, como em Santo Antônio do Planalto e Santo Expedito do Sul, onde não há registro e apenas um registro de acompanhamento, respectivamente. Estes dois municípios não possuem Núcleo de Apoio à Saúde da Família e nutricionista. Os municípios que apresentaram diminuição nas internações foram Bagé, Santa Cruz do Sul e Palmeira das Missões, nos quais se observou menor percentual de cobertura das Estratégias de Saúde da Família e maior cobertura do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional em relação ao registro de acompanhamentos do estado nutricional. Além disso, apresentaram maior número de Núcleo de Apoio à Saúde da Família e nutricionistas nas regiões.

Conclusão

A 6ª coordenadoria regional de saúde apresentou aumento nas internações, mostrando que uma maior cobertura de Estratégia de Saúde da Família não está relacionada a um maior acompanhamento do estado nutricional na atenção básica e diminuição da internação hospitalar, concluindo que elas podem não estar correspondendo plenamente à demanda da população. Considera-se a possibilidade de maior internação nessa coordenadoria devido à maior quantidade de hospitais, que possibilita um serviço de saúde com maior acesso. Percebe-se a subnotificação do registro de informações nessas bases de dados e, com isso, existência de dificuldade na execução das políticas de saúde no Estado.

Referências

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Mortality and burden of disease. Noncommunicable Diseases (NCD)

Country Profiles, 2014: Geneva: World Health Organization; 2014.

STEVENS, Antony; SCHMIDT, Maria Inês; DUNCAN, Bruce Bartholow. Desigualdades de gênero na mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis no Brasil. *Ciência e Saúde Coletiva*, Porto Alegre, v. 17, n. 10, p.2627-2634, ago. 2012.

Palavras-chave: Hospitalização; Política de Saúde; Sistemas de Informação

INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS PARA ADOLESCENTES COM TECNOLOGIA DIGITAL: REVISÃO SISTEMÁTICA

GISELLE RHAISA DO AMARAL E MELO; FERNANDA DE CARVALHO SILVA VARGAS; CAROLINA MARTINS DOS SANTOS CHAGAS; NATACHA TORAL

¹ UNB - Universidade de Brasília

giselle-melo1502@hotmail.com

Introdução

A adolescência é um período de risco nutricional com alta prevalência de hábitos alimentares inadequados, que a longo prazo podem resultar em sobrepeso, deficiência de micronutrientes e desenvolvimento de doenças. A intervenção nutricional tem custo-benefício favorável para a promoção de hábitos alimentares benéficos. Nos últimos anos, várias intervenções na área da saúde foram feitas com uso da tecnologia digital, que proporciona a promoção da alteração de comportamento de forma inovadora e interativa, o que é atrativo para adolescentes. No Brasil, a pesquisa TIC Kids Online 2015 concluiu que 80% da população de 9-17 anos têm acesso fácil à internet. Ademais, mostra que 68% dessa mesma população fica online várias vezes ao dia.

Objetivos

Identificar os principais tipos de tecnologias utilizadas para intervenções nutricionais em adolescentes, assim avaliar a qualidade e efetividade desses estudos.

Metodologia

O protocolo encontra-se disponível no site do PROSPERO. A revisão seguiu recomendações do Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses. Uma pesquisa foi conduzida em cinco bases de dados em busca de artigos descrevendo intervenções nutricionais principalmente para adolescentes com tecnologia digital. Estudos randomizados, quase-experimentais e observacionais, completos e originais, todos publicados entre 2005-2015, em inglês, espanhol ou português, foram incluídos. A qualidade dos estudos foi acessada pelo questionário do Effective Public Health Practice Project. As informações foram coletadas através de um questionário baseado nas orientações do Centre for Reviews and Dissemination on undertaking reviews in healthcare.

Resultados

Foram encontrados 559 títulos e resumos e 11 deles estavam dentro dos critérios de inclusão. A maioria dos participantes foi recrutada de escolas. Houve bastante variação na frequência de exposição à intervenção (uma única vez, diário, semanal ou de acordo com um número pré-determinado de lições). 4 intervenções se basearam na Teoria Social Cognitiva. As tecnologias utilizadas incluíam jogos e programas de computador, mensagem de texto e CD-ROMs interativos, e somente 2 intervenções não utilizaram ferramentas mediadas pelo computador. 5 estudos tiveram como foco alteração de múltiplos comportamentos. 5 estudos tiveram resultados significativos. 3 estudos tiveram qualidade avaliada como fraca.

Conclusão

Intervenções nutricionais voltadas para adolescentes de longo prazo com frequente exposição à recursos tecnológicos e com componente teórico voltado para um único comportamento alimentar tendem a ser mais bem sucedida.

Referências

- Hoelsher, D.M.; Evans, A.; Parcel, G.; Kelder, S.H. Designing effective nutrition interventions for adolescents. J American Dietetic Association. V.3, S52-S63, 2002.
- Webb, T.; Joseph, J.; Yardley, L.; Michie, S. Using the Internet to Promote Health Behavior Change: A Systematic Review and Meta-analysis of the Impact of Theoretical Basis, Use of Behavior Change Techniques, and Mode of Delivery on Efficacy. J Med Internet Res. V.12, pag 4, 2010. Doi: 10.2196/jmir.1376.
- Cetic. TIC Kids Online Brasil 2015. Disponível em: <http://cetic.br/pesquisa/kids-online/>. Acesso em: 29/09/2017.
- Moher, D.; Liberati, A.; Tetzlaff, J.; Altman, D.G. The PRISMA Group. Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses: The PRISMA Statement. Journal PLoS. V.21, n.6, pag. e1000097, 2009. Doi: 10.1371/journal.pmed.1000097.
- Centre for Reviews and Dissemination. CRD's guidance for undertaking reviews in health care. Disponível em: https://www.york.ac.uk/media/crd/Systematic_Reviews.pdf. Acesso em: March 31, 2017.

Palavras-chave: "hábitos alimentares"; eHealth; tecnologia; "educação nutricional"

INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS PARA O ENFRENTAMENTO DA OBESIDADE NA ATENÇÃO BÁSICA NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

LUCIENE BURLANDY; MÁRCIA REGINA MAZALOTTI TEIXEIRA; SIMONE RAIMUNDI DE SOUZA; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO; THAYS DA SILVA ARAUJO; MYRIAN COELHO CRUZ

¹ UFF - Universidade Federal Fluminense, ² SES-RJ - Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro, ³ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ⁴ SMSN - Secretaria Municipal de Saúde de Niterói
marciartx@gmail.com

Introdução

O governo federal brasileiro vem desenvolvendo um conjunto de iniciativas para enfrentar a crescente prevalência de sobrepeso e obesidade e a Rede de Atenção à Saúde do Sistema Único de Saúde é estratégica neste processo.

Objetivos

Analisar as potencialidades e desafios para implementação de ações de prevenção e controle da obesidade, nos municípios do Estado do Rio de Janeiro, com foco na Atenção Básica de Saúde e na Área Técnica de Alimentação e Nutrição.

Metodologia

Foram analisados dados secundários sobre situação nutricional e de saúde, mapeadas ações municipais e analisados os fatores condicionantes do planejamento local com base nos seguintes métodos: análise de documentos governamentais; entrevistas semi-estruturadas e grupos focais com apoiadores regionais da Atenção Básica, referências municipais da Área Técnica de Alimentação e Nutrição, entrevistas telefônicas e preenchimento de formulário eletrônico pelas referências municipais, totalizando 135 depoentes. O plano de análise de dados estruturou-se nas seguintes dimensões: tipos de programa e ações implementadas que contribuem para enfrentar a obesidade, cobertura e abrangência; desafios e potencialidades para a implementação das ações. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Antônio Pedro – Parecer 508.687 (09/01/2014). Participaram do estudo os indivíduos que formalizaram o aceite por meio de assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

As principais ações desenvolvidas nos municípios são: consulta e trabalhos com grupos; atendimento junto à família, adultos e crianças; Programa Academia da Saúde; parcerias com Organizações Não Governamentais, Conselhos Municipais de Assistência, Saúde e Educação; promoção do aleitamento materno e alimentação saudável; participação em feiras com debates sobre o consumo de alimentos industrializados; hortas nas escolas e ações relacionadas ao Programa Saúde na Escola; cirurgia bariátrica e ações de combate à Hipertensão e Diabetes. A obesidade é prioritariamente tratada como doença ou fator de risco para as doenças crônicas não transmissíveis. Tal enquadramento favorece medidas individuais e comportamentais em detrimento das mudanças socioambientais ou nos contextos obesogênicos^{1,2,3,4}. Alguns setores assumem relevância estratégica, como a Área Técnica de Alimentação e Nutrição que tem como objetivo instituir e apoiar intervenções de alimentação e nutrição e abarca questões relevantes na saúde pública em todas as fases do ciclo de vida.

Conclusão

A obesidade vem sendo predominantemente abordada na perspectiva da assistência em saúde com ações de caráter curativo e programas como Academia da Saúde e o Programa Saúde na Escola baseiam-se em uma ótica mais ampliada de promoção da saúde. A Área Técnica de Alimentação e Nutrição foi o setor reconhecido como o principal mobilizador de ações de enfrentamento da obesidade, o que indica uma tendência de abordar o tema como uma vocação da área da Nutrição. Se, por um lado, tal perspectiva ressalta a importância da área, por outro pode reduzir o escopo de ações estratégicas para reversão da obesidade e comprometer a resolutividade das políticas. Na implementação de ações junto à população, os Núcleos de Apoio à Saúde da Família e a Academia da Saúde são os que mais lidam com o tema da obesidade nos municípios.

Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Portaria 2.715 de 17 de novembro de 2011. Atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Brasil, 2011a.

2. BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022, 2011b.

3. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN). Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Estratégia Intersectorial de Prevenção e Controle da Obesidade: recomendações para estados e municípios. Brasília: CAISAN, 2014, 108p.

4. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN). Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2016/2019. Brasília: CAISAN, 2016, 68 p.

Palavras-chave: controle; desafios; potencialidades

INTRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR: RELATO DE EXPERIÊNCIAS DE UM PROJETO EXTENSIONISTA EM DOIS EVENTOS DO CAMPUS UFRJ MACAÉ

CAROLINE GOMES LATORRE; LUZIENE DE SOUZA MELO; PATRICIA DA SILVA FREITAS; ISABELLA RODRIGUES BRAGA; FLAVIA FARIAS LIMA; JANE DE CARLOS SANTANA CAPELLI

¹ CAMPUS UFRJ-MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro - Campus Macaé

jcscapelli@gmail.com

Introdução

A Promoção da Alimentação Adequada e Saudável atende a segunda diretriz da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, na qual a Educação Alimentar e Nutricional constitui um campo do conhecimento e prática em saúde voltada à promoção de hábitos alimentares saudáveis em as fases do curso da vida. Nessa vertente, promover a introdução da alimentação complementar adequada e oportuna após o 6º mês, constitui-se em uma etapa que pode ser influenciada por inúmeros fatores, como os socioeconômicos e culturais, exercendo importante influência no crescimento e desenvolvimento da criança.

Objetivos

Relatar as experiências da equipe de um projeto extensionista em um minicurso e uma oficina oferecidos em dois eventos do Campus UFRJ-Macaé Professor Aloisio Teixeira.

Metodologia

A equipe de um projeto extensionista ministrou um minicurso sobre alimentação no primeiro ano de vida, intitulado: “Amamenta e Alimenta: incentive essa ideia!”, visando “capacitar profissionais de saúde, graduandos e comunidade em geral sobre cuidados em alimentação do lactente”, sendo planejado em junho e desenvolvido em julho de 2016, no evento III Inverno com Ciência; com carga horária de 04h. O minicurso foi reformulado e oferecido na forma de oficina, intitulada: “Oficina sobre Introdução complementar em lactentes”, oferecida em março de 2017, no evento IV Verão com Ciência, com carga horária total de 03h. Tanto no minicurso como na oficina foi planejada uma atividade lúdica, com demonstração de alimentos (que estariam, sobre a mesa, além de toalha de mesa, panos de pratos, utensílios de cozinha para preparação, copos e guardanapos) para elaboração de preparações (papas doce e salgada), pelos participantes. Como recurso audiovisual, utilizou-se um projetor de slides e um notebook. O projeto vincula-se ao projeto de pesquisa “Amamenta e Alimenta na Atenção Primária à Saúde do Município de Macaé – Rio de Janeiro”, do Campus UFRJ Macaé Professor Aloisio Teixeira, que está em atendimento à Resolução nº466/201217, do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Campos dos Goytacazes/RJ, sob o número de protocolo: 30378514.1.0000.5244.

Resultados

O minicurso contou com 8 participantes (profissionais de saúde e graduandos da saúde) e a oficina teve a participação de 12 pessoas (profissionais de saúde e graduandos de diversas áreas). As atividades realizadas em ambas propostas foram positivas. Contudo, percebeu-se que a proposta da oficina permitiu maior interação, dinâmica e troca de experiências entre a equipe e os participantes. Na oficina, as dúvidas eram sanadas no decorrer das atividades práticas, o que não acontecia no minicurso.

Conclusão

Tendo em vista os dois modelos de estratégia de intervenção sobre o tema alimentação complementar, pôde-se perceber que o formato de oficina despertou mais a atenção dos participantes assim como deu mais oportunidades a esclarecimento de dúvidas e concretização de conhecimento, oportunizando intensa troca de experiências e saberes entre participantes e estudantes e professores do projeto. Em ambas atividades realizadas foi possível iniciar um processo de sensibilização e instrumentalização dos participantes, aumentando seus conhecimentos sobre a alimentação saudável no primeiro ano de vida.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 184 p.: il. – (Cadernos de Atenção Básica; n. 23).

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2 ed. – 2 reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013a.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – 1. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013b. 84 p.: il.

_____. Resolução nº466 de 12 de dezembro de 2012. Conselho Nacional de Saúde. Disponível em: <http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf>. Acesso em: 07 Ago. 2017.

_____. Ministério da Saúde. ENPACS: Estratégia Nacional Para Alimentação Complementar Saudável: Caderno do Tutor/Ministério da Saúde, Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar – IBFAN Brasil. – Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 108 p.: il. – (Série F. Comunicação e Educação em Saúde).

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Saúde da Criança; Lactente; Saúde Coletiva

INTRODUÇÃO DE ALIMENTOS NA DIETA DE CRIANÇAS ATENDIDAS EM UNIDADES DE SAÚDE - SUS

IARA RODRIGUES GARCIA CARDOSO; GRAZIELE MENEZES COELHO; JAQUELINE MARIA SILVESTRE;
FERNANDA GUILHERMINO MAGALHÃES; RITA MARIA MONTEIRO GOULART

¹ USCS - Universidade Municipal de São Caetano do Sul
fmagalhaes@saojudas.br

Introdução

O aleitamento materno é a mais sábia estratégia natural de vínculo, afeto, proteção e nutrição para a criança e constitui-se como a forma de intervenção mais eficaz para redução da morbimortalidade infantil. Recomenda-se o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida e após esse período é necessário introduzir, de forma lenta e gradual, outros alimentos, mantendo o leite materno até os dois anos de idade ou mais. O consumo precoce de alimentos complementares interfere na manutenção do aleitamento materno e não há evidências de que exista vantagem na introdução alimentar antes dos seis meses. Por outro lado, os relatos do prejuízo causado por essa prática são abundantes.

Objetivos

Descrever a introdução de alimentos na dieta de crianças atendidas em Unidades Básicas de Saúde.

Metodologia

Estudo transversal realizado com 96 crianças, de ambos os sexos, na faixa etária de 0 a 24 meses, selecionadas por conveniência, em Unidades Básicas de Saúde no município de São Caetano do Sul, de setembro a dezembro de 2016. Após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 1.716.182), as mães responderam um questionário estruturado, com informações sobre condições socioeconômicas e práticas de introdução alimentar (bebidas, alimentos in natura/minimamente processados, preparações culinárias e alimentos ultraprocessados). Para cada alimento foi registrada a idade, em meses, de introdução. Os dados obtidos foram analisados de forma descritiva, com distribuição por frequência e porcentagem.

Resultados

Do total de crianças estudadas (n=96), 57,3% estavam em seu primeiro ano de vida e 56,2% eram do sexo masculino. Quanto à idade materna, 62,5% estavam entre 20 e 35 anos, 90,6% das mães apresentavam ensino médio ou superior e a renda familiar relatada foi igual ou superior a 4 salários mínimos em 37,5% da amostra. Em relação à introdução alimentar, verificou-se que no grupo das bebidas a água foi oferecida para 41,9% das crianças menores de 6 meses, seguido por chá (25,8%) e suco natural de frutas (22,6%). Entre as crianças de 6 a 12 meses, 10,7% já consumiam refrigerantes e sucos artificiais, aumentando para 35,1% e 64,9%, respectivamente, nas maiores de 12 meses. Dos alimentos in natura/minimamente processados ou preparações culinárias, observou-se que 22,6% das crianças menores de 6 meses receberam a papa de frutas, e 25,8% de legumes. Nas crianças de 6 a 12 meses destaca-se a não introdução de alimentos como: ovos (75%), peixes (67,9%), fígado (57,1%), carne bovina (35,7%) e verduras (32,1%). No grupo dos alimentos ultraprocessados, notou-se a introdução precoce de bala/pirulito/chocolate em 21,4% das crianças entre 6 a 12 meses, essa prática foi ainda maior entre as crianças maiores de 12 meses, onde 56,8% já consumiam bala/pirulito/chocolate, 54,1% bolacha recheada e salgadinhos e 51,4% macarrão instantâneo.

Conclusão

Observou-se introdução precoce de água, chás e sucos naturais, além de papas de frutas e de legumes. Houve aumento do consumo de alimentos ultraprocessados com o avanço da idade e alimentos importantes para o desenvolvimento infantil ainda não tinham sido introduzidos para as crianças a partir de 6 meses. Portanto, é necessário instituir, na Atenção Básica do município estudado, ações que contemplem a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, com a introdução da alimentação complementar em tempo oportuno e de qualidade.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Dez passos para uma alimentação saudável:** guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica. 2 ed. 2 reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

SBP - Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia. **Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola**. 3 ed. Rio de Janeiro, RJ: SBP, 2012.

Palavras-chave: nutrição infantil; consumo de alimentos; hábitos alimentares; lactente

ÍNDICE DE CONICIDADE COMO PREDITOR DE RISCO CARDIOVASCULAR EM HIPERTENSOS DE MACEIÓ, ALAGOAS.

CARLA HORTÊNCIA HOLANDA DE LIMA; CATARINA MARIA BARBOSA MENDONÇA; SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas, ² UFAL - Universidade Federal de Alagoas, ³ UFAL - Universidade Federal de Alagoas

carla.hh_lima@outlook.com

Introdução

Considerada uma pandemia, a obesidade é responsável por altos índices de morbimortalidade mundial e exige atenção, principalmente a central, por apresentar forte associação a desfechos cardiovasculares. A incidência de hipertensão arterial, diabetes, aterosclerose e morte cardíaca súbita é frequente em pessoas obesas, sobretudo naqueles com obesidade na região abdominal, pois as repercussões negativas são potencializadas, tornando-se mais significativas¹ e apresentando estreita relação com a morbimortalidade cardiovascular. Para avaliar, a antropometria reúne um elenco de indicadores, a exemplo do índice de conicidade que identifica a adiposidade central do indivíduo e predição a desenvolver patologias associadas, sendo de fácil coleta e interpretação, capaz de verificar o risco cardiovascular, considerando - se um método de escolha em estudos de marcadores de risco em populações.

Objetivos

Identificar o Índice de Conicidade e associação ao Descrever a frequência de marcadores antropométricos de risco cardiovascular em um grupo uma amostra de hipertensos participantes da PPSUS 2013-2015 no do município de Maceió.

Metodologia

Estudo transversal, realizado no período de setembro de 2013 a dezembro de 2015, com 391 indivíduos hipertensos (≥ 18 anos e ≤ 60 anos), de ambos os sexos, do município de Maceió, participantes da pesquisa para o SUS "Consumo e práticas alimentares, fatores de risco modificáveis para doenças crônicas e prognóstico de hipertensão do Estado de Alagoas". Coletou-se dados socioeconômicos, demográficos e clínicos (sexo, idade, raça, classe socioeconômica, antecedentes familiares, presença de comorbidades cardiovasculares, níveis de pressão arterial) e dados antropométricos (peso, altura e perímetro abdominal), estes últimos, utilizados para avaliar o risco cardiovascular. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas e os voluntários foram incluídos mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A amostra foi composta em maioria por mulheres 85,7% (n=335), homens 14,3% (n=56), idade média de $48,64 \pm 8,01$ anos. Quanto à etnia, 54% se autor-referiu parda (n=211), 20% branca (n=78), 19,7% negra (n=77), 3,8% amarela (n=15), 2% indígena (n=8) e 0,5% não informaram (n=2). Dados socioeconômicos, 44% (n=184) pertenciam à classe C, 39,9% (n=156) D, 6,4% (n=25) E, 6,1% (n=24) B e 1% à classe A (n=1), não informou (n=1). Nos dados clínicos, 62,69% (n=242) apresentou antecedente familiar cardiovascular, 4,6% (n=18) infarto como comorbidade cardiovascular, 9,72% (n=38) acidente vascular cerebral e 11,05% (n=43) outras coronariopatias. Os níveis de Pressão Arterial Sistólica e Diastólica verificados foram de $140,38 \pm 22,85$ mmHg e $84,17 \pm 19,05$ mmHg, respectivamente. Já nos marcadores de risco cardiovascular, com base no perfil antropométrico observou-se que, segundo o Índice de Massa Corporal, 0,77% (n=3) apresentava Magreza, 12,53% (n=49) Eutrofia, 37,34% (n=146) Sobrepeso e 49,36% (n=193) Obesidade; quanto a Circunferência da Cintura revelou risco elevado em 86,71% (n=287) apresentou risco elevado e 13,29% (n=44) baixo risco; quanto a Relação Cintura/Estatura em 87,01% (n=288) mostrou-se elevada e 12,99% (n=43) adequada; segundo o Índice de Conicidade, 83,69% (n=277) mostrou-se elevado e 16,31% (n=54) em normalidade.

Conclusão

O índice de conicidade apresentou consonância aos demais marcadores antropométricos, podendo ser utilizado como importante ferramenta de predição de eventos cardiovasculares.

Referências

1. Koning L, Merchant AT, Pogue J, Anand SS. Waist circumference and waist-to-hip ratio as predictors of cardiovascular events: meta-regression analysis of prospective studies. Eur Heart J 2007;28(7):850-6.

2. BRASIL. Vigitel Brasil. Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília, 2015.
3. GOMES, J. et al. Risco de doenças cardiovasculares e predição de adiposidade corporal em hipertensos. Rev. Saúde Públ. Santa Cat., Florianópolis, v. 9, n. 2, p. 43-55, maio/ago. 2016.
4. VASQUES, A.C. et al. Indicadores antropométricos de resistência à insulina. Universidade Federal de Viçosa (UFV), Viçosa, MG; Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) , Campinas, SP – Brasil. 2009.

Palavras-chave: Antropometria; Cardiopatias; Obesidade; Risco cardiovascular

ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA ASSOCIADO AO GUIA ALIMENTAR DIGITAL: EXAMINANDO A RELAÇÃO ENTRE QUALIDADE DA DIETA E OFERTA DE NUTRIENTES

SIMONE DOS ANJOS CAIVANO; SEMÍRAMIS MARTINS ÁLVARES DOMENE

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

simone.caivano@hotmail.com

Introdução

A dupla carga de doenças ocasionadas pelos desvios alimentares, carências nutricionais e obesidade, demanda uma abordagem ampla, multisetorial e de longo prazo, e que considere ações de monitoramento para a avaliação da ingestão alimentar. Estratégias com foco em nutrientes desconsideram a complexidade da matriz alimentar e a importância do alimento como referência de qualidade nutricional. No Índice de Qualidade da Dieta associado ao Guia Alimentar Digital (IQD-GAD), os alimentos consumidos no dia são classificados em grupos alimentares conforme sua similaridade nutricional e evidências acerca das implicações de sua ingestão regular sobre a saúde, sem desconsiderar a relevância do atendimento às necessidades nutricionais. Assim, alia a importância do alimento e a avaliação da oferta de nutrientes por profissionais da área.

Objetivos

Analisar as cotas de nutrientes e porções dos alimentos em cardápios classificados segundo o IQD-GAD, a fim de verificar a correspondência entre qualidade da dieta e oferta nutricional.

Metodologia

Estudo transversal realizado a partir de 664 Recordatórios de 24 horas (R24H) originados de dados secundários do “Inquérito de Saúde do Município de Campinas 2008”. Integraram a amostra do presente estudo, indivíduos adultos, entre 19 e 60 anos, de ambos os sexos, que não realizam prática de exercício físico profissional, que não estão em período de gestação e lactação, sem a presença de doença que demande intervenção alimentar e que manifestaram concordância com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A composição nutricional dos R24H foi processada pelo software Nutrition Data System for Research e seu resultado exportado para o Access para o cálculo de porções dos grupos de alimentos conforme a classificação obtida pelo IQD-GAD. O valor de cada nutriente foi proporcional a 1000kcal a fim de garantir a não influência do valor energético. Na análise descritiva das variáveis categóricas foi empregado o teste do qui-quadrado. A ingestão das porções dos grupos de alimentos preconizados no IQD-GAD foi analisada a partir da frequência de ingestão conforme as faixas estabelecidas neste Índice. Os nutrientes foram analisados a partir cálculo dos valores de mediana, média e desvio-padrão, distribuídos conforme a classificação dos cardápios do IQD-GAD e sexo; as variáveis foram processadas pelo teste de Kruskal-Wallis. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo sob o parecer nº 707.010, e pelo sistema CEP/CONEP - CAAE nº 28924514.6.0000.5505 em 02 de julho de 2014.

Resultados

Dietas de baixa qualidade podem fornecer nutrientes em cotas suficientes para alcançar as necessidades nutricionais, sem diferença daquelas observadas em dietas de boa qualidade. Entre mulheres, fibra alimentar, vitaminas do complexo B e magnésio foram ingeridos em cotas mais altas em dietas de melhor qualidade ($p < 0,05$). Altos escores do Índice não necessariamente apontam dietas com teores nutricionais mais altos do que dietas de baixo escore, particularmente entre homens.

Conclusão

A identificação de padrões de alimentação não saudável pode corresponder a dietas com cotas nutricionais suficientes para atender a valores de necessidade nutricional. A avaliação do aporte nutricional de forma isolada constitui uma análise limitada e reducionista e que pode induzir a erro sobre ações preventivas em nutrição apoiadas em nutrientes e não em alimentos.

Referências

- . CAIVANO, Simone; DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Diet quality index for healthy food choices. Revista de Nutrição, v. 26, n. 6, p. 693 – 699, 2013.
- . CONDE, Wolney Lisboa; MONTEIRO, Carlos Augusto. Nutrition transition and double burden of undernutrition and excess of weight in Brazil. The American Journal of Clinical Nutrition, v. 100, n. 6, p. 1617S-1622S, 2014.

- . MILLEN, Barbara; ABRAMS, Steven; ADAMS-CAMPBELL, Lucile, ANDERSON, Cheryl; BRENNNA, Thomas; CAMPBELL, Wayne, et al. The 2015 Dietary Guidelines Advisory Committee Scientific Report: Development and Major Conclusions. *Advances in Nutrition*, v. 7, n. 3, p. 438-444, 2016.
- . TAPSELL, Linda C. Examining the relationship between food, diet and health. *Dietitians Association of Australia*, v. 73, n. 2, p. 121-124, 2016.
- . TAPSELL, Linda C; Neale, Elizabeth P; Satija, Ambika, Hu, Frank B. Foods, Nutrients, and Dietary Patterns: Interconnections and Implications for Dietary Guidelines. *Advances in Nutrition*, v. 7, n. 3, p. 445-454, 2016.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Índice de Qualidade da Dieta; Dupla carga de doenças

MANUAL DE IMPLANTAÇÃO DE UMA HORTA NO CAPS AD: FERRAMENTA DE APOIO AO PROFISSIONAL.

JOICY FERREIRA MARTINS; MAYNARA CAROLINA DE SOUZA SANTANA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² SESMA - Secretaria Municipal de Saúde de Belém

joicynutricao@gmail.com

Introdução

O Centro de Atenção Psicossocial para Usuários de Álcool e outras Drogas (CAPS AD) é um serviço ambulatorial de atenção diária, onde são desenvolvidas atividades para pacientes com transtornos decorrentes do uso abusivo de álcool e outras drogas, visando a integração do dependente químico na sociedade, como também sua reinserção familiar (BRASIL, 2002). Entre as atividades, podem ser realizadas ações de educação em saúde sendo o manual uma das tecnologias educativas que podem orientar os profissionais para realizarem com êxito suas atividades (TELES, 2014). A horta é umas das atividades que podem ser desenvolvidas na rede de atenção psicossocial (RAPS), visando incentivar a adoção de hábitos saudáveis, bem como auxiliar o tratamento terapêutico (PAGASSINI et al., 2015).

Objetivos

Elaborar um manual de implantação de uma horta como estratégia de educação alimentar e nutricional no CAPS AD.

Metodologia

O presente estudo caracteriza-se pela elaboração de um manual a partir de uma revisão de literatura focada no desenvolvimento de uma ferramenta de Educação Alimentar e Nutricional, com o propósito orientar os profissionais de saúde atuantes no CAPS AD. Os livros, artigos, documentos e manuais utilizados no manual foram encontrados nas Bibliotecas: Central da Universidade Federal do Pará (UFPA) e do Instituto de Ciências da Saúde da UFPA e nas bases de dados: Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), Scielo e BIREME. O manual foi elaborado por 5 etapas: 1) Busca de referencial teórico sobre a horta como ferramenta de EAN e sobre o CAPS AD; 2) Identificação das informações para compor o manual; 3) Organização das informações de acordo com cada tópico estruturante; 4) Seleção das imagens e 5) Designer do manual. Após essas etapas o manual foi editado utilizando o programa Microsoft Power Point, versão 2010, sendo formatado nas dimensões 15x21cm, com os textos escritos em fonte Century Gothic. A impressão foi feita em papel Couchê 170g para a capa e o miolo 115g.

Resultados

As informações obtidas a partir da revisão de literatura deram subsídios para organização da implantação da horta, sendo adaptada para a rede de atenção psicossocial e a realização de EAN utilizando a horta. O designer do manual foi elaborado com elementos que chamassem a atenção do leitor, como a forma, cor e linhas. Alguns tópicos do manual foram inseridos como forma de pergunta, com o objetivo de indagar o leitor e chamar atenção para o tópico abordado. As imagens foram utilizadas para complementar o texto e instruir o profissional. Além disso, as oficinas culinárias e rodas de conversa foram inseridas como atividades relacionadas à horta, devido a importância dessas atividades. O referencial pedagógico utilizado na construção do manual foi a educação libertária preconizada por Freire (1970).

Conclusão

A partir da elaboração do manual, percebeu-se que mesmo após trinta anos do surgimento do primeiro CAPS, ainda são poucos os manuais encontrados para instruir os profissionais, principalmente voltados para a educação alimentar e nutricional. Também são escassos os estudos sobre a utilização da horta como ferramenta de EAN. O manual é uma tecnologia educativa que deve ter sua utilização incentivada, tanto na saúde mental como em outras áreas de atuação, pois esta ferramenta tem grande potencial para apoiar os profissionais que desejam utilizar a implantação da horta e atividades relacionadas fortalecendo cada vez mais a atuação na rede de atenção psicossocial.

Referências

BRASIL. Portaria GM/MS nº 336, de 19 de fevereiro de 2002. Estabelece as modalidades de CAPS – I, II, III. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 2002. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2002/prt0336_19_02_2002.html. Acesso em: 28 set. 2017.

FREIRE, P. Pedagogia do Oprimido. 17. ed. Rio de Janeiro. 1970.

PAGASSINI, J. A. V. et al. Horta terapêutica na reabilitação psicossocial dos pacientes do CAPS-Registro. 8º Congresso de extensão universitária da UNESP, p. 1-6, 2015. Disponível em: . Acesso em: 28 set. 2017.

TELES, L. M. R. et al. Construção e validação de manual educativo para acompanhantes durante o trabalho de parto e parto. RevEscEnferm USP, 2014. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/reeusp/v48n6/pt_0080-6234-reeusp-48-06-0977.pdf. Acesso em: 28 set. 2017.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Horta; Saúde Mental

MAPEAMENTO DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO REALIZADAS NAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DO SUS DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO.

PATRICIA AFONSO MAIA; GEILA CERQUEIRA FELIPE; MARIA CECÍLIA QUIBEN FURTADO; HUGO BRAZ MARQUES; ELDA LIMA TAVARES; MARIA TERESA CASTRO LIMA PEREIRA

¹ INAD - SMS-RJ/Instituto de Nutrição Annes Dias, ² INAD - SMS-RJ/Instituto de Nutrição Annes Dias, ³ INAD - SMS-RJ/Instituto de Nutrição Annes Dias., ⁴ INAD - SMS-RJ/Instituto de Nutrição Annes Dias, ⁵ INAD - SMS-RJ/Instituto de Nutrição Annes Dias, ⁶ INAD - SMS-RJ/Instituto de Nutrição Annes Dias, ⁷ INAD - SMS-RJ/Instituto de Nutrição Annes Dias

cuidadoinad@gmail.com

Introdução

A atenção básica caracteriza-se por um conjunto de ações de saúde, que abrange, dentre outros preceitos, a promoção e proteção à saúde, e a prevenção de agravos (Brasil, 2011). As ações de alimentação e nutrição presentes no processo de trabalho das equipes de Atenção Básica corroboram com esses preceitos. Cabe ao município estabelecer mecanismos de controle, regulação e acompanhamento sistemático dos resultados alcançados pelas ações da atenção básica, como parte do processo de planejamento e programação (Brasil, 2011; 2012). Desde agosto de 2015 cabe ao Instituto de Nutrição Annes Dias, enquanto área técnica de nutrição no Município do Rio de Janeiro, fazer o mapeamento da atenção nutricional nos serviços de saúde.

Objetivos

Apresentar o “modo de fazer” das unidades de atenção básica quanto aos cuidados em alimentação e nutrição no atual modelo de atenção à saúde no município do Rio de Janeiro.

Metodologia

De janeiro a setembro de 2017 foram visitadas 82 Unidades Básicas de Saúde, distribuídas nas dez coordenadorias de áreas programáticas do Município. As visitas foram agendadas, em todas elas, foi aplicado o “Roteiro de Visita Técnica”, ferramenta desenvolvida por técnicos do Instituto, pautado nas diretrizes da Atenção Básica no que tange as ações de alimentação e nutrição. Foram coletados dados referentes as estratégias de trabalho das unidades, para a promoção da alimentação saudável e adequada, e no enfretamento dos agravos nutricionais.

Resultados

Das 82 unidades, 100% desenvolvem ações sobre amamentação, 76% coletivas. 67% das unidades trabalham a alimentação complementar saudável, destas 58% em grupo. Todas as unidades realizam tanto, ações coletivas, quanto individuais de alimentação e nutrição relativas às Doenças Crônicas (diabetes e hipertensão), porém não há material educativo para dar suporte as atividades desenvolvidas. Em relação ao cuidado de pacientes obesos somente 50% das unidades trabalham com essa clientela. Onde há presença do nutricionista verificamos atividades para prevenção e acompanhamento da obesidade, grupos de usuários para a Promoção da Alimentação Saudável. Apenas 14 unidades realizam vivências culinárias, no campo das práticas educativas para a promoção da alimentação saudável. Em relação aos programas saúde na escola e bolsa família podemos afirmar que estão consolidados na rotina dos serviços, porém as ações de alimentação e nutrição são pontuais de acordo com alguma demanda específica. A Vigilância Alimentar e Nutricional é realizada em todas as unidades, no entanto restrita aos indicadores antropométricos. O trabalho quando realizado em grupos aponta a participação de diferentes categorias profissionais, tendo maior articulação com os educadores físicos que atuam no programa academia carioca.

Conclusão

As ações relacionadas a amamentação são consolidadas na rede de atenção básica, que têm um histórico de trabalhos desenvolvidos nessa área. Já as ações de alimentação complementar saudável devem ser fortalecidas. A vivência culinária, importante estratégia no campo das práticas educativas para a promoção da alimentação saudável vem sendo pouco utilizada, provavelmente pela indisponibilidade de recursos financeiros e inadequação estrutural das unidades. Assim como, há pouco investimento em produção e reprodução de material educativo. As ações de vigilância alimentar e nutricional precisam ser valorizadas, com acompanhamento sistemático e olhar coletivo no território, com a finalidade de organizar e fortalecer a atenção e o cuidado nutricional.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Contribuições dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família para a Atenção Nutricional. Brasília, 2017.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2012.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica. Brasília, 2011.

I.R.R. CASTRO et al. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. Rev. Nutr, Campinas, v. 20, n.6, p.571-588, nov./dez. 2007.

Palavras-chave: Atenção Básica; Promoção da Saúde; Alimentação; Nutrição

MAPEAMENTO DO AMBIENTE ALIMENTAR DO CENTRO UNIVERSITÁRIO AUGUSTO MOTTA - UNISUAM

THADEU BARBOSA GONÇALVES; CLAYTON JOSÉ DA SILVA; NÚBIA FRANÇA DE OLIVEIRA NEMEZIO; RAÍSSA CARDOSO CILLERO; MANUELA DE SÁ PEREIRA COLAÇO DIAS

¹ UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta

thadeubarbosa@live.com

Introdução

Ambiente Alimentar é caracterizado por um grupo de elementos que se relacionam entre si para contribuir na acessibilidade e disponibilidade aos alimentos e bebidas pelos indivíduos. Nos últimos anos observa-se um crescente interesse na compreensão da influência do ambiente na saúde da população. Vem sendo desenvolvidos estudos para identificar como ambientes alimentares de bairros, universidades, escolas e locais de trabalho interferem nas escolhas alimentares, no risco para obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (GLANZ, 2005; PULZ, 2014). Este trabalho é o ponto de partida do projeto intitulado “Ambiente Alimentar do campus sede do Centro Universitário Augusto Motta” iniciado em maio/2017, que prevê pesquisas relacionadas a caracterização do ambiente em si (qualidade nutricional, preço, propaganda), a percepção dos discentes sobre este ambiente, bem como ações de intervenção que promovam um ambiente universitário saudável.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi mapear e classificar os estabelecimentos que fazem parte do ambiente alimentar dentro e no entorno do campus principal do Centro Universitário Augusto Motta, localizado na cidade do Rio de Janeiro/RJ, de acordo com o tipo de comércio desenvolvido.

Metodologia

Estudo de abordagem qualitativa-quantitativa, realizado nos meses de agosto e setembro de 2017, dentro e no entorno do campus principal do Centro Universitário Augusto Motta. Primeiramente foi realizado um mapeamento dos estabelecimentos comercializadores de alimentos, *in loco*, com posterior confecção de mapa georreferenciado utilizando *software* AutoCad™. A seguir, os estabelecimentos mapeados foram classificados em grandes categorias, de acordo com o tipo e a forma de comercialização destes alimentos: ambulantes, docerias, mercados, restaurantes e lanchonetes.

Resultados

A delimitação do ambiente alimentar foi estabelecida de acordo a frequência dos alunos da referida instituição nos estabelecimentos, durante o intervalo das aulas. A partir do mapeamento do ambiente alimentar dentro e no entorno do campus principal do Centro Universitário Augusto Motta, foi confeccionado o mapeamento e os 59 estabelecimentos comercializadores de alimentos foram marcados para termos uma visão espacial deste ambiente. Destes 59 estabelecimentos, 34 (58%) foram classificados como ambulantes (comércio de rua – formal e informal, porém fixos), 15 (25%) como lanchonetes, 7 (12%) como restaurantes, 2 (4%) como docerias e 1 (2%) como mercado (de pequeno porte). Do total de estabelecimentos, 6 encontram-se no interior do campus (1 restaurante, 4 lanchonetes e uma doceria) O grande número de ambulantes localizados em frente ao centro universitário chama atenção e revela uma característica peculiar deste ambiente alimentar, bem como um importante campo de estudo.

Conclusão

O mapa construído a partir do ambiente alimentar do campus principal do Centro Universitário Augusto Motta nos permite ter uma visão espacial geral deste ambiente. A caracterização dos tipos de estabelecimentos encontrados dentro e no entorno do campus nos permite refletir sobre a forma de comercialização dos alimentos.

Referências

Glanz K., Sallis J.F., Saelens B.E., Frank L.D.. Healthy nutrition environments: concepts and measures. Am J Health Promot. v.19, n.5, p. 330-333, 2005.

Pulz, I. S. Ambiente alimentar do campus sede da Universidade Federal de Santa Catarina. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Florianópolis, 2014.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; Hábitos alimentares; Mapeamento

MAPEAMENTO DO AMBIENTE ALIMENTAR: CONHECER O COMÉRCIO LOCAL E SUAS POTENCIALIDADES NA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

MARIANA FERNANDES FORTES; CAMILA APARECIDA BORGES; PATRICIA CONSTANTE JAIME

¹ FSP/USP - Faculdade de Saúde Pública-Universidade de São Paulo
camilaborges.usp@gmail.com

Introdução

O Guia Alimentar para a População Brasileira reconhece o papel do ambiente alimentar como determinante nas escolhas da população (Brasil, 2014). Segundo a literatura, o ambiente alimentar é caracterizado a partir de locais, dentro de uma comunidade, onde se come e/ou compra alimentos. Nesse ambiente estão incluídos supermercados, atacadistas, mercearias, lojas de conveniência, confeitarias, cafeterias, bares, lanchonetes, restaurantes autosserviço, restaurantes fast-food, restaurantes à la carte, restaurantes de rodízio, padarias, feiras, sorveterias, sacolões, quitandas de distribuição automática, entre outros (Franco, 2008). Nos últimos anos, muitos estudos têm se proposto a compreender a importância do acesso a diversos tipos de locais de obtenção de alimentos sobre a qualidade da cesta de produtos alimentícios obtida (Morland, 2006 e Zenk, 2009). Além disso, pesquisas avaliando o ambiente alimentar de diversas cidades têm encontrado desigualdades no acesso à uma alimentação saudável (Franco, 2008 e O'CONNELL, 2011).

Objetivos

Caracterizar o ambiente alimentar no que diz respeito aos equipamentos de varejo de alimentos e descrever a distribuição segundo indicadores socioeconômicos e demográficos da região.

Metodologia

Trata-se de um estudo ecológico aplicado no município de Jundiaí-SP. Foram localizados todos os equipamentos de varejo de alimentos utilizados pela população para aquisição de alimentos. Foi calculada a densidade de equipamentos de varejo (Número de equipamentos por 10.000 habitantes) para cada área de ponderação geográfica do município. A densidade de equipamentos foi caracterizada segundo dados sociodemográficos da região e plotados em mapas georreferenciados.

Resultados

Analisando a distribuição dos equipamentos de varejo do município foi possível observar uma maior concentração de equipamentos nas regiões centrais da cidade. Além disso, foi constatada grande importância de pequenos mercados especialmente em áreas mais periféricas e de menor renda e alfabetização, onde existem poucos Supermercados ou Hipermercados. Padarias foram muito comuns no município principalmente em áreas de maior renda e alfabetização, sendo um local de amplo acesso a alimentos ultraprocessados. Locais de venda de alimentos frescos e in natura como feiras, açougues e direto do produtor apresentaram alta desigualdade em suas distribuições pelo município.

Conclusão

Com o trabalho foi possível identificar áreas onde a população possui menor acesso a equipamentos de comércio de alimentos e possíveis desertos alimentares dificultando a realização do direito humano à alimentação adequada e à garantia da segurança alimentar e nutricional especialmente por parte da população de baixa renda.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Básica, Departamento de Atenção Básica.-2.ed.- Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

FRANCO, Manuel et al. Neighborhood characteristics and availability of healthy foods in Baltimore. American journal of preventive medicine, v. 35, n. 6, p. 561-567, 2008.

MORLAND K, DIEZ ROUX AV, WING S. Supermarkets, other food stores, and obesity: the atherosclerosis risk in communities study. Am J Prev Med. abril de 2006;30(4):333-9.

O'CONNELL, Meghan; BUCHWALD, Dedra S.; DUNCAN, Glen E. Food access and cost in American Indian

communities in Washington State. *Journal of the American Dietetic Association*, v. 111, n. 9, p. 1375-1379, 2011.

ZENK SN, LACHANCE LL, SCHULZ AJ, MENTZ G, KANNAN S, RIDELLA W. Neighborhood retail food environment and fruit and vegetable intake in a multiethnic urban population. *Am J Health Promot AJHP*. abril de 2009;23(4):255–64.

Palavras-chave: ambiente alimentar; mapeamento; fatores socioeconômicos; alimentação saudável

MAPEAMENTO DO TERRITÓRIO COMO FERRAMENTA DE AÇÃO E FORMAÇÃO EM NUTRIÇÃO: UMA EXPERIÊNCIA NO PET-GRADUASUS

THAIS SALEMA NOGUEIRA DE SOUZA; RENATA ARAÚJO; VIVIANE CAMARGO; GABRIELLE SANTOS; MICHELLE TEIXEIRA

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ² SMS-RIO - Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro

thaissalema@gmail.com

Introdução

O Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) é uma equipe composta por profissionais de diferentes áreas, que devem atuar de forma integrada e apoiando as Equipes de Saúde da Família (ESF). Por ser um cenário de prática do nutricionista, três profissionais que compõem NASF situados na Zona Sul da cidade do Rio de Janeiro/RJ, foram convidados a participar do Programa PET-GRADUASUS – iniciativa do Ministério da Saúde. A Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde (SMS/RJ) iniciaram os trabalhos deste PET em 2016, envolvendo cursos de Enfermagem, Medicina e Nutrição, com o intuito de ampliar a integração Ensino-Serviço-Comunidade e de fomentar a reorientação da formação para o SUS.

Objetivos

O objetivo deste trabalho é apresentar um relato da experiência sobre o Mapeamento do Território como ferramenta de trabalho do nutricionista e de formação em nutrição, visando à aproximação com a realidade e planejamento de atividades.

Metodologia

O Grupo de Nutrição do PET envolve 3 nutricionistas preceptores, 5 professoras e 6 estudantes de diferentes períodos da graduação em Nutrição/UNIRIO. As atividades ocorrem em 3 unidades de Saúde situadas nas comunidades da Rocinha e Santa Marta. Após a reunião de pactuação de atividades nas Unidades de Saúde, com a participação dos gestores, preceptores, professores e estudantes, foram programadas visitas domiciliares nas áreas adstritas ao território de atuação, envolvendo 17 equipes com cerca de 50.000 usuários do serviço. As estudantes realizaram visitas domiciliares para realizar o mapeamento, que permitiu o diálogo com profissionais de saúde e usuários, bem como a observação base em um roteiro, com os seguintes eixos: história da comunidade; características demográficas, geográficas, socioeconômicas e culturais; dinâmica de vida da comunidade e o uso do sistema de saúde; processo de trabalho da ESF, do NASF e sua relação com a comunidade.

Resultados

As unidades de saúde estão localizadas em pontos estratégicos das comunidades, mas mesmo assim há dificuldades de acesso, principalmente por parte dos idosos e deficientes físicos, que para acessar as vias principais e o “bondinho” inserido na comunidade do Santa Marta, precisam passar por becos, vielas e longas escadarias. A falta de uma rede de esgoto de qualidade e coleta de lixo doméstico regular ainda são problemas relevantes nas comunidades. Durante as visitas, as estudantes destacaram as precárias condições de moradia, que influenciam o processo saúde-doença. Na Rocinha, observa-se que muitas casas não possuem janelas, sendo pouco arejadas e com baixa incidência de luz, levando a um número considerável de casos de Tuberculose. Já no Santa Marta, devido a sua estrutura geográfica, são mais frequentes os problemas associados a mobilidade física e dificuldade de acesso a serviços.

Conclusão

O Mapeamento do Território se mostrou uma excelente ferramenta tanto para apoio ao trabalho do nutricionista, quanto para incrementar o processo de formação de estudantes de nutrição na prática. Com ele é possível realizar um diagnóstico situacional, identificar problemas e as necessidades de saúde da população, embasar o planejamento das ações e os procedimentos de avaliação e monitoramento. Pelo fato de envolver diferentes atores sociais, também promove processos de autorreflexão sobre a realidade de vida e de trabalho e oportuniza a criação de vínculos entre comunidade, profissionais de saúde e universidade.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria GM de nº 2.488 de 21 de outubro de 2011. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes e normas para a organização da Atenção Básica, para a Estratégia Saúde

da Família (ESF) e o Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS).

_____. Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011. Atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2011.

FONSECA, A.F. (Org.) O território e o processo saúde-doença. Rio de Janeiro: EPSJV/Fiocruz, 2007.

LACERDA, J.T.; BOTELHO, L.J.; COLUSSI, C.F. Planejamento na Atenção Básica. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2012.

Palavras-chave: Atenção Básica à Saúde; Núcleo de Apoio a Saúde da Família; Estratégia de Saúde da Família; Nutrição; Território

MARCADORES DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E HÁBITOS DE VIDA DE IDOSOS

LETICIA EGIDIO ARELHANO; GIOVANA ELIZA PEGOLO

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

leticia_arelhano@hotmail.com

Introdução

As mudanças epidemiológicas, demográficas e nutricionais pelas quais a população brasileira vem passando nos últimos anos estão acarretando alterações no estado nutricional e nas causas de morbimortalidade. A população idosa é um dos grupos etários com expressivo risco nutricional e as modificações no padrão alimentar, associadas à redução da atividade física, proporcionam condições para o desenvolvimento de carências nutricionais e/ou de Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

Objetivos

Descrever o consumo de Frutas, Verduras e Legumes, prática de atividade física, tabagismo e consumo de bebidas alcoólicas de idosos.

Metodologia

Estudo transversal, constituído por amostra de conveniência de idosos de ambos os gêneros, de um Centro de Convivência de Idosos, de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). Foi aplicado um formulário para investigar a frequência de consumo de Frutas, Verduras e Legumes in natura, prática de atividade física, tabagismo e consumo de bebidas alcoólicas. O consumo de Frutas, Verduras e Legumes foi classificado da seguinte forma: nunca ou raramente consome, frequência semanal ou se não lembrava. Os resultados foram analisados de forma descritiva e pelo teste Qui quadrado, com nível de significância de 5% (Software Sigma Stat, versão 2.0). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Parecer 1.997.512. Todos os participantes da pesquisa manifestaram concordância de sua participação voluntária por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Participaram deste estudo 152 idosos, sendo 126 do gênero feminino, com idade média de 71,9 anos ($\pm 5,9$). 76,9% dos homens e 82,5% das mulheres disseram consumir frutas todos os dias, porém 19,2% e 11,9% dos homens e mulheres, respectivamente, relataram consumo $<3x$ /semana. Já para os alimentos folhosos, 53,8% dos homens e 67,5% das mulheres afirmaram consumo diário. Observou-se também o consumo diário de legumes por 57,5% dos homens e 64,3% das mulheres. Sobre o tabagismo, 46,2% e 74,6% dos homens e mulheres afirmaram nunca terem fumado. O hábito de nunca ter fumado associou-se ao gênero feminino ($p < 0,05$). Aproximadamente 70% da amostra mencionou não consumir bebidas alcoólicas e quando consumidas este hábito não apresentou diferença entre os gêneros. A prática de atividade física não apresentou diferença entre gêneros, mas a frequência semanal ≥ 3 dias esteve associada ao gênero feminino ($p < 0,0001$), independente da prática desenvolvida. 97% dos idosos relataram praticar atividade física no Centro de Convivência de Idosos. Ao serem questionados sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira, 74,3% dos participantes relataram não conhecê-lo.

Conclusão

A maioria dos idosos, de ambos os gêneros, mencionaram consumir diariamente Frutas, Verduras e Legumes, entretanto, é possível notar que os homens consomem este grupo de alimentos em menor frequência. A maioria informou praticar atividade física no Centro de Convivência, sendo este um local de extrema importância para o estímulo ao envelhecimento ativo. Recomenda-se, especialmente para os homens, intervenções de Educação Alimentar e Nutricional com o objetivo de estimular o consumo de Frutas, Verduras e Legumes, o que poderá impactar positivamente para a saúde e para outros hábitos de vida saudáveis.

Referências

Palavras-chave: Atividade física; Envelhecimento; Guia alimentar; Hábitos alimentares

MARCADORES DE CONSUMO ALIMENTAR E CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS DE CRIANÇAS DE 0 A 5 ANOS DE UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA DO MUNICÍPIO DE CURITIBA-PR

LAÍS DOS SANTOS; JHULIE RISSATO DA SILVA; ALEXANDRA STEPHANIE DE ALMEIDA HEYLMANN

¹ SMS/PMC - Secretaria Municipal da Saúde – Prefeitura Municipal de Curitiba, Paraná, Brasil

lais.nutricaoufpr@gmail.com

Introdução

Os primeiros anos de vida são particularmente importantes para o satisfatório crescimento e desenvolvimento infantil, sendo os hábitos alimentares consolidados nesta fase (BRASIL, 2015). O consumo alimentar está relacionado a fatores sociais, econômicos e culturais que irão repercutir no estado nutricional da criança (SIMON, et al., 2003). Pois, a alimentação, em si, não se limita apenas a um fenômeno natural, mas está amplamente relacionada à disponibilidade e ao acesso aos alimentos, envolvendo valores culturais e também as bases educacionais da família (VITOLLO, et al., 2005). Assim, admite-se que os pais, sobretudo, apresentam um papel crucial nos marcadores de consumo alimentar de seus filhos e, conseqüentemente, na construção dos hábitos alimentares na infância.

Objetivos

Avaliar os marcadores de consumo alimentar e características socioeconômicas de crianças de 0 a 5 anos de Unidades de Saúde da Família do município de Curitiba-PR.

Metodologia

Estudo de caráter transversal, realizado em três Unidades de Saúde da Família de Curitiba-PR. Participaram do estudo 140 crianças de ambos os sexos, de zero a cinco anos de idade, que frequentam as respectivas Unidades de Saúde periodicamente, cujos pais ou responsáveis aceitaram participar da pesquisa, por meio de entrevistas, e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para a coleta de dados, aplicou-se o Questionário de Marcadores de Consumo Alimentar para crianças de zero a cinco anos, padronizado pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Já para avaliação de características socioeconômicas, demográficas, ambientais da família, utilizou-se um questionário estruturado elaborado pelos autores.

Resultados

Os resultados deste estudo descrevem famílias de vulnerabilidade socioeconômica, caracterizadas por renda per capita menor que um salário mínimo (74,2%) e alto índice de desemprego entre os entrevistados (75%). Entre as crianças de 0 a 6 meses, observou-se baixo índice de aleitamento materno exclusivo (3,6%), e prática significativa de aleitamento materno misto, com consumo de fórmulas infantis artificiais por grande parte dos lactentes estudados (60,7%), além de introdução precoce de água ou chá (39,5%) e sucos de fruta (28,6%). Entre as crianças de 6 a 23 meses, 33,3% receberam leite materno no dia anterior da pesquisa. Ainda, entre essa faixa etária, constatou-se consumo elevado de alimentos ultraprocessados, como bebidas adoçadas e/ou sucos artificiais (62,2%), macarrão instantâneo e/ou salgadinhos de pacote (46,1%) e hambúrguer e/ ou embutidos (41,1%) no dia anterior a pesquisa. Já entre as crianças de 2 a 5 anos de idade, 81,8% apresentaram o hábito de realizar as refeições assistindo televisão, mexendo no celular ou computador, 81,8% consumiram bebidas adoçadas e/ou sucos artificiais, 77,3% receberam algum tipo de bolacha recheada, doces e/ou guloseima e 63,3% consumiram hambúrguer e/ ou embutidos, no dia anterior a pesquisa.

Conclusão

Ressalta-se a importância de ações de saúde do Município de Curitiba-PR, voltadas à alimentação infantil adequada. Essas ações devem ser trabalhadas entre as equipes de saúde e os familiares das crianças, de modo que sejam abordados temas relacionados ao aleitamento materno, alimentação complementar, além das escolhas alimentares compartilhadas no ambiente familiar, enfatizando o momento da compra dos alimentos, a forma de preparo, até a quantidade consumida, de maneira que o padrão alimentar das crianças possa ser consolidado adequadamente.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção a Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: Nutrição Infantil: Aleitamento Materno e Alimentação Complementar. Brasília: Editora do Ministério da Saúde; 2015a.

SIMON, V. G. N; SOUZA, J. M. P; SOUZA, S. B. Introdução de alimentos complementares e sua relação com variáveis

demográficas e socioeconômicas, em crianças no primeiro ano de vida, nascidas em Hospital Universitário no município de São Paulo. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, v. 6, n 1, p. 29-38, 2003.

VITOLLO, M. R; BORTOLINI, G. A; FELDENS, C. A; DRACHLER, M. L. Impactos da implementação dos dez passos da alimentação saudável para crianças: ensaio de campo randomizado. *Caderno de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 21, n. 5, p. 1448-1457, set-out, 2005.

Palavras-chave: Ambiente Familiar; Desenvolvimento Infantil; Hábitos alimentares

MARCADORES DE CONSUMO DE ALIMENTOS IN NATURA E CARACTERÍSTICAS DO AMBIENTE DO CONSUMIDOR DE PROGRAMA DE PROMOÇÃO DA SAÚDE

RAQUEL DE DEUS MENDONÇA; MARIANA SOUZA LOPES; PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS; SUELLEN FABIANE CAMPOS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

¹ UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais
raqueldmendonca@gmail.com

Introdução

O consumo de alimentos *in natura* tem diminuído na última década. As frutas e hortaliças, importantes marcadores de seu consumo, é o principal fator dietético para proteção a doenças crônicas. Entretanto, poucos estudos investigaram o consumo destes alimentos em adultos que participam de programa público de promoção da saúde.

Objetivos

Analisar o consumo de marcadores de alimentos *in natura* - frutas e hortaliças - de usuários de programa de promoção da saúde do Sistema Único de Saúde segundo características do ambiente do consumidor do território.

Metodologia

Estudo realizado a partir da linha de base de ensaio comunitário controlado e aleatorizado em amostra probabilística e representativa de unidades do Programa Academia da Saúde de Belo Horizonte, Minas Gerais. O consumo de frutas e hortaliças foi estimado por Questionário de Frequência Alimentar específico para frutas e hortaliças e Questionário Breve de Avaliação do Consumo de Frutas e Hortaliças, transformado em porções/dia e dividido em quintis do consumo. A avaliação do ambiente alimentar do consumidor foi realizada por auditoria em estabelecimentos que comercializam alimentos em um raio de 1600 metros ao redor das unidades do Programa Academia da Saúde investigadas. O estudo foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa da Universidade (0537.0.0203.000-11) e da Prefeitura Municipal (0537.0.0203.410-11A). Registro Brasileiro de Ensaios Clínicos (RBR-9h7ckx).

Resultados

Investigou-se 3.414 indivíduos (88,1% mulheres), com média de idade de 56,7±11,7 anos. O consumo médio de frutas e hortaliças foi de 5,4±2,1 porções/dia, porém monótono, sendo representado por apenas quatro variedades (banana, laranja, tomate e alface). Participantes no quinto quintil de consumo de frutas e hortaliças comparados com os do primeiro apresentavam idade mais avançada, maior propensão de ser aposentado, de terem alguma doença crônica e praticar mais atividade física. Diferenças no perfil de compras também foram observadas, sendo que os indivíduos no quinto quintil apresentavam maior conhecimento sobre safra, realizavam as compras em estabelecimentos com vendas exclusivas de frutas e hortaliças e com maior frequência (1 a 2 vez por semana). Quanto ao ambiente alimentar do consumidor, a diversidade de frutas e hortaliças no conjunto dos estabelecimentos analisados (n = 336) mostrou-se adequada (77,7% para frutas e 85,0% para hortaliças), assim como a variedade (74,5% para frutas e 81,4% para hortaliças).

Conclusão

O consumo de frutas e hortaliças de usuários de programa de promoção da saúde está de acordo com as recomendações, sendo favorecido por características sociodemográficas, de saúde e hábitos de compra. Contudo, observou-se grande monotonia alimentar, apesar de haver diversidade e variedade das frutas e hortaliças comercializadas nas áreas que circulam. Tais resultados podem sugerir que a monotonia alimentar identificada pode resultar de outros fatores, como mudanças negativas nas práticas alimentares, demandando novas hipóteses e investigações. Ações de educação alimentar e nutricional nestes serviços, portanto, devem trabalhar para além das recomendações de quantidades de alimentos, resgatando a cultura alimentar e o consumo diversificado de frutas e hortaliças.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar Para a População Brasileira. 2014.
- CANELLA D.S., SILVA A.C.F., JAIME P.C. Produção científica sobre nutrição no âmbito da Atenção Primária à Saúde no Brasil: uma revisão de literatura. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 18, n.2, pp. 297-308, 2013.
- COSTA, B.V.L., OLIVEIRA, C.L., LOPES, A.C.S. Food environment of fruits and vegetables in the territory of the Health Academy Program. *Cadernos de Saúde Pública*, v.13,suppl 1, pp.159-169, 2015.

LOPES M.S., SANTOS L.C., LOPES A.C.S., ABREU M.N.S. Comparison between two assessment tools for fruit and vegetable intake relative to the 24-h recall. *Nutrition*, v. 38, pp. 34-40, 2017.

Palavras-chave: frutas; hortaliças; promoção da saúde; ambiente alimentar; serviços de saúde

MATERIAIS DE ENSINO PARA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS COM DEFICIÊNCIA VISUAL

ESTEFÂNIA MARIA SOARES PEREIRA; LAIENE CRISTINE ALVES SILVA

¹ UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro, ³ SIS - Serviço Integrado de Saúde Dona Maria Modesto Cravo
esoaresp@gmail.com

Introdução

O atual panorama de saúde da população brasileira destaca a importância das ações em educação alimentar e nutricional no contexto da promoção da saúde e da alimentação saudável. Os hábitos alimentares constituem aspecto cultural complexo e dinâmico, que se perpetua por permanências e mudanças. Nesse sentido, devem ser ensinados para que sejam aprendidos e apropriados. As ações educativas devem evitar o reducionismo em sua abordagem, considerando-se o pensamento multidimensional considerando as dimensões individual, social e biológica. No atual contexto, é consenso a importância da educação alimentar e nutricional para a promoção da saúde por meio da formação de hábitos alimentares saudáveis, assim como a escolha de ambientes coletivos para esse fim. Existe certa carência de recursos pedagógicos para o trabalho de promoção à saúde de indivíduos portadores de deficiência visual, sendo necessárias estratégias com intuito de estimular uma alimentação saudável e melhorar a qualidade de vida deste público.

Objetivos

Elaborar recursos pedagógicos em alimentação e nutrição para pessoas com deficiência visual

Metodologia

O projeto foi desenvolvido em escola pública de Uberaba e instituição de atenção à pessoa com deficiência visual. A partir do levantamento sobre as demandas de recursos educativos em alimentação e nutrição, selecionaram-se os seguintes recursos a serem confeccionados: jogo de tabuleiro destinado a crianças em idade escolar, pirâmide alimentar adaptada, cartilhas educativas traduzidas para o Braille e kit de aromas.

Resultados

Foi construído jogo de tabuleiro destinado a crianças em idade escolar, feito de material EVA, cores contrastantes, escrita em braille das cartas e números, fontes ampliadas para o portador de baixa visão e com tamanho apropriado para que o deficiente conseguisse reconhecer o jogo, além de um dado adaptado. No jogo do tabuleiro, os participantes devem jogar o dado e andar o número correspondente. Isso faz com que ele pare numa casa onde terá uma pergunta referente a alimentos fonte de cálcio. A Pirâmide Alimentar foi construída com materiais recicláveis, sendo tecidos, jornais, metais e gesso e a delimitação dos patamares foi feita através de cola, fazendo-se efeito de relevo. Os alimentos foram feitos de massa de biscoito. O tema da cartilha educativa foi sobre a rotulagem dos alimentos para que pudessem identificar as informações nutricionais dos produtos adquiridos. As informações foram traduzidas para o Braille para que o indivíduo com deficiência visual pudesse aprender a lidar com este tipo de informação, passando a ter uma consciência crítica sobre a sua alimentação. Foi construída também uma Cartilha sobre alimentação adequada para servir de guia, com abordagem de conceitos sobre nutrição, doenças crônicas não transmissíveis. As informações foram traduzidas para o Braille. Outra proposta foi a construção de um "kit de aromas" para que o indivíduo com deficiência visual pudesse reconhecer alguns tipos de temperos adicionados na sua alimentação, com o intuito de promover uma alimentação mais saborosa e com a redução de sódio. Assim, cada tempero era acondicionado em vidros com tampa de rosca para que pudessem ser abertos facilmente e apreciados.

Conclusão

A experiência da construção dos vários recursos foi bastante rica, considerando a participação das pessoas com deficiência visual. Gerou recursos que devem ser aprimorados à medida de seu uso.

Referências

Santos, L.A.S. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. Ciênc. saúde colet.,v. 17 n. 2, p. 453-462, 2012.

Prado, B.G et al. Ações de educação alimentar e nutricional para escolares: um relato de experiência. Demetra, v. 11, n. 2, p. 369-382, 2016.

Yokota, R.T.C. et al. Projeto “a escola promovendo hábitos alimentares saudáveis”: comparação de duas estratégias de educação nutricional no Distrito Federal, Brasil. Rev. Nutr., v.23, n.1, p. 37-47, 2010.

Guterres, R.L; Matos, T.P; Machado, N.M.V. Desenvolvimento de ações metodológicas de educação em saúde e nutrição junto a portadores de deficiências. R. Eletr. de Extensão,UFSC, v.3, n. 4, p. , 2006.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional; deficiência visual; materiais de ensino

MÁ QUALIDADE DO SONO E FATORES ASSOCIADOS ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

JULIANA NUNES RAMOS; ANA PAULA MURARO; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES

¹ FANUT/UFMT - Faculdade de Nutrição/Universidade Federal de Mato Grosso, ² ISC/UFMT - Instituto de Saúde Coletiva/Universidade Federal do Mato Grosso
junutrition@gmail.com

Introdução

Os transtornos do sono tem sido queixas comuns na população em geral, sendo cada vez mais frequente entre estudantes universitários. Esses distúrbios podem estar relacionados às modificações na rotina diária, com aumento das exigências acadêmicas, novas oportunidades sociais, redução da atividade física e ampliação do acesso à novas tecnologias que podem levar a horários de sono irregulares e privação do sono. Entre as principais consequências associadas aos distúrbios do sono em universitários estão o aumento da sonolência diurna, redução da qualidade de vida, alto absenteísmo, prejuízo cognitivo, alterações emocionais, menor rendimento estudantil e por vezes até o abandono do curso.

Objetivos

Estimar a prevalência de má qualidade do sono e os fatores associados entre estudantes universitários.

Metodologia

Estudo transversal, com estudantes matriculados em 21 cursos de período integral em uma universidade pública em Cuiabá, Mato Grosso, no primeiro semestre de 2016. Os dados foram coletados por questionário autoaplicado e por avaliação antropométrica. A qualidade do sono foi avaliada por meio do Índice de Qualidade de Sono de Pittsburgh, validado para a população brasileira (BERTOLAZI et al., 2011). As variáveis independentes avaliadas foram: sexo (masculino/feminino); faixa etária (até 19 anos e 20 anos ou mais); área do curso (Ciências Agrárias, Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais e Humanas, Ciências Exatas e da Terra e Engenharias); prática de atividade física (MATSUDO et al., 2001); comportamento sedentário, considerando as horas diárias despendidas com televisão, computador, vídeo game e celular, sendo considerado tempo excessivo >2 horas/dia (FENG et al., 2014); e a condição de peso, avaliada por meio do índice de massa corporal e classificada de acordo com as recomendações da Organização Mundial de Saúde, segundo a faixa etária (adolescentes (WHO, 2007) e adultos (WHO, 1995)). Na análise bivariada foi utilizado o teste do qui-quadrado e as variáveis que apresentaram associação estatisticamente significativa foram levadas para o modelo de regressão logística (Odds Ratio [OR] e Intervalo de Confiança de 95% [IC95%]), estratificado por sexo. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa do Hospital Universitário Júlio Muller da Universidade Federal de Mato Grosso (Parecer nº 1.006.048 de 15/04/2015).

Resultados

Foram avaliados 543 universitários, sendo 51,7% do sexo feminino e 79% na faixa etária até 19 anos. A má qualidade do sono foi observada em 63,7% dos estudantes, sendo mais frequente entre as meninas (71,9 vs 55,0%, $p=0,02$), os estudantes com maior tempo de tela (69,6 vs 54,1%, $p<0,01$) e entre os estudantes das Ciências Biológicas e da Saúde (74,8%) e Ciências Sociais e Humanas (73,9%), comparados aos alunos das Engenharias (62,9%), Ciências Exatas e da Terra (59,7%) e Ciências Agrárias (52,8%), $p<0,01$. Não foram observadas diferenças significativas segundo a condição de peso ($p= 0,70$) e atividade física ($p= 0,29$). No modelo ajustado e estratificado por sexo, o único fator que permaneceu associado à má qualidade do sono foi o tempo excessivo de tela, tanto para os meninos (OR= 2,0, IC95%= 1,19; 3,36) quanto para as meninas (OR= 1,98, IC95%= 1,15; 3,41).

Conclusão

A prevalência de má qualidade do sono foi elevada entre os universitários e o principal fator associado, para ambos os sexos, foi o tempo excessivo de tela.

Referências

BERTOLAZI A.N., FAGONDES S.C., HOFF L.S., et al. Validation of the Brazilian Portuguese version of the Pittsburgh Sleep Quality Index. *Sleep Medicine*. vol 12, p.70-75, 2011.

FENG Q., ZHANG Q-I., DU Y., YE Y-I., HE Q-Q. Associations of Physical Activity, Screen Time with Depression, Anxiety and Sleep Quality among Chinese College Freshmen. PLoS ONE. vol 9, n 6, p 1-5, 2014.

MATSUDO S., ARAUJO T., MATSUDO V., ANDRADE D., ANDRADE E., OLIVEIRA L.C., et al. Questionário Internacional de Atividades Física (IPAQ): estudo de validade e reprodutibilidade no Brasil. Revista Brasileira Atividade Física Saúde. vol.6 n. 2. p. 5–18, 2001.

WHO – World Health Organization. Growth reference data for 5-19 years: body mass index-for-age, length/height-for-age and weight-for-height; 2007.

World Health Organization. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report WHO expert committee. Geneva: World Health Organization, 1995.

Palavras-chave: Qualidade do Sono; Estilo de vida; Comportamento sedentário; Universidade; Estudantes

MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS E RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM CRIANÇAS DE 6 A 10 ANOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO-PR.

GREICY PERETTI; DANIELA GEREMIA

¹ UNIPAR - Universidade Paranaense

greicy@prof.unipar.br

Introdução

As doenças cardiovasculares (DCV) são a primeira causa de incapacidade e morte prematura no mundo. Está bem estabelecida a relação entre o desenvolvimento das DCV e os fatores de risco como sedentarismo e excesso de peso, particularmente a distribuição central de gordura, em crianças brasileiras. A utilização dos indicadores antropométricos tem crescido como forma simples e eficaz para a avaliação do risco cardiovascular. O principal indicador utilizado para a detecção de obesidade geral é o índice de massa corporal (IMC) e para obesidade abdominal, a circunferência da cintura (CC) e a relação cintura-altura (RCA) em crianças e adolescentes. Embora não sejam os métodos mais precisos para a avaliação da composição corporal, esses apresentam boa confiabilidade e são os mais baratos e aplicáveis em larga escala. Os indicadores antropométricos IMC, CC e RCA apresentam boa capacidade preditora do risco coronariano elevado.

Objetivos

Verificar as medidas antropométricas e a presença de risco para doenças cardiovasculares em crianças de 6 a 10 anos de uma escola pública de Francisco Beltrão-PR.

Metodologia

Estudo transversal, de natureza descritiva e quantitativa, realizado entre julho e agosto de 2017, com escolares de 6 a 10 anos de ambos os sexos. O estudo iniciou após a aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Paranaense - Unipar com o parecer nº 2.183.288, e autorização da escola para realização das atividades. Os pesquisados assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Realizou-se a avaliação antropométrica dos participantes através de medidas como: peso, altura, circunferência da cintura (CC) com posterior cálculo de índice de massa corporal (IMC) e relação cintura-estatura (RCest). Os alunos também foram questionados sobre a prática de atividade física fora do ambiente escolar. Para esta pesquisa foi utilizado o pacote estatístico SPSS 18.0 e Windows Microsoft Excel. Foram analisadas as estatísticas descritivas para caracterização da amostra e análise estatística de frequência com distribuição dos dados em valores absolutos e relativos.

Resultados

A amostra foi constituída por 107 crianças, sendo 52,3% (n = 56) do sexo feminino e 47,7 % (n = 51) do sexo masculino, com uma média de idade de 8 anos. As meninas apresentaram 35,7% (20) e os meninos 19,6% (10) de excesso de peso. Por meio de uma estatística descritiva com distribuição de frequência nos diversos desfechos analisados, dos 30 indivíduos (28%) que tiveram IMC elevado (sobrepeso e obesidade), 26 apresentaram alteração na CC, sendo 9 (30%) risco elevado e 17 (56,6%) risco muito elevado para desenvolvimento de doenças cardiovasculares. A maioria das crianças com excesso de peso não praticavam atividade física. Das 73 (72,8%) crianças com estado nutricional adequado, 31 (42,5%) apresentaram risco elevado para CC. Todas as crianças avaliadas não apresentaram risco para doenças cardiovasculares por meio da relação cintura estatura.

Conclusão

Através da análise dos resultados pode-se concluir que a maioria das crianças estão eutróficas, mas apresentaram CC alterada, bem como indivíduos classificados com excesso de peso para o IMC tem ainda associado a esse IMC elevado uma CC alta. Esses fatores de risco cardiovasculares analisados neste estudo são modificáveis, por isso, reforça-se a importância de incentivar a adoção de um estilo de vida mais saudável, com prática de atividade física e educação nutricional no público estudado.

Referências

- 1- BORGES, Juliana Bassalobre Carvalho et al. Avaliação do índice de massa corporal e risco cardiovascular em crianças e adolescentes de uma escola particular na cidade de Marília, SP. Temas em Educação e Saúde, v. 6, 2017.
- 2- DE ALMEIDA, Maicon Alves et al. revisão sistemática: um estudo sobre a prevalência da obesidade em crianças de

idade escolar. Anais dos Encontros Regionais dos Estudantes de Educação Física (R3), v. 1, n. 1, 2016.

Palavras-chave: ESCOLARES; PESO; ALTURA; CIRCUNFERÊNCIA CINTURA; RISCO CARDIOVASCULAR

MEDINDO INSEGURANÇA ALIMENTAR EM UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE GOIÁS

PRISCILA OLIN SILVA; RAYSSA MARTINELLI DE OLIVEIRA; JÚLIA VITÓRIA GUEDES DE SOUZA; NATÁLIA REGINA ALVES VAZ MARTINS; LEONOR MARIA PACHECO SANTOS

¹ UNB - Universidade de Brasília
priscilaolin@gmail.com

Introdução

As comunidades quilombolas brasileiras têm sofrido com a sistemática exclusão social e estão sujeitas a altos níveis de vulnerabilidade. Muitas dessas comunidades estão expostas a algum grau de insegurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2014), situação em que não há o acesso contínuo a uma alimentação de qualidade, em quantidade suficiente e que não comprometa o acesso a outras necessidades essenciais (BRASIL, 2006). Uma das medidas de insegurança alimentar usadas no Brasil é a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, que permite identificar domicílios e grupos de indivíduos socialmente vulneráveis nesse aspecto (SEGALL-CORRÊA; MARIN-LEON, 2009). O direito à alimentação adequada está previsto pela Constituição Federal e sua violação compromete o bem-estar social, a saúde e o desenvolvimento das comunidades e do país. Assim, é importante aprofundar o conhecimento sobre a realidade e as demandas dessa população, para subsidiar políticas efetivas na promoção da equidade social.

Objetivos

Descrever a prevalência de insegurança alimentar em uma comunidade quilombola de Goiás.

Metodologia

Estudo transversal descritivo. Este trabalho é um recorte do Projeto Saúde e Qualidade de Vida em Comunidades Quilombolas Brasileiras: um Estudo Multicêntrico. A coleta de dados ocorreu no segundo semestre de 2017 por meio de aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar nos domicílios. Os dados apresentados neste trabalho referem-se à uma das comunidades incluídas no projeto matriz, localizada no nordeste goiano. A escala é composta por 14 perguntas relacionadas a experiências dos entrevistados no que diz respeito à situação alimentar vivida no domicílio, nos últimos três meses, englobando dimensões que variam desde a preocupação com a falta de comida até a falta concreta de alimentos na casa. Os domicílios foram classificados em situação de segurança alimentar, insegurança alimentar leve, moderada ou grave, de acordo com a quantidade de respostas afirmativas (SEGALL-CORRÊA; MARIN-LEON, 2009). Além disso, foram coletados dados socioeconômicos e demográficos para caracterização da comunidade. Todas as famílias presentes foram convidadas a participar. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (protocolo nº 4735646415.4.0000.5013) e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A comunidade, certificada no ano de 2006, é composta por 52 famílias, das quais 44 participaram da pesquisa. Destas, 30 possuem moradores menores de 18 anos. Do total de domicílios analisados, 90,9% apresentam insegurança alimentar, sendo que 29,5% (n=13) estão em insegurança alimentar leve, 34,1% (n=15) em insegurança alimentar moderada e 27,3% (n=12) em insegurança alimentar grave. Com relação aos domicílios com crianças e adolescentes, a prevalência de insegurança alimentar é 96,7%, ainda mais elevada se comparada ao total de famílias.

Conclusão

Os resultados revelam elevada prevalência de insegurança alimentar e nutricional entre os domicílios da comunidade, associada à dificuldade de acesso aos alimentos, especialmente quando há moradores menores de 18 anos. Evidencia-se a necessidade de ações urgentes capazes de reverter tal panorama e garantir o direito à alimentação adequada para essa população. A Escala Brasileira de Insegurança Alimentar pode ser usada para o monitoramento contínuo do acesso à alimentação nas comunidades, e das políticas públicas voltadas para a melhoria da qualidade de vida da população quilombola.

Referências

BRASIL. Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate. Quilombos do Brasil: Segurança Alimentar e Nutricional em Territórios Titulados n. 20. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, 2014. 212 p.

BRASIL. Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

SEGALL-CORRÊA, A.M.; MARIN-LEON, L. A Segurança Alimentar no Brasil: Proposição e Usos da Escala Brasileira de Medida da Insegurança Alimentar (EBIA) de 2003 a 2009. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v.16, n.2, p.1-19, 2009.

Palavras-chave: Remanescentes de quilombos; Segurança alimentar e nutricional; Direito Humano à Alimentação Adequada; Vulnerabilidade

MENSAGENS DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: UMA ANÁLISE QUALITATIVA FEITA POR ADOLESCENTES

CAROLINA MARTINS DOS SANTOS CHAGAS; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO
BOTELHO

¹ UNB - Universidade de Brasília
carolina.nutricionista@gmail.com

Introdução

O *Guia Alimentar para a População Brasileira* é um instrumento de apoio e incentivo às práticas alimentares saudáveis, sendo referência para ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), que devem adotar metodologias que favoreçam o diálogo e o entendimento sobre o comportamento alimentar(1,2). Adolescentes são públicos para os quais estratégias educativas e motivadoras de promoção da saúde são necessárias(3). Contudo, entende-se como desafio adaptar as recomendações para incentivar mudanças efetivas na alimentação destes indivíduos(4).

Objetivos

Conhecer a interpretação das mensagens do *Guia Alimentar para a População Brasileira* por adolescentes.

Metodologia

Estudo qualitativo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da UnB (CAAE 47583415.5.0000.0030) com adolescentes do Distrito Federal e arredores, selecionados por conveniência, abrangendo 141 participantes divididos em 32 grupos de discussão, de maio a setembro de 2016. Os grupos de adolescentes foram instruídos a: a) Ler os “*Dez passos para uma Alimentação Adequada e Saudável*”(2) e conceitos relacionados e; b) Elaborar material com a interpretação do grupo para cada passo, com linguagem e formato atrativos. Ao final, cada grupo fez sua apresentação, sendo o material fotografado e as falas gravadas. Realizou-se análise de conteúdo do material.

Resultados

Os adolescentes produziram encenações (n=14), textos com nova redação (n=12), músicas (n=4), fotografia (n=1) e roteiro para vídeo (n=1), com linguagem informal e jargões próprios da faixa etária. Foi observada a necessidade, pelos participantes, de enfatizar seu protagonismo, sua participação efetiva, a dinamicidade e a inovação criada em cada estratégia. Emergiram três núcleos de sentido: I) **Modelo de classificação e escolha dos alimentos**: Verificou-se compreensão satisfatória da classificação dos alimentos, exceto do iogurte. Contudo, adotaram-se outras terminologias, como “naturais” “plantas”, “frescos”, e “natureba” para os *in natura*, e “industrializados” para os demais. Alimentos ultraprocessados foram expressos como “besteiras” e descritos pela presença de “*gordura, sódio, muito açúcar e corante artificial*” e “*substâncias industriais*”. Observou-se também conceito reducionista sobre alimentação saudável (dimensão biológica) e escolhas alimentares mutuamente excludentes. II) **Ambiente e práticas alimentares**: O ambiente foi caracterizado como favorável ou não a uma alimentação saudável e feiras livres foram reconhecidas como espaços para “*comprar alimentos mais saudáveis e ter uma alimentação mais balanceada*”. Criar preparações culinárias, ou comer “*alimentos feitos em casa*”, foi avaliado como uma opção acertada a ser compartilhada. III) **Bem-estar individual e coletivo relacionados à alimentação**: Consequências do consumo de alimentos não saudáveis foram vinculadas ao bem-estar físico e emocional. Destacaram-se preocupações sobre a utilização dos recursos naturais e agrotóxicos para indivíduos e ambiente. Relações econômicas e sociais da produção de alimentos também foram enfatizadas: “*quando a gente está cuidando das pessoas que estão produzindo nosso alimento*”.

Conclusão

O estudo apontou para a necessidade de adaptação das mensagens do *Guia Alimentar*(2) para facilitar o entendimento dos adolescentes, o que pode favorecer a adoção de uma alimentação saudável nesse grupo. Destacou-se como essencial considerar o protagonismo dos adolescentes na construção da estratégia educativa e de materiais mais dinâmicos e ilustrativos sobre o tema.

Referências

1. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68p.

2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156p.
3. NAHAS M. V.; BARROS M. V. G.; GOLDFINE B. D.; LOPES A. S.; HALLAL P. C.; FARIAS JÚNIOR J. C.; OLIVEIRA E. S. Physical activity and eating habits in public high schools from different regions in Brazil: the Saudena Boa project. Rev. bras. epidemiol. [online], v. 12, n. 2, 2009.
4. SICHIERI R.; SOUZA R. A. Estratégias para prevenção da obesidade em crianças e adolescentes. Cad. Saúde Pública[online], vol.24, suppl.2, 2008.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Grupos de discussão; Análise de conteúdo

MENSAGENS TRANSMITIDAS SOBRE ALIMENTAÇÃO E CONTROLE DE PESO POR PROFESSORES DE ESCOLAS PRIVADAS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

MARIANA GORI; RENATA FURLAN VIEBIG

¹ CUSC - Centro Universitário São Camilo

mariana_gori@hotmail.com

Introdução

A fase escolar é uma época decisiva na construção do comportamento da criança e, dentre outras características, a escola passa a ter um papel decisivo na educação para a saúde. O professor é membro central para orientar e propagar bons hábitos de alimentação e nutrição, que são transmitidos aos alunos durante o convívio escolar. Dada a possibilidade de que haja a transmissão de preocupações sobre peso às crianças ou o ensino de práticas de controle de peso, é importante que os professores tenham conhecimentos básicos em saúde para enviar mensagens às crianças sobre alimentação e estilo de vida saudável.

Objetivos

Investigar possíveis mensagens que são transmitidas pelas professoras aos alunos sobre alimentação, nutrição e métodos de controle de peso corporal.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado com professoras da Educação Infantil e Ensino Fundamental I de quatro escolas da cidade de São Paulo. As docentes responderam um questionário sobre conhecimento, crenças e atitudes em relação ao controle de peso proposto por O'Dea e Abraham (2001) que foi traduzido e adaptado para a população brasileira. Para a presente pesquisa, foi avaliada a parte do questionário relativa às mensagens que as docentes enviavam aos seus alunos rotineiramente sobre peso e saúde. Todas as docentes eram voluntárias e assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário São Camilo sob número 1.709.826.

Resultados

A amostra foi constituída por 55 professoras, sendo 49,1% da Educação Infantil, com idade média de 37,49 anos (DP=12,04). Quando perguntadas sobre possíveis mensagens que as professoras direcionavam aos alunos com sobrepeso e obesidade, apenas metade das participantes aconselharia o seu aluno a fazer mais atividade física e 75% delas recomendavam aumentar a variedade de alimentos na dieta. Por outro lado, 7% das docentes recomendavam aos alunos reduzir o consumo de calorias para 1500Kcal/dia ou menos, 24% diziam para incluírem apenas alimentos de baixa caloria em sua dieta, 5% recomendavam às crianças fazer dieta líquida ao menos uma vez por semana para “desintoxicar” o organismo, 7,5% recomendavam fazer apenas 2 refeições ao dia e uma docente dizia aos alunos para se pesarem todos os dias. Grande parte das docentes (96,4%) acreditava que beber água antes das refeições ajudava a “encher” o estômago e, então, comer menos. Vinte por cento das professoras recomendavam aos alunos para evitarem comer quando estivessem tristes, entediados ou sozinhos.

Conclusão

As mensagens rotineiras das docentes, direcionadas aos alunos com excesso de peso, eram em sua maioria equivocadas e poderiam tornar-se “gatilhos” para o desenvolvimento de Transtornos Alimentares e preocupações excessivas em relação ao peso, alimentação e aparência em crianças de 4 a 10 anos de idade.

Referências

O'DEA, Jennifer A.; ABRAHAM, Suzanne. Knowledge, beliefs, attitudes and behaviors related to weight control, eating disorders, and body image in Australian trainee home economics and physical education teachers. *Journal of Nutrition Education*, v.33, n.6, p.332–340, Nov./Dec. 2001.

GATTI, Raquel Rosalva; NOVELLO, Daiana. Relações entre o conhecimento de professores sobre educação nutricional e estado nutricional de escolares. *Revista Uniabeu*, v.8, n.18, p.276- 290, jan./abr. 2015.

YAGER, Zali; O'DEA, Jennifer A. Body image, dieting and disordered eating and activity practices among teacher trainees: implications for school-based health education and obesity prevention programs. *Health Education Research*, v.24, n.3, p.472-482, Jun. 2009.

Palavras-chave: Professores; Transtorno Alimentar; Excesso de Peso; Crianças; Mensagens

MONITORAMENTO DE IDOSOS PELO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO PERÍODO DE 2010 A 2014, EM DOURADOS-MS

NATTIELE NERES FERREIRA FERNANDES MUCANZE; NAIARA FERRAZ MOREIRA; ANA LUISA LAGES BELCHOR; THAIS CRISTINE DE SOUZA BRITO; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS

¹ UFGD - UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

ritamartins@ufgd.edu.br

Introdução

O processo de transição demográfica registra redução nas taxas de mortalidade e natalidade, culminando em maior expectativa de vida para os indivíduos com mais de 60 anos de idade. O crescimento da população idosa favoreceu a inserção do monitoramento e acompanhamento desses indivíduos pelo Sistema de Vigilância Alimentar Nutricional, no Brasil. No entanto, são raros os estudos que contemplam o monitoramento nutricional dessa fase de vida.

Objetivos

Estimar a cobertura populacional e identificar a variação temporal do estado nutricional de idosos cadastrados no Sisvan pela Rede de Atenção Básica à Saúde.

Metodologia

Trata-se de estudo descritivo, realizado a partir de dados secundários de indivíduos idosos (\geq a 60 anos) de ambos os sexos, cadastrados no Sisvan pela Rede de Atenção Básica de Saúde do município de Dourados, Mato Grosso do Sul, no período de 2010 a 2014. A cobertura populacional (%) foi calculada a partir do número total de registros do estado nutricional de idosos e a população cadastrada, conforme dados do Sistema de Informação da Atenção Básica (Siab - cadastramento familiar), no mesmo período. Os dados referentes ao estado nutricional dos idosos foram coletados por meio dos relatórios públicos anuais, gerados pelo acesso ao site do Sisvan-Departamento de Atenção Básica (DAB), entre maio e outubro de 2016. A classificação do estado nutricional considerou os pontos de corte do Índice de Massa Corporal adotados pelo Ministério da Saúde, específicos para esse público, sendo: baixo peso (\leq 22,0 kg/m²), adequado ou eutrófico ($>$ 22 e $<$ 27 kg/m²) e sobrepeso (\geq 27 kg/m²). Os dados coletados nos relatórios foram transferidos para planilhas eletrônicas do Microsoft Excel, versão 16.0.

Resultados

Observou-se, durante os anos avaliados, aumento progressivo do número de idosos cadastrados no Siab e de registros no Sisvan, referente ao estado nutricional, apresentando um aumento gradual na cobertura populacional de 2,63%, em 2010 a 5,42%, em 2014. A maior cobertura foi registrada no ano de 2013, com 6,03%. Os percentuais, embora ascendentes, indicam baixa cobertura do estado nutricional de idosos cadastrados no Sisvan. Em relação ao estado nutricional, constatou-se prevalências elevadas de sobrepeso nos anos de 2010 (52,8%), 2012 (58,9%), 2013 (61,1%) e 2014 (57,5%) entre os idosos. Nesses mesmos anos, houve decréscimo da eutrofia, 34,4%; 30,5%; 30,1% e 32,8%, respectivamente. Do mesmo modo, o percentual de indivíduos com baixo peso reduziu de 12,76% (2010) a 9,65% (2014), com exceção do ano de 2011 que houve um aumento na prevalência de baixo peso (17,7%) e eutrofia (35,1%) e redução do sobrepeso (47,3%).

Conclusão

Embora tenha sido observado aumento na cobertura de monitoramento nutricional de idosos, os valores são baixos, comparado com a população usuária da rede básica de saúde. Os desvios nutricionais prevalecem à normalidade do estado nutricional, principalmente com relação ao sobrepeso. Apesar da prevalência de baixo peso ter sido a menor em todos os anos da pesquisa, os valores observados são elevados, dada à gravidade dessa condição nutricional. Considerando que a população de idosos é crescente no país, é essencial que a cobertura de monitoramento seja ampliada para possibilitar o planejamento de políticas públicas voltadas a esse público no âmbito do SUS.

Referências

1. VASCONCELOS, A.M.N.; GOMES, M.M.F. Transição demográfica: a experiência brasileira, 2012. Epidemiol. Serv. Saúde. 21(4):539-548, out-dez, 2012.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde; 2015.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. Relatórios Públicos do Sistema de Vigilância

Alimentar e Nutricional nos anos de 2010 a 2014. Disponível em http://dabsistemas.saude.gov.br/sistemas/sisvan/relatorios_publicos/relatorios.php. Acesso em 10 abr. 2016.

4. BRASIL. Ministério da Saúde. DataSUS -Tecnologia da Informação a Serviço do SUS. Sistema de Informação de Atenção Básica: Cadastramento Familiar – Mato Grosso do Sul. Disponível em: Acesso em 05 de mar. 2017.

5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.

Palavras-chave: Vigilância Nutricional; Idoso; Serviços de saúde; Estado Nutricional

MONITORAMENTO DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS A PARTIR DE MARCADORES DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO MATO GROSSO DO SUL, BRASIL

CAROLINA ARRUDA DIAS; NAIARA FERRAZ MOREIRA; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS

¹ UFGD - UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

ritamartins@ufgd.edu.br

Introdução

O diagnóstico da situação alimentar da população é essencial para subsidiar as ações de promoção da saúde e de prevenção dos agravos nutricionais. Na rede de atenção básica à saúde, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, da forma como está implantado no país, possibilita o monitoramento alimentar por fases de vida, contribuindo para o planejamento de políticas e programas de alimentação e nutrição.

Objetivos

Descrever a cobertura de monitoramento alimentar de crianças da rede básica de saúde e identificar a qualidade da alimentação, por meio de marcador alimentar saudável e não saudável, no estado do Mato Grosso do Sul, em 2016.

Metodologia

Trata-se de estudo descritivo com dados secundários coletados por meio de relatórios públicos do Sisvan. A coleta de dados foi realizada nos meses de maio a julho de 2017, identificando os registros consolidados de consumo alimentar do ano de 2016, para crianças (0 – 6 meses, 6 – 23 meses, 2 – 4 anos, e de 5 a 9 anos) de todos os municípios do estado do Mato Grosso do Sul (n=79), sendo posteriormente agrupados em microrregiões de saúde (n=11). Foram utilizados como marcadores saudáveis da alimentação, para menores de seis meses o aleitamento materno exclusivo; de 6 a 23 meses, o consumo de alimentos fonte de vitamina A; de 2 a 9 anos, o consumo de legumes e verduras. E como marcadores não saudáveis: ausência de aleitamento materno exclusivo para menores de seis meses e para as demais idades, consumo de bebidas adoçadas. Foi identificada a população cadastrada na rede de atenção básica, através do site do DataSUS - Ministério da Saúde, para calcular a cobertura populacional (%) monitorada pelo Sisvan. Foi também identificada a frequência de cadastro no Sisvan pelos municípios, por microrregiões. Os dados foram agrupados em crianças de 0 – 4 anos e crianças de 5 – 9 anos. O presente estudo não teve implicação direta com seres humanos, portanto não necessitou de aprovação de comitê de ética e pesquisa.

Resultados

A frequência de municípios com cadastro do consumo alimentar no Sisvan foi maior para crianças de 0 a 4 anos (n=58, 73,4%) comparada às de 5 a 9 anos (n=53, 67,1%). Apenas em duas microrregiões do estado, o registro aconteceu em todos os municípios para menores de 5 anos (Aquidauana e Jardim), e de 5 a 9 anos, isso foi observado em apenas uma microrregião (Ponta Porã). A cobertura de monitoramento alimentar foi baixa entre as crianças menores de 5 anos (13,3%), variando de 0,2% (Nova Andradina e Naviraí) a 19,9% (Campo Grande) entre as microrregiões, porém ainda menor para a faixa de 5 a 9 anos de idade (1,1%). Com relação à qualidade da alimentação, verificou-se registro do marcador saudável para 65,1% e 63,3% para as crianças de 0 a 4 anos e de 5 a 9 anos, respectivamente. Para o marcador alimentar não saudável, a frequência foi de 47,9% e 67,3%, respectivamente.

Conclusão

A cobertura de monitoramento alimentar de crianças, no estado do Mato Grosso do Sul foi baixa em 2016, sendo ainda menor na idade de 5 a 9 anos. Com relação à qualidade da alimentação, os resultados revelam a necessidade de ações que promovam o aumento do consumo de alimentos saudáveis, e que alertem a população quanto aos riscos à saúde pelo consumo elevado de bebidas adoçadas na infância. Diante da contribuição que o SISVAN oferece aos gestores de saúde para o planejamento das ações de alimentação e nutrição, este estudo aponta para um sistema bastante frágil e subutilizado pela Rede de Atenção Básica.

Referências

BATISTA FILHO, M. RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 19(Sup. 1): p. 181-191, 2003.

MENDONÇA, C. P.; ANJOS, L.A. Aspectos das práticas alimentares e da atividade física como determinantes do

crescimento do sobrepeso/obesidade no Brasil. Cad. Saúde Pública. Rio de Janeiro, v.20, n.3, p.698-709, mai./jun. 2004.

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE. Vigitel Brasil 2011: Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico. Brasília; Ministério da Saúde, 2012.

COUTINHO, J. G. et al. A organização da Vigilância Alimentar e Nutricional no Sistema Único de Saúde: histórico e desafios atuais. Rev. Bras. Epidemiol. v.4, n.12, p.688-699. 2009.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Estado nutricional; Vigilância alimentar; Crianças

MONITORAMENTO NUTRICIONAL DE ADULTOS DO MUNICÍPIO DE DOURADOS-MS: DADOS DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO PERÍODO DE 2010 A 2014

ANA LUISA LAGES BELCHOR; THAÍS CRISTINE DE SOUZA BRITO; NATTIELE NERES FERREIRA FERNANDES;
NAIARA FERRAZ MOREIRA; RITA DE CÁSSIA BERTOLO MARTINS

¹ UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados
anabelchor@gmail.com

Introdução

O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) é uma ferramenta de monitoramento da população brasileira que tem por objetivo subsidiar o planejamento de políticas e programas em alimentação e nutrição, possibilitando a detecção precoce de situações de risco nutricional, identificando os grupos populacionais/indivíduos em riscos/agravos alimentares e nutricionais e promover ações preventivas implementadas nas rotinas de atendimento do Sistema Único de Saúde (BRASIL, 2012). O estado nutricional inadequado contribui para aumento de morbimortalidades, em todas as faixas etárias, mas principalmente entre os adultos (ACUÑA; CRUZ, 2004). Assim, para que medidas de intervenção sejam planejadas, torna-se necessário um sistema de vigilância operacionalizado de forma efetiva.

Objetivos

Analisar a cobertura populacional de adultos monitorados pelo SISVAN na Rede de Atenção Básica, no município de Dourados/MS e a variação temporal do estado nutricional e consumo alimentar no período de 2010 a 2014.

Metodologia

Estudo descritivo, com dados obtidos dos relatórios públicos do SISVAN - *web*, envolvendo a população de 20 a 59 anos completos atendidos na rede de Atenção Básica de Dourados-MS. A cobertura percentual foi calculada a partir do número de indivíduos adultos identificados nos relatórios públicos a cada ano, de 2010 a 2014, dividido pelo número de indivíduos, de ambos sexos e da mesma faixa etária, cadastradas pelo acompanhamento familiar na rede de atenção básica, conforme dados obtidos no site do Sistema de Informação da Atenção Básica (BRASIL, 2017), nos mesmos anos do estudo. Os relatórios de estado nutricional e consumo alimentar gerados apresentam número de indivíduos e a porcentagem correspondente, respectivamente, para cada estado nutricional, classificado pelo Índice de Massa Corporal, e cada frequência, nos últimos sete dias, de marcadores de consumo alimentar saudáveis como salada crua, legumes e verduras cozidos, frutas/salada de frutas, feijão e leite/iogurte; e marcadores pouco recomendados como batata frita, batata de pacote e salgados fritos, hambúrguer e embutidos, biscoitos salgados ou salgadinhos de pacote, biscoitos doces/recheados, doces, balas e chocolates e refrigerante. Tais dados permitiram avaliar a variação temporal para os anos analisados.

Resultados

A cobertura populacional de adultos monitorados pelo SISVAN foi crescente no período avaliado, porém foi considerada baixa, tanto para estado nutricional (inferior a 10%), como consumo alimentar (inferior a 3,2%). No período analisado verificou-se aumento das prevalências dos agravos nutricionais, baixo peso (2,3% em 2010; 3,0% em 2014), sobrepeso (32,9% em 2010; 34,0% em 2014), e obesidade (27,5% em 2010; 32,0% em 2014). O consumo regular de alimentos saudáveis foi inferior a 50% para a maioria dos marcadores. Dos alimentos pouco recomendados para uma prática alimentar saudável, os percentuais observados de não consumo na semana foram mais elevados, comparado aos alimentos saudáveis.

Conclusão

A cobertura do Sistema de Vigilância Nutricional foi baixa para todos os anos avaliados e os percentuais de desvios nutricionais aumentaram no período de cinco anos. Sugere-se que o monitoramento seja atrelado a políticas públicas visando ampliar a cobertura, e possibilitar o planejamento de práticas preventivas aos desvios nutricionais na rede de Atenção Básica do município, reforçando os atendimentos às demandas preconizadas pelo próprio Ministério da Saúde.

Referências

ACUÑA, K., CRUZ, T. Avaliação do Estado Nutricional de Adultos e Idosos e Situação Nutricional da população Brasileira. Arq. Bras. Endocrinol. Metab. v.48, n.3, p.345-361, 2004.
BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE; SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE; DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA.

Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE; DATASUS TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO A SERVIÇO DO SUS. Sistema de Informação de Atenção Básica: Cadastramento Familiar - Mato Grosso do Sul. Disponível em: <http://tabnet.datasus.gov.br/cgi/defthtm.exe?siab/cnv/SIABFms.def>. Acesso em: 05/03/2017.

Palavras-chave: *Cobertura populacional; Estado nutricional; Consumo alimentar*

MUDANÇA DE HÁBITOS ALIMENTARES APÓS INGRESSO NA UNIVERSIDADE: UM ESTUDO EM CALOUROS DA ÁREA DE SAÚDE DO ESTADO DE PERNAMBUCO

LUIZA CARLA BARBOZA DA CRUZ; RAYONARA CRYSLAINE CONCEIÇÃO DE OLIVEIRA; ANDRÉA CARLA RODRIGUES LIMA PERGENTINO; GABRIELA MARIA PEREIRA FLORO ARCOVERDE; LEILA VIRGINIA DA SILVA PRADO; POLIANA COELHO CABRAL

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
luiza_carla96@hotmail.com

Introdução

Alguns estudos demonstram que os hábitos alimentares tendem a piorar durante a universidade, sendo frequente a omissão de refeições, o aumento do consumo de fast foods, a monotonia alimentar, o aumento do consumo de alimentos com baixa densidade nutritiva e o baixo consumo de frutas e hortaliças (GASPAROTTO et al., 2015).

Objetivos

Avaliar a mudança de hábitos alimentares em recém-ingressantes de uma universidade pública de Pernambuco.

Metodologia

Estudo prospectivo com recém-ingressantes de uma universidade pública de Pernambuco no ano de 2015, matriculados nos cursos de Nutrição, Ciências Biológicas, Enfermagem, Odontologia, Farmácia, Fisioterapia, Terapia Ocupacional e Educação Física. Esses alunos foram avaliados em dois momentos durante o período de 1 ano, sendo o consumo alimentar avaliado através de um questionário de frequência alimentar (QFA) do tipo qualitativo proposto por Furlan-Viebig & Pastor-Valero (2004), sendo validado para o estudo das relações entre dieta e DCNT. No questionário também constavam perguntas relacionadas as variáveis dietéticas, como: a quantidade de porções de alimentos consumidos diariamente referentes a cada grupo da pirâmide alimentar para adultos, adaptada de Philipi et al. (1999) e questões sobre os hábitos e padrões alimentares. A construção do banco de dados e a análise estatística foram realizadas no programa SPSS. Para verificar associações entre as variáveis, foi aplicado o teste do Qui-quadrado. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Pernambuco, sendo aprovado sob o número de protocolo 41423215.6.0000.5208

Resultados

Foram avaliados 270 universitários, com predomínio do sexo feminino (71,4%), idade média de $20,0 \pm 4,2$ anos e 79,2% pertencentes a classe média/alta. No baseline, apesar de 76,6% terem relatado que conseguem seguir uma alimentação saudável, mais de 80,0% consumiam menos de 3 porções de frutas e hortaliças por dia e houve elevado consumo de fast-foods e alimentos ultra processados sem ter sido evidenciado diferencial entre os sexos e nível sócio-econômico. Após 1 ano de universidade, os alunos referiram mudança de hábitos em virtude da falta de tempo livre para poder dedicar ao consumo de uma alimentação saudável, com a substituição por fast-foods. De fato, houve um aumento significativo no consumo desses alimentos e uma manutenção na baixa ingestão de frutas e hortaliças.

Conclusão

Os resultados obtidos são bastante preocupantes, o que evidencia a necessidade de formulação de estratégias para serem instituídas na universidade e que possam contribuir para melhorar o hábito alimentar entre esses estudantes.

Referências

1. GASPAROTTO, G. S; SILVA, M. P; CRUZ, R. M; CAMPOS, W. Sobrepeso y práctica de actividad física asociados con la conducta alimentaria de estudiantes universitarios brasileños. *Nutrición Hospitalaria*, v. 32, n. 2, p. 616-621, 2015.
2. FURLAN-VIEBIG, R.; PASTOR-VALERO, M. Desenvolvimento de um questionário de frequência alimentar para o estudo de dieta e doenças não transmissíveis. *Revista de Saúde Pública*, v. 38, n. 4, p. 581-4, 2004.
3. PHILIPI, S. T. et al. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. *Revista de Nutrição*, v.12, n.1, p.65-80, 1999.

Palavras-chave: Hábitos alimentares; Universitários; Consumo alimentar

MUDANÇA DE HÁBITOS ALIMENTARES DE MULHERES EM PÓS-MENOPAUSA SUBMETIDAS A INTERVENÇÃO DIETÉTICA

JAMYLLÉ ARAÚJO ALMEIDA; JAMILLE MENDONÇA REINALDO; ANA CATARINA MENESES SANTOS;
FRANCISMAYNE BATISTA SANTANA; MARIA ALICE SANTOS FONTES NETA; RAQUEL SIMÕES MENDES-NETTO

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, Sergipe, Brasil.

jamyllle.araujo@gmail.com

Introdução

Assim como o crescimento exponencial da incidência de excesso de peso, o envelhecimento da população também é um fenômeno mundial. Os indivíduos na terceira idade estão mais predispostos a ter uma alimentação monótona, que, somado a senescência e a menopausa para as mulheres, pode potencializar o surgimento de diversas doenças crônicas não transmissíveis.

Objetivos

O objetivo foi de avaliar a associação entre o excesso de peso e as mudanças de hábitos alimentares promovidas pela participação em um programa de aconselhamento nutricional para mulheres em pós-menopausa.

Metodologia

A amostra foi composta por 55 mulheres em pós-menopausa. Estas foram submetidas a uma intervenção dietética e de exercício físico durante doze semanas. O exercício físico foi realizado na frequência de três vezes semanal sob supervisão de profissionais da educação física. Quanto a intervenção dietética, foram realizadas três consultas com nutricionistas e duas ações de educação alimentar e nutricional em grupo para incentivar o seguimento das orientações e sanar dúvidas sobre a alimentação. No momento inicial foi aferido peso e altura para cálculo do índice de massa corporal, classificado segundo a Organização Mundial de Saúde. Após a intervenção foi aplicado questionário para identificar as possíveis modificações realizadas no hábito alimentar. A análise estatística deu-se através de frequência e do teste qui-quadrado de *Pearson*. Foi considerada significância estatística $p \leq 0,05$. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob o parecer n° 1.586.11.

Resultados

A idade média foi de $64 \pm 5,6$ anos. Foram identificadas altas prevalências de doenças crônicas não transmissíveis, tais como hipertensão arterial sistêmica (54,5%), diabetes mellitus (21,8%), dislipidemia (60%) e osteoporose (23,6%). O excesso de peso esteve presente em 53% das participantes. A mudança positiva com a passagem da realização do pré-treino (anteriormente realizado em jejum) ($p=0,00$), a adequação na quantidade consumida de alimentos ($p=0,02$) e na forma de preparo das carnes ($p=0,01$) estiveram mais frequentes entre aquelas que tinham excesso de peso.

Conclusão

A mudança positiva dos hábitos alimentares esteve associada ao excesso de peso em mulheres em pós-menopausa submetidas a uma intervenção dietética durante doze semanas. Embora a presença do excesso de peso transmita maior risco de saúde, a melhora da alimentação se faz necessária independente da presença deste, especialmente para mulheres em pós-menopausa.

Referências

- NG, Marie et al. Global, regional, and national prevalence of overweight and obesity in children and adults during 1980–2013: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2013. *The Lancet*, v. 384, n. 9945, p. 766-781, 2014.
- SOCIAIS, Indicadores. Uma análise das condições de vida da população brasileira. Rio de Janeiro, 2013.
- FISBERG, Regina Mara et al. Ingestão inadequada de nutrientes na população de idosos do Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. *Revista de Saúde Pública*, v. 47, n. suppl. 1, p. 222-230, 2013.
- BARROS, DC de et al. Vigilância alimentar e nutricional-Sisvan antropometria: como pesar e medir. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004.

Palavras-chave: Aconselhamento Nutricional; Excesso de Peso; Pós-menopausa

MUDANÇAS NO CONSUMO ALIMENTAR APÓS O INGRESSO NO ENSINO SUPERIOR

BRUNA FERNANDA ANTONIO CLÍMACO; RITA DE CÁSSIA BERTOLO MARTINS

¹ UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados

bfa.climaco@gmail.com

Introdução

O ingresso na Universidade leva o estudante a vivenciar novas responsabilidades, principalmente com a saída da casa dos pais, como o autocuidado com a moradia, alimentação e transporte. Alguns estudos demonstram que universitários estão mais suscetíveis mudanças alimentares, devido à falta de tempo pelos compromissos acadêmicos, passando a substituir refeições completas por lanches rápidos, com elevado teor energético.

Objetivos

Identificar o estado nutricional e a prática alimentar de universitários residentes em moradias estudantis.

Metodologia

Trata-se de estudo descritivo e transversal, com 57 universitários de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 18 anos, residentes em moradias estudantis pública (disponibilizadas pela Universidade) e privada (repúblicas). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos da Instituição de Ensino sob Parecer nº1.627.817 e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados ocorreu por meio de entrevistas, com duração média de 40 minutos/estudante. O estado nutricional foi verificado a partir das medidas antropométricas de peso, altura e circunferência da cintura. A partir dessas medidas, o Índice de Massa Corporal e o Risco Metabólico foram classificados pelas recomendações da Organização Mundial da Saúde (1995) e (1998), respectivamente, adotados pelo Ministério da Saúde. A prática alimentar foi verificada por meio de formulário, no qual os participantes foram questionados quanto ao local de realização das refeições, fatores que interferiam na escolha e preparo dos alimentos (acesso e disponibilidade para compra e consumo) e mudanças na prática alimentar a partir do ingresso na universidade.

Resultados

Pela classificação do índice de massa corporal, 61% dos universitários apresentavam estado nutricional adequado, 37% excesso de peso e apenas 2% baixo peso. O risco para desenvolvimento de doenças metabólicas pela circunferência da cintura foi mais frequente nas universitárias da moradia pública e no sexo masculino das moradias privadas, sendo 41,7% em ambos. Foi verificado que (93%) dos universitários modificaram seus hábitos alimentares após o ingresso na faculdade, sendo referida a redução e ou irregularidade do número de refeições ao longo do dia (41,5%) e preferência por consumo de alimentos industrializados, refeição fora de casa e/ou preparações rápidas, devido a indisponibilidade de tempo (24,5%). A redução na qualidade da alimentação (menor consumo de frutas, legumes e verduras ou aumento em frituras) foi relatada apenas entre as mulheres. Dentre os fatores que interferem nas escolhas alimentares, os universitários julgaram que a praticidade (82,5%) e o custo (71,9%) foram os fatores mais determinantes, enquanto a qualidade nutricional (21,1%) e a aparência/higiene (26,3%) foram mencionadas apenas por uma minoria dos universitários. Foi observado que a maioria costumava trocar a refeição do almoço e ou jantar por lanches (71,9%).

Conclusão

Embora a maioria dos universitários tenha apresentado estado nutricional adequado, considera-se elevada a prevalência de excesso de peso entre eles. Verificou-se que a alimentação foi alterada com o ingresso na Universidade, revelando uma prática alimentar não saudável, que pode a médio e longo prazo resultar em agravos ao estado nutricional e à saúde.

Referências

1. CARVALHO, Fernanda S.; LAER, Nathalie Marie V.; SACHS, Anita; et al. Desenvolvimento e pré-teste de um questionário de frequência alimentar para graduandos. Rev. Nutr., Campinas, v. 23, n. 5, p. 847-857, set./out., 2010.
2. MOREIRA, Nathália W. R., CASTRO, Luíza C. V., CONCEIÇÃO, Lisiane L. et al. Consumo alimentar, estado nutricional e risco de doença cardiovascular em universitários iniciantes e formandos de um curso de nutrição, Viçosa – MG. Rev. APS, Viçosa, MG, v. 16, n. 3, p. 242 – 249, jul/set, 2013.
3. RAMALHO, Alanderson A., DALAMARIA, Tatiane., SOUZA, Orivaldo F., Consumo regular de frutas e hortaliças por estudantes universitários em Rio Branco, Acre, Brasil: prevalência e fatores associados. Cad. Saúde Pública, Rio de

Janeiro, v. 28, n. 7, p. 1405 – 1413; jul, 2012.

4. WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Physical Status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva: WHO, 1995. 142p. (WHO Technical Report Series, 854.

5. WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO consultation on Obesity, v.3, p.6-15, 1998.

Palavras-chave: Consumo Alimentar; Estado Nutricional; Universitário

NEOFOBIA ALIMENTAR E PRESSÃO PARA COMER ENTRE PRÉ-ESCOLARES

MARIANA MELO DE PAULA; TAMIRIS MARIANE DOURADO DE SIQUEIRA; LAÍS ANDRADE DOS ANJOS; BRUNA NABUCO FREIRE SIQUEIRA; DANIELLE GÓES DA SILVA

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe
mariana.melo.depaula@gmail.com

Introdução

Neofobia alimentar é definida como a rejeição a alimentos novos ou não familiares, presente principalmente em crianças de 2 a 6 anos (Cooke *et al.*, 2003). Este tipo de comportamento alimentar infantil apresenta causas multifatoriais, dentre elas, as práticas parentais alimentares coercitivas, como a pressão para comer que influencia na aceitação da criança a determinados alimentos (Cole *et al.*, 2017).

Objetivos

Associar a neofobia alimentar entre pré-escolares com a prática parental de pressionar para comer.

Metodologia

Estudo transversal de caráter observacional, realizado numa escola privada de Aracaju/SE, de agosto a setembro de 2017. Foram incluídas crianças de 4 a 6 anos. Os pais que aceitaram participar responderam um questionário semiestruturado. A neofobia alimentar foi identificada por meio de uma afirmação da Escala de Neofobia Alimentar: “Meu filho tem receio em comer comidas que nunca provou antes”. As respostas variavam em uma escala de concordância de 5 pontos, sendo identificadas como neofóbicas as crianças cujos pais responderam “concordo” e “concordo totalmente”. A pressão para comer pelos pais foi avaliada com base em 4 itens do *Comprehensive Feeding Practices Questionnaire* (2007) da sub-escala “Pressão para comer”. Cada item gerou uma pontuação de até 5 pontos, variando de 1 ponto para “discordo totalmente” até 5 pontos para “concordo totalmente”. Estabeleceu-se uma escala de pontuação de 4 a 20, de acordo com o somatório das pontuações. Aqueles pais com pontuação acima de 13 (mediana) foram classificados como exercendo pressão para comer. Utilizou-se o Teste Exato de Fischer com significância de 5%. O estudo aprovado pelo Comitê de Ética, sob o nº 64256117.1.0000.5546.

Resultados

A amostra foi composta por 78 crianças com média de idade de 62 (± 7) meses, sendo 52,6% do sexo masculino e 21,8% o primeiro filho. Observou-se que 90,9% das mães cursaram o ensino superior completo. A prevalência de neofobia alimentar foi de 56,4% (n=44). Foi possível observar que 39% (n=30) dos pais pressionavam seus filhos para comer. Dentre os pais que utilizavam deste recurso, 56,6% (n=17) dos filhos foram identificados como neofóbicos. Ao passo que, dentre as neofóbicas, 61,4% (n=27) dos pais não as pressionava para comer. Não foi observada associação entre neofobia alimentar e pressão para comer ($p=0,556$).

Conclusão

Observa-se alta prevalência de neofobia alimentar e da prática coercitiva dos pais nas crianças estudadas. Contudo, nesta amostra não houve relação entre a prática parental coercitiva e a neofobia alimentar infantil. Apoio: Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica/Universidade Federal de Sergipe.

Referências

COLE, N. C.; AN, R.; LEE, S.; DONOVAN, S. M. Correlates of picky eating and food neophobia in young children: a systematic review and meta-analysis. *Nutrition Reviews*, v. 75, p. 516–532, jul. 2017.

COOKE, L. J.; WARDLE, J.; GIBSON, E. L. Relationship between parental report of food neophobia and everyday food consumption in 2–6-year-old children. *Appetite*, v. 41, p. 205–206, 2003.

Palavras-chave: alimentares; comportamento alimentar; infantil; práticas

NIVEL DE ADEQUAÇÃO DE FOOD TRUCKS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

FERNANDA DA ROSA CARDOSO; KARINA SOUZA; ROGERIO DE ASSIS BRASIL; JULIANA VIDAL MARCON; ANA LÚCIA SACCOL

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano, ² SU - Sabores Urbanos, ³ CA - Compliance Alimentar
fernandafe.cardoso@hotmail.com

Introdução

Com o crescimento dos grandes centros urbanos, bem como, a necessidade de alimentar-se de forma rápida, segura, e de fácil acessibilidade, o setor de empreendedorismo sentiu-se no dever de criar novas estratégias de vendas. Surgindo assim os foodtrucks que são estabelecimentos que podem servir o produto em qualquer ambiente, no momento atual são localizados geralmente em espaços de alto fluxo de pessoas, como ruas, foodparks, e demais locais considerados públicos. Em alguns casos podem ser considerados um evento de massa, que nada mais é do que atividades coletivas de natureza cultural, esportiva, comercial, religiosa, social ou política, realizados por tempo pré-determinado. Ainda que não existe uma legislação específica para os foodtrucks. Mas a Anvisa publicou um guia para atuação da vigilância sanitária nesses eventos de massa. O objetivo deste estudo foi avaliar o nível de adequação de foodtrucks em Boas Práticas de Manipulação.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar o nível de adequação de foodtrucks em Boas Práticas de Manipulação.

Metodologia

Durante o mês de setembro de 2017, realizou-se o acompanhamento de um espaço disponível em um Shopping de um município do interior do Rio Grande do Sul. Este local foi registrado na Vigilância Sanitária como evento de massa, pois se caracterizou como um espaço que atenderia um grande número de pessoas, por um tempo determinado, sendo que os serviços de alimentação foram principalmente foodtrucks. O espaço estava localizado na área externa do shopping com layout adaptado e provisório. A Vigilância Sanitária do município exigiu um responsável técnico no local. Aplicou-se lista de avaliação das Boas Práticas para instalações e serviços relacionados ao comércio de alimentos (Brasil, 2016), nos foodtrucks presentes no espaço. A avaliação foi realizada por meio de observações visuais e entrevistas com os manipuladores e gestores dos serviços quando necessário. Os resultados foram analisados por meio de estatística descritiva simples.

Resultados

O percentual de adequação dos FoodTrucks avaliados variou entre 73,2% a 78,6%, com média de 75,7% geral de adequação. Dentre os 56 itens avaliados, com 100% de adequação observaram-se aspectos importantes, como a procedência das matérias-primas comprovadas, todos os alimentos dentro do prazo de validade correto, assim como, todos em temperatura recomendada, entre outros fatores. Pode-se constatar que três pontos analisados obtiveram 100% de inadequação nos foodtrucks, são eles: os hábitos higiênicos dos manipuladores, aspectos para a identificação dos produtos vindo de outros locais e referentes a análise de amostras de alimentos, que não ocorreu no evento. Esses itens demonstraram as principais fragilidades encontradas. Além disso, mais três dos 56 itens apresentaram 80% de inadequação, sendo eles: referentes a produtos de saneamento devidamente identificados, bem como, a higiene das mãos realizada pelos manipuladores e relacionado ao armazenamento ou congelamento de alimentos pré-preparados ou já prontos.

Conclusão

O estudo permitiu observar que os foodtrucks pesquisados apresentaram um percentual médio de adequação regular, entretanto observou-se itens que merecem atenção pois a inadequação integral em todos os serviços avaliados. Este estudo reforça a importância da participação de um responsável técnico, nutricionista, realizando uma correta avaliação e intervenção nos estabelecimentos, para que possa ser assegurada a saúde do consumidor, bem como, as práticas de lazer, dos mesmos.

Referências

ANVISA. Guia para Atuação da Vigilância Sanitária em Eventos de Massa: Orientações Para O Gerenciamento De Risco. 2016.

HOFFMAN, ET AL. Recursos estratégicos para vantagem competitiva sustentável em food trucks. Revista Alcance, vol. 23, núm. 3, Universidade do Vale do Itajaí, 2016.

PETRINI; GUIVANT. Comer em food trucks à luz da Teoria das Práticas. 2017.

Palavras-chave: Food truck; Segurança Alimentar; Eventos de massa

NÍVEIS DE PROTEÍNA C REATIVA E PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL EM MULHERES COM ACHADOS MAMOGRÁFICOS ALTERADOS

ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA MENDES; DAIANNE CRISTINA ROCHA; SORAIA PINHEIRO MACHADO ARRUDA; LUIS GONZAGA PORTO PINHEIRO; MARÍLIA CAVALCANTE ARAÚJO; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO

¹ UECE - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
aninharez@yahoo.com.br

Introdução

No Brasil, o câncer mais prevalente na população feminina é o de mama, sendo a maior causa de morte entre as mulheres. A etiologia do câncer de mama é determinada por várias causas, como sedentarismo, hábitos alimentares, faixa etária, e certas exposições ambientais e ocupacionais. Atualmente os marcadores de inflamação como a proteína C Reativa - PCR e de gordura fora da normalidade têm uma forte relação no desenvolvimento do câncer de mama, principalmente associado ao aumento de peso. Um estilo de vida sem a prática de atividade física, associado a uma alto consumo de alimentos calóricos, está relacionado ao aumento do risco de desenvolvimento de obesidade, que desempenham papel relevante na manifestação da inflamação crônica relacionada ao desenvolvimento do câncer de mama. Têm sido estudadas altas concentrações plasmáticas de PCR antes da cirurgia em pacientes com câncer de mama e com doença em estado avançado, sugerindo assim, que concentrações plasmáticas elevadas do marcador PCR estejam diretamente associadas com o desenvolvimento do tumor e a progressão da doença (SICKING et al., 2014; FRYDEMBERG et al., 2016).

Objetivos

Verificar se existe relação entre os níveis de um marcador inflamatório PCR e o percentual de gordura corporal em mulheres com achados mamográficos alterados.

Metodologia

Estudo transversal que incluiu 161 pacientes atendidas em uma Unidade de Saúde, o GEEON (Grupo de Educação e Estudos Oncológicos), uma organização não governamental ligada à Universidade Federal do Ceará, no ano de 2016. O percentual de gordura corporal foi avaliado através do ultrassom BX2000 (Body Metrix Pro – IntelaMetrix, Inc.) seguindo-se protocolo de Pollock, que afere as medidas no abdômen, tríceps e região supra ilíaca. Considerou-se adequado o percentual de gordura menor que 32,0% Gallagher et al.(2000). Os valores dos níveis séricos PCR foram obtidos através da coleta de amostras de sangue, considerando-se inadequado valores acima de 0.10 mg por 100 ml (PEARSON et al., 2003). Os dados foram analisados através do teste do Qui-quadrado, com nível de significância de $p < 0,05$.

Resultados

Se encontravam acima da recomendação 111 (68,94%) pacientes em relação ao percentual de gordura. Quanto aos níveis de PCR 131 (79,50%) mulheres estavam com níveis inadequados. A maior gordura corporal foi associada a níveis alterados de PCR ($p = 0,004$).

Conclusão

A maioria das pacientes encontra-se em risco de desenvolvimento de doenças crônicas em relação ao percentual de gordura e aos níveis de PCR que é um marcador de inflamação, além de haver associação positiva entre gordura corporal elevada e níveis elevados de PCR.

Referências

Frydenberg H, Thune I, Lofterød T, Mortensen ES, Eggen AE, Risberg T et al. Pre-diagnostic high-sensitive C-reactive protein and breast cancer risk, recurrence, and survival. *Breast Cancer Res Treat.* 2016. DOI: 10.1007/s10549-015-3671-1.

GALLAGHER, D.; HEYMSFIELD, S. B.; HEO, M.; JEBB, A. S.; MURGATROYD, P.R.; SAKAMOTO, Y. Healthy percentage body fat ranges: an approach for developing guidelines based on body mass index. *American Journal of Clinical*

Nutrition, Bethesda, v.72, p.694-701, 2000.

PEARSON, TA; MENSAH, GA; ALEXANDER, RW; ANDERSON, JL; CANNON, RO; CRIQUI, M; FADL, YY; FORTMANN, SP; HONG, Y; MYERS, GL; REFAI, N; SMITH, SC Jr; TAUBERT, K. et al. Markers of inflammation and cardiovascular disease: application to clinical and public health practice: A statement for healthcare professionals from the Centers for Disease Control and Prevention and the American Heart Association. *Circulation*. 2003 Jan 28;107(3):499-511

Sicking I, Edlund K, Wesbuer E, Weyer V, Battista MJ. et al.
Prognostic influence of pre-operative C-reactive protein in nodenegative breast cancer patients. *PLoS One*. 2014; 9(10):e111306.
DOI: 10.1371/journal.pone.0111306.

Palavras-chave: PROTEÍNA C REATIVA; PERCENTUAL DE GORDURA; ACHADOS MAMOGRAFICOS

NÍVEL DE ADIPOSIDADE VISCERAL E PREVALÊNCIA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA EM MULHERES IDOSAS DE UM GRUPO DE CONVIVÊNCIA EM BELÉM/PA

RAYANNA LETICIA DOS SANTOS LEITE; SAMARA DA SILVA QUEIROZ; MARINA GORETH SILVA DE CAMPOS; ALESSANDRA DOS SANTOS BARATA; WALYSON SANTOS DE SOUZA; RÉIA SÍLVIA LEMOS

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
r.leticialeite@gmail.com

Introdução

O processo de redistribuição e internalização da gordura abdominal é comum na população geriátrica, porém é variável entre os indivíduos, sendo mais comum em mulheres. O excesso de gordura corporal pode ocasionar malefícios ao idoso, como aumento do risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (PREVIATO, 2014). Em associação, a senescência torna o indivíduo mais suscetível à patologias como a Hipertensão Arterial Sistêmica, esta se caracteriza como uma doença crônica multifatorial, na qual os níveis pressóricos mantêm-se elevados, ≥ 140 e/ou 90 mmHg (MALACHIAS, 2016). Nesse contexto, as medidas antropométricas auxiliam no monitoramento do estado nutricional e no diagnóstico de sobrepeso/obesidade, sendo a circunferência da cintura uma das medidas antropométricas que melhor indica a distribuição de gordura visceral e um importante parâmetro de avaliação nutricional em idosos (ABESO, 2016).

Objetivos

Verificar a relação entre o nível de adiposidade visceral e a prevalência de Hipertensão Arterial Sistêmica em mulheres idosas.

Metodologia

Estudo transversal e descritivo, realizado no período de Janeiro de 2016 a Julho de 2017 com idosos frequentadores do Núcleo de Convivência da Pastoral da Pessoa Idosa, em uma Paróquia de Belém/PA. A pesquisa foi submetida à Plataforma Brasil e recebeu autorização sob CAAE nº 56210016.5.0000.0018, além disso, os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O instrumento de pesquisa utilizado foi um questionário estruturado com perguntas fechadas sobre dados sociodemográficos e condições de saúde, também foram aferidas variáveis antropométricas para verificação do Índice de Massa Corporal que seguiu as diretrizes da Organização Pan-americana de Saúde (OPAS, 2001); e alguns perímetros corporais, como a circunferência da cintura, que obedece a classificação da Organização Mundial de Saúde (WHO, 1998). Os dados coletados foram registrados e analisados em planilha do Microsoft Excel® 2013.

Resultados

O estudo contou com 95 mulheres idosas com idade entre 60 e 93 anos, com predomínio da faixa etária de 60 a 69 anos (52,5%). Em relação aos parâmetros antropométricos para avaliação de estado nutricional, houve prevalência de sobrepeso pelo índice de massa corporal (34%); a Circunferência da cintura revelou a presença de risco aumentado ou muito aumentado para desenvolvimento de doenças cardiovasculares na maioria das idosas (81%). Todas as idosas com sobrepeso também possuem circunferência da cintura em risco (34%). Quanto a presença de Hipertensão Arterial Sistêmica, 49,5% relataram possuir esta patologia e realizar tratamento medicamentoso, destas 44,3% apresentam circunferência da cintura em risco. Por fim, 22% possuem, simultaneamente, hipertensão, sobrepeso e circunferência da cintura que expressa risco cardiovascular.

Conclusão

O estudo demonstrou a correlação entre o nível de gordura intra-abdominal e as alterações dos níveis pressóricos, favorecendo possivelmente, o aparecimento da Hipertensão Arterial Sistêmica. A terceira idade necessita de grande atenção, sendo imprescindível o monitoramento contínuo das condições de saúde desses indivíduos, com destaque ao estado nutricional, visto que, distúrbios quanto à condição nutricional se configuram como preditores de outras patologias. Nesse contexto, os parâmetros antropométricos apresentam-se como importantes ferramentas de monitorização do estado nutricional e gordura visceral do idoso.

Referências

ABESO (Associação Brasileira para o estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica). **Diretrizes brasileiras de Obesidade**. 4.ed. São Paulo: 2016, 33-34.

MALACHIAS, M.V.B; SOUZA, W.K.S.B; PLAVNIK, F.L; RODRIGUES, C.I.S; BRANDÃO, A.A; NEVES, M.F.T; Et al. 7ª Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial. **Arq. Bras. Cardiol.** 2016; 107(3Supl.3):1-83.

OPAS (Organización Panamericana de la Salud). Encuesta multicéntrica Salud Bienestar y Envejecimiento (SABE) en América Latina y el Caribe: informe preliminar. 92p. **XXXVI Reunión del Comité Asesor de Investigaciones en Salud**, Kingston – Jamaica, 9-11 jul 2001. Washington/D.C: OPAS. 2001.

PREVIATO, H.D.R.A; DIAS, A.P.V; NEMER, A.S.A; NIMER, M. Associação entre índice de massa corporal e circunferência da cintura em idosas, Ouro Preto, Minas Gerais, Brasil. *Nutr. clín. diet. hosp.* 2014; 34(1):25-30.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. "Obesity: preventing and managing the global epidemic". **WHO Technical Report Series**. Geneva, 1998.

Palavras-chave: Saúde do idoso; Gordura intra-abdominal; Níveis pressóricos; Circunferência da cintura

NÍVEL DE PROCESSAMENTO DOS ALIMENTOS CONSUMIDOS POR IDOSOS PARTICIPANTES DE GRUPOS DE CONVIVÊNCIA DE DUAS CAPITAIS BRASILEIRAS: RIO DE JANEIRO, RJ E NATAL, RN

ANA BEATRIZ COELHO DE AZEVEDO; NATÁLIA GOMES PIMENTA; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; LUCIANA SILVA FERREIRA

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
aspnutri@gmail.com

Introdução

A prevalência de sobrepeso e obesidade no Brasil é crescente, sendo nos idosos ainda maior. Segundo o Vigitel (2016), 57,7% dos brasileiros com 65 anos ou mais apresentam excesso de peso. Com o crescimento da população idosa, as mudanças nos hábitos alimentares, e as modificações ocasionadas pelo processo de envelhecimento, como a perda de massa magra, a maior prevalência de sobrepeso e obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis, surge a necessidade de avaliar o consumo alimentar dessa população.

Objetivos

Caracterizar o consumo alimentar segundo nível de processamento de idosos participantes de dois grupos de convivência de cidades brasileiras.

Metodologia

Estudo transversal, descritivo, com idosos (≥ 60 anos), de ambos os sexos, participantes do Programa Interdisciplinar de Promoção à Saúde e Qualidade de Vida do Idoso (Grupo Renascer), da UNIRIO, do Rio de Janeiro e idosos participantes do projeto “Terceira idade ativa: exercitando-se por saúde e prazer” da Universidade Federal do Rio grande do Norte (UFRN), de Natal. O estudo foi desenvolvido com base em dados oriundos do projeto “Qualidade de vida dos idosos: um estudo comparativo entre duas capitais brasileiras”, e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIRIO (parecer n° 571.358, de 26/02/2014). O consumo alimentar foi avaliado por meio de um Recordatório de 24 horas, aplicado por entrevistadores treinados. Elaborou-se lista de alimentos e preparações consumidas pelos idosos e os alimentos foram classificados e agrupados segundo nível de processamento, de acordo com a classificação NOVA (2016) que agrupa os alimentos em: alimentos in natura ou minimamente processados (Grupo 1); alimentos processados (Grupo 2); e alimentos ultraprocessados (Grupo 3). Para a caracterização da população considerou-se as variáveis idade, sexo e cidade participante.

Resultados

Foram entrevistados 46 idosos, sendo 25 idosos do Rio de Janeiro e 21 de Natal, com 60 anos ou mais, sendo a maioria (97,8%) do sexo feminino. A partir da análise dos Recordatórios 24h dos idosos de Natal identificaram-se 153 alimentos/preparações. Os 10 alimentos mais consumidos foram: café, leite desnatado, adoçante, banana, arroz, mamão, feijão, tapioca, açúcar demerara e aveia. Sendo nove dos 10 alimentos mais consumidos alimentos in natura/minimamente processados e o adoçante, o único produto ultraprocessado, que foi o terceiro mais consumido pelos idosos. A partir da análise dos R24h dos idosos do Rio de Janeiro identificaram-se 132 alimentos/preparações. Os 10 alimentos mais consumidos foram: café, adoçante, leite desnatado, arroz, banana, açúcar refinado, pão francês, feijão, margarina e leite integral. Sendo sete dos 10 alimentos mais consumidos alimentos in natura/minimamente processados. Sendo o pão francês o único alimento processado. O adoçante, um produto ultraprocessado foi o segundo mais consumido pelos idosos. Do total de alimentos consumidos pelos idosos o percentual de alimentos ultraprocessados foi 13,6 e 21,4, de Natal e Rio de Janeiro, respectivamente.

Conclusão

Do total de alimentos consumidos os idosos apresentaram maior consumo de alimentos in natura/minimamente processados, fator positivo visto que esses alimentos devem ser a base da alimentação. O consumo de ultraprocessados foi maior pelos idosos do Rio de Janeiro, tais alimentos devem ser evitados. Ambos os grupos de idosos apresentaram um grande consumo de adoçantes. Esses resultados ressaltam a importância da realização de mais estudos sobre o consumo dessa população.

Referências

MARTINS, A. P. B.; LEVY, R. B.; CLARO, R. M.; MOUBARAC, J. C.; MONTEIRO, C. A. Participação crescente de

produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 47, n. 4, p. 656-65, 2013.

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G.; LEVY, R. B.; et al. NOVA: A estrela brilha. [Classificação dos alimentos. *Saúde Pública*]. *World Nutrition*, São Paulo, v. 7, n. 1-3, p. 28-40, 2016.

Brasil. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Pesquisa Nacional de Saúde*.

Palavras-chave: alimentos ultraprocessados; consumo alimentar; hábitos alimentares; idosos

NÚCLEO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM POLÍTICAS PÚBLICAS (INU/UERJ): INICIATIVAS DE FORMAÇÃO, PRODUÇÃO DE CONHECIMENTO E INSERÇÃO SOCIAL

LUCIANA AZEVEDO MALDONADO; JORGINETE DE JESUS DAMIÃO TREVISANI; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO; ANA CAROLINA FELDEINHEMER DA SILVA; SILVIA CRISTINA FARIAS; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
silviacristinafarias@gmail.com

Introdução

Nos últimos anos, diversas políticas, programas, estratégias, planos e iniciativas têm sido formulados ou reformulados, implementados, consolidados ou ampliados em diferentes setores (por exemplo, saúde e educação) e, também, em uma perspectiva intersetorial com o intuito de responder à complexidade da questão alimentar no Brasil. As vertentes de Formação, de Produção de conhecimento e de Inserção Social, que estruturam esse Núcleo, dialogam com a missão da universidade e com as prioridades apontadas recorrentemente na agenda das políticas públicas de alimentação e nutrição (A&N).

Objetivos

Relatar as iniciativas realizadas pelo Núcleo voltadas à qualificação das ações de A&N em algumas políticas públicas.

Metodologia

Este núcleo desenvolve atividades de (1) ensino - formação de estudantes de graduação em Nutrição, estudantes do Programa de Pós-Graduação Alimentação Nutrição e Saúde e de atores envolvidos na formulação e execução de políticas e programas de A&N, (2) pesquisa - produção de conhecimento sobre alimentação e nutrição voltado a subsidiar políticas públicas e (3) Inserção social na comunidade. Trata-se de um núcleo interdisciplinar, com a aplicação de metodologias variadas, valorizando a construção coletiva do conhecimento.

Resultados

No âmbito das principais políticas públicas relataremos algumas das iniciativas desenvolvidas: a. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) - Coordenação da Rede Estadual de Alimentação e Nutrição Escolar (REANE). O principal objetivo da rede é a articulação das ações institucionais que privilegiem processos de fortalecimento técnico junto aos nutricionistas responsáveis pelo PNAE nos 92 municípios do Rio de Janeiro. Está estruturada em duas instâncias: o comitê executivo, composto por instituições e organizações relacionadas à alimentação escolar e realização de plenárias semestrais com atores envolvidos com o Programa. - Oferecimento da disciplina "Alimentação e Nutrição em Creches e Escolas" na graduação de Nutrição. - Oferta de cursos de aperfeiçoamento à distância, via Telessaúde, sobre a "Promoção da Alimentação Adequada no Ambiente Escolar" e "Gestão no PNAE". b. Programa Saúde na Escola (PSE) - Cooperação técnica com o Ministério da Saúde para elaboração de materiais educativos dirigidos à profissionais de saúde e de educação visando à promoção da alimentação adequada e saudável. - Parceria com a Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro para a realização de seminários para articulação entre o PSE e o PNAE. c. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) - Cooperação técnica com o Ministério da Saúde para a elaboração da segunda edição do Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. - Oferta da disciplina "Leituras em alimentação nos dois primeiros anos de vida" no programa de Pós Graduação. - Desenvolvimento de estudos sobre práticas alimentares na infância. d. Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) - O Núcleo integra o comitê gestor da Feira Agroecológica na UERJ, colaborando para a consolidação da agricultura urbana no Rio de Janeiro. - Desenvolvimento de estudos sobre ambientes alimentares comunitários e organizacionais.

Conclusão

Entendemos que o desenvolvimento dessas iniciativas contribui para a missão institucional da UERJ no apoio ao desenvolvimento e aprimoramento de políticas públicas de A&N, integrando formação, produção de conhecimento e inserção social.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014c, 156p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022 / Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 160 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012a. 84 p.

CAISAN - Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília, DF: CAISAN, 2011. 132 p. FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

Resolução/FNDE/CD nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da atenção básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 18 jun. 2013. Seção1.

Palavras-chave: Alimentação Adequada e Saudável; Educação Alimentar e Nutricional; Segurança Alimentar e Nutricional

O CONSUMO REGULAR DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS ESTÁ INVERSAMENTE ASSOCIADO AO TEMPO DE TELA EM ADULTOS

DANIELLE CRISTINA GUIMARÃES DA SILVA; WELLINGTON SEGHE TO; EMANUELE LOUISE GOMES DE MAGALHÃES; GIANA ZARBATO LONGO

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa, ² UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia, ³ FAGOC - Faculdade Governador Ozanam Coelho
daniellenut@hotmail.com

Introdução

Na última década, o estímulo para o aumento do consumo de frutas, legumes e verduras tornou-se uma prioridade de saúde pública em muitos países como uma forma de proteção contra o risco de obesidade, diabetes melito tipo II, doenças cardiovasculares e alguns tipos de câncer (Silva et al., 2016). Além disso, a prática adequada de atividade física, o menor comportamento sedentário, a menor faixa etária, a maior escolaridade e a renda, têm sido associados ao maior consumo regular de FLV (Brasil, 2014; Neutzling e Azevedo, 2009). Nesse sentido, a Organização Mundial da Saúde (OMS, 2003) recomenda o consumo diário de 400g de frutas para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

Objetivos

Investigar a associação entre o consumo regular de FLV e o comportamento sedentário em uma população adulta de Viçosa-MG.

Metodologia

Realizou-se um estudo transversal, de base populacional, incluindo 1213 adultos, de ambos os sexos e residentes na zona urbana do município de Viçosa – Minas Gerais. Utilizou-se um questionário estruturado, contendo questões relativas a variáveis sociodemográficas (sexo, faixa etária, escolaridade e nível socioeconômico) e comportamental (tempo de tela avaliado por meio da soma do tempo dispendido com programas de televisão ou computador, nos dias da semana e durante o final de semana). O consumo adequado de FLV foi avaliado considerando a frequência de ingestão destes alimentos ao menos cinco vezes ao dia em pelo menos cinco vezes na semana. As análises estatísticas foram realizadas utilizando o pacote estatístico Stata, versão 13.1, sendo que todas as análises foram ajustadas para o efeito de delineamento amostral e ponderadas pela frequência de sexo, idade e escolaridade e atribuídos pesos pela razão entre as proporções da população, obtidos a partir do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). As associações foram avaliadas por meio de análises de regressão de Poisson. O projeto foi submetido e aprovado pelo comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais, Brasil (OF. Ref. No 08/2012).

Resultados

Houve predominância do sexo feminino (55,9%), faixa etária de 20 – 29 anos de idade (49,6%), escolaridade maior que oito anos (82,5%) e nível socioeconômico intermediário, ou seja, classe C (66,7%). A média do tempo de tela referido pelo grupo foi de 150 minutos e o desvio padrão, de 110 minutos. Em relação ao consumo regular de FLV, verificou-se que (75,5%) relatou apresentar consumo adequado. Na análise múltipla, o sexo feminino foi associado ao consumo regular de FLV (RP = 0,11 IC95% 0,01 ; 0,20). A faixa etária também foi associada positivamente ao consumo regular de FLV (RP 0,03 IC95% 0,01 ; 0,07). O nível socioeconômico mais baixo foi associado inversamente ao consumo regular de FLV (RP -0,12 IC95% -0,21 ; -0,04) e o maior tempo gasto em frente às telas foi inversamente associado ao consumo regular de FLV nesta população.

Conclusão

Conclui-se que o sexo feminino, a idade, a maior escolaridade, o baixo nível socioeconômico e o maior tempo gasto em frente às telas estão associados ao consumo regular de FLV nesta população. Apoio: CNPq e FAPEMIG

Referências

Silva, F. M. A.; Smith-Menezes, A.; Duarte, M. F. S. Consumo de frutas e vegetais associado a outros comportamentos de risco em adolescentes no Nordeste do Brasil. Revista Paulista de Pediatria, São Paulo, v. 34, n. 3, p. 309-315, 2016.

Neutzling, M. B.; Azevedo, M. R. Fatores associados ao consumo de frutas, legumes e verduras em adultos de uma cidade no Sul do Brasil. Cadernos de Saúde Pública, v. 25, n. 11, p. 2365–23742, 2009.

Pesquisa Nacional de Saúde (PNS 2013): Percepção de estado de saúde, estilo de vida e doenças crônicas. Rio de Janeiro: Ministério da Saúde, 2014.

World Health Organization (WHO). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation. Geneva: WHO, 2003.

Palavras-chave: Comportamento sedentário; Alimentação saudável; Estudo transversal

O IMPACTO DA RESISTÊNCIA À INSULINA NA ESTIMATIVA DA PREVALÊNCIA DE OBESIDADE METABOLICAMENTE BENIGNA EM ADOLESCENTES OBESOS ATENDIDOS NO NÍVEL TERCIÁRIO

NIVEA FAZANARO MARRA; BEATRIZ HELENA TESS; MARIA TERESA BECHERE FERNANDES; RODRIGO MARQUES DA CRUZ; MARIA EDNA DE MELO

¹ FMUSP - Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, ² IME - USP - Instituto de Matemática e Estatística da Universidade de São Paulo
nivea.marra@usp.br

Introdução

O Índice de Massa Corporal possui limitações para avaliação dos riscos à saúde; a literatura propõe que este índice seja utilizado associado a medidas metabólicas, recomendando-se a classificação em fenótipos antropométrico-metabólicos. A avaliação da resistência à insulina periférica tem sido apontada como fator importante para identificar os fenótipos metabólicos desfavoráveis, porém este marcador não é comumente considerado nas definições do fenótipo de obesidade metabolicamente benigna. Estudos de prevalência deste fenótipo relatam estimativas heterogêneas dependendo dos critérios de definição. Estes estudos trazem contribuições relevantes para a compreensão das repercussões desse fenótipo no tratamento, no planejamento de serviços de saúde e no entendimento da epidemiologia da obesidade e suas diferentes manifestações.

Objetivos

Investigar o impacto da resistência à insulina nas estimativas de prevalência do fenótipo obesidade metabolicamente benigna em adolescentes obesos que buscaram tratamento.

Metodologia

Estudo transversal com base em dados secundários sobre 418 adolescentes obesos que foram atendidos na Liga de Obesidade Infantil do Hospital das Clínicas da Universidade de São Paulo entre janeiro de 2009 e dezembro de 2013. Duas definições foram adotadas para classificar os adolescentes nos fenótipos “metabolicamente benigno” e “metabolicamente adverso”. A primeira se baseou nos valores propostos pelo *International Diabetes Federation* para diagnosticar síndrome metabólica em crianças e adolescentes. Na segunda acrescentou-se medida de resistência à insulina. A análise descritiva incluiu a distribuição das frequências absoluta e relativa das variáveis independentes sexo, idade, estágio puberal e z-score para Índice de Massa Corporal. A prevalência de obesidade metabolicamente benigna foi calculada com intervalos de 95% de confiança e o teste X^2 , com nível de significância de 5%, foi aplicado às associações entre as variáveis de exposição e o desfecho. As mesmas análises foram feitas para ambas definições. Aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas (Número do Processo: 1.230.024).

Resultados

Dos 418 participantes, 217 (52%) eram do sexo feminino. A média de idade foi de 13 anos (± 2) e de escore Z para Índice de Massa Corporal 3,2 ($\pm 0,5$). Metade dos participantes estavam em fase puberal e 39% pós-puberal segundo a escala de Tanner. A prevalência do fenótipo metabolicamente benigno foi de 43% (Intervalo 95% Confiança: 38-48) pela definição I e 13% (Intervalo 95% Confiança: 9-16) pela definição II. Nas análises multivariadas, os adolescentes pós-puberis apresentaram a menor prevalência do fenótipo obesidade metabolicamente benigna, nas duas definições (Razão Prevalência Ajustada – Definição I: 0,2; Intervalo 95% Confiança: 0-1,7 / Razão Prevalência Ajustada – Definição II: 0,3; Intervalo 95% Confiança: 0-3,2). Nos adolescentes severamente obesos observou-se associação significativa com o fenótipo em ambas definições (Definição I: Razão Prevalência Ajustada: 0,4; Intervalo 95% Confiança: 0,2-0,6 / Definição II: Razão Prevalência Ajustada: 0,4; Intervalo 95% Confiança: 0,2-0,8)

Conclusão

Inclusão de medida de resistência à insulina nos critérios de definição da obesidade metabolicamente benigna nessa população levou à expressiva diminuição da prevalência deste fenótipo. Resistência à insulina pode ser um importante marcador da repercussão negativa da obesidade na saúde desses adolescentes.

Referências

AHIMA, R. S.; LAZAR, M. A. The health risk of obesity—better metrics imperative. *Science*, v. 341, n. 6148, p. 856-858, 2013.

MATTHEWS, D. R., et al. Homeostatic model assessment (HOMA). Measurement of insulin resistance and beta-cell deficit in man. *Diabetologia*, v. 28, p. 412-419, 1985.

SIMS, E. A. H. Are there persons who are obese, but metabolically healthy? *Metabolism-Clinical and Experimental*, v. 50, n. 12, p. 1499-1504, 2001.

ZIMMET, P. et al. The metabolic syndrome in children and adolescents—an IDF consensus report. *Pediatric diabetes*, v. 8, n. 5, p. 299-306, 2007.

KESKIN, M., et al. Homeostasis model assessment is more reliable than the fasting glucose/insulin ratio and quantitative insulin sensitivity check index for assessing insulin resistance among obese children and adolescents. *Pediatrics*, v. 115, n. 4, p. e500-e503, 2005.

Palavras-chave: Adolescentes; Fenótipo antropométrico-metabólico; Obesidade; Prevalência; Resistência à insulina

O ÍNDICE DE ADIPOSIDADE VISCERAL É MELHOR PREDITOR DO FENÓTIPO METABÓLICO NÃO SAUDÁVEL DO QUE MEDIDAS TRADICIONAIS DE ADIPOSIDADE? RESULTADOS DE UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL BRASILEIRO

FABRÍCIA GERALDA FERREIRA; DANIELLE CRISTINA GUIMARÃES DA SILVA; LEIDJAIRA JUVANHOL LOPES; DAYANA LADEIRA MACEDO PEREIRA; EMANUELE LOUISE GOMES DE MAGALHÃES; GIANA ZARBATO LONGO

¹ UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia, ² UFV - Universidade Federal de Viçosa, ³ EPCAR - Escola Preparatória de cadetes do Ar
daniellenut@hotmail.com

Introdução

A identificação de fenótipo metabólico não saudável é de extrema relevância, uma vez que ele está associado a um maior risco de doenças cardiovasculares e diabetes tipo 2. No entanto, a identificação dos indivíduos pertencentes a este grupo é dificultada pela falta de uma definição padronizada internacionalmente. As definições mais adotadas na literatura utilizam um conjunto de marcadores da condição metabólica desfavorável, o que pode dificultar sua ampla utilização no contexto da saúde pública. Assim, o estudo de um índice que possa identificar de forma acurada o fenótipo metabólico não saudável com menor número de marcadores torna-se importante.

Objetivos

Neste contexto, objetivou-se verificar se o índice de adiposidade visceral, um indicador da distribuição e função da gordura visceral é um preditor eficaz na identificação do fenótipo metabólico não saudável comparando indivíduos com peso normal e excesso de peso.

Metodologia

Foi conduzido um estudo seccional, de base populacional na cidade de Viçosa, Minas Gerais, Brasil com 854 adultos (20 a 59 anos) de ambos os sexos e residentes na zona urbana do município. O processo de amostragem foi probabilístico, sem reposição e por conglomerados em duplo estágio (setor censitário e domicílio), sendo que cada participante forneceu um consentimento informado por escrito, e o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Viçosa (Ofício nº 02/2013). Os dados foram coletados por meio de entrevistas, avaliação antropométrica, exames clínicos e laboratoriais. A amostra foi categorizada em quatro fenótipos de acordo com os critérios de Wildman et al. (2008) em peso normal metabolicamente saudável, peso normal metabolicamente não saudável, excesso de peso metabolicamente saudável e excesso de peso metabolicamente não saudável. O indivíduo foi considerado como metabolicamente não saudável quando duas ou mais anormalidades cardiometabólicas estavam presentes e com excesso de peso quando seu índice de massa corporal foi ≥ 25 kg/m². Utilizou-se análise da área sob a receiver operating characteristic curve (AUC) e cálculo da razão de prevalência (RP) por meio de regressão de Poisson para comparar a capacidade preditiva dos indicadores de obesidade avaliados (índice de adiposidade visceral, perímetros da cintura e do pescoço e razões cintura-estatura e cintura-quadril) e a associação desses com o fenótipo metabólico não saudável. Todas as análises foram estratificadas por sexo.

Resultados

O índice de adiposidade visceral foi o melhor preditor do fenótipo metabólico não saudável entre homens (AUC=0,865) e mulheres (AUC=0,843) com peso normal. Em relação aos indivíduos com excesso de peso, ele também apresentou a melhor capacidade preditiva entre as mulheres (AUC=0,903) e, entre os homens, sua acurácia (AUC=0,830) foi superior à da razão cintura-quadril. Nos modelos de regressão ajustados, o índice de adiposidade visceral foi o indicador mais fortemente associado ao fenótipo metabólico não saudável, especialmente entre aqueles com peso normal (RP= 6.74, IC95% 3.15-14.42 entre homens, e RP= 7.14, IC95% 3.79-13.44 entre mulheres).

Conclusão

O índice de adiposidade visceral apresenta melhor capacidade preditiva do fenótipo metabólico não saudável quando comparado a indicadores antropométricos convencionais, independente do estado nutricional e do sexo.

Referências

DU, T. et al. Lipid accumulation product and visceral adiposity index are effective markers for identifying the metabolically obese normal-weight phenotype. *Acta Diabetologica*, v. 52, n. 5, p. 855–863, 19 out. 2015.

JANGHORBANI, M. et al. Risk of diabetes according to the metabolic health status and degree of obesity. *Diabetes & Metabolic Syndrome: Clinical Research & Reviews*, p. S1871-4021–2, abr. 2017.

KANG, Y. M. et al. Visceral adiposity index predicts the conversion of metabolically healthy obesity to an unhealthy phenotype. *PLOS ONE*, v. 12, n. 6, p. e0179635, 23 jun. 2017.

KIM, N. H. et al. Risk of the Development of Diabetes and Cardiovascular Disease in Metabolically Healthy Obese People. *Medicine*, v. 95, n. 15, p. e3384, abr. 2016

WILDMAN, R. et al. The obese without cardiometabolic risk factor clustering and the normal weight with cardiometabolic risk factor clustering: prevalence and correlates of 2 phenotypes among the US population (NHANES 1999-2004). *Archives of Internal Medicine*, v. 168, n. 15, p. 1617–24, 2008.

Palavras-chave: Obesidade; curva ROC; capacidade preditiva; acurácia; risco cardiometabólico

O NUTRICIONISTA NA GESTÃO PÚBLICA - RELATO DE EXPERIÊNCIA

CHRISTY HANNAH SANINI BELIN; FELIPE SCHULER RIBEIRO; RAQUEL CANUTO; MAÍSA BELTRAME PEDROSO;
CARLOS ANTÔNIO DA SILVA

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, ² SES - Secretaria Estadual da Saúde

christy.sbelin@gmail.com

Introdução

O debate sobre a formação em saúde no Brasil defende a formação para o Sistema Único de Saúde, incentivando a inserção dos estudantes nos serviços de saúde durante toda a sua formação, por meio de estágios curriculares, disciplinas e projetos de extensão. Essas vivências permitem uma formação ampliada e constituem experiências relevantes, agregando outros valores à formação e facilitando a integração entre docentes, acadêmicos, trabalhadores e gestores de saúde do estado (RECINE, 2012). As diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS), os itens que dizem respeito a formular, avaliar, apoiar políticas de alimentação e nutrição (BRASIL, 1990) dão suporte para a atuação da nutricionista no âmbito da gestão em saúde pública. Assim, percebe-se a importância da gestão como um espaço de ensino-aprendizagem, com a finalidade de fortalecer o processo de formação profissional na área da saúde, em conjunto com as diretrizes e princípios do Sistema Único de Saúde.

Objetivos

Relatar as experiências de acadêmicos de nutrição na gestão estadual da Política de Alimentação e Nutrição, durante o estágio curricular em Saúde Coletiva

Metodologia

O estágio aconteceu na Política de Alimentação e Nutrição do Departamento de Ações em Saúde da Secretaria Estadual de Saúde do Rio Grande do Sul, no período de maio a julho de 2017. As informações sobre a experiência se deram pela inserção no serviço e pelo acompanhamento das atividades de rotina do setor, como do setor e pelo desenvolvimento de um projeto conjunto.

Resultados

O estágio curricular em Saúde Coletiva da Universidade Federal do Rio Grande do Sul realizado na Secretaria Estadual de Saúde tem como eixo o ensino-aprendizagem sobre o Sistema Único de Saúde, apontando a importância das relações entre gestores, docentes e discentes da área da saúde, com enfoque na gestão setorial. Durante esse período, discutiu-se a criação de uma linha de cuidado dos doentes crônicos, a partir da linha de cuidado do sobrepeso e obesidade, que tem o propósito de organizar um modelo de assistência que atenda a necessidade da população gaúcha no enfrentamento necessário para a reversão da epidemia da obesidade. Com isso, foi proposto a criação de uma Rede de assistência ao paciente doente crônico. Complementando essa linha de cuidado, foi desenvolvido um projeto com enfoque no diagnóstico, planejamento e avaliação de ações voltadas à saúde do homem frente às Doenças Crônicas Não-Transmissíveis nas 19 Coordenadorias Regionais de Saúde do estado do Rio Grande do Sul. Além disso, a participação em seminários, reuniões, palestras e discussões na rotina do serviço propiciaram uma experiência prática no processo de aprendizagem ensino-serviço. A troca de experiências com as nutricionistas do departamento proporcionou um olhar atento à importância da nutrição na gestão, planejamento e diagnóstico. Percebe-se que este conteúdo é pouco abordado durante o período da graduação, e muito menos é propiciado aos alunos uma vivência na área de gestão em Saúde Pública.

Conclusão

A experiência da vivência na gestão pública da Secretaria Estadual de Saúde é de grande validade, uma vez que permite o conhecimento de como se dá o planejamento e diagnóstico das Redes de Atenção à Saúde no Estado e proporciona um olhar atento à importância da nutrição na gestão, planejamento e diagnóstico. Dessa forma, mostra-se necessário a formação de profissionais voltados para a gestão em saúde pública na graduação em nutrição.

Referências

RECINE, Elisabetta et al. A formação em saúde pública nos cursos de graduação de nutrição no Brasil¹. Revista de Nutrição, Campinas, v. 25, n. 1, p.21-33, fev. 2012.

BRASIL. Lei n. 80.80, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes, e dá outras providências. Diário Oficial da

União, Brasília, DF, 20 set. 1990.

Palavras-chave: Ensino; Nutricionista; Saúde Coletiva

O PAPEL DO NUTRICIONISTA NO MANEJO DE INDIVÍDUOS QUE POSSUEM DIAGNÓSTICO DE TRANSTORNO DE ANSIEDADE: REVISÃO SISTEMÁTICA

LUHANA KAROLYNA ROQUE DA SILVA

¹ SES/DF - Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal, ² FEPECS - Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciência da Saúde

l.karolyna@gmail.com

Introdução

Os transtornos mentais geram importantes repercussões no cotidiano dos indivíduos em relação a morbidade, prejuízos funcionais e baixa qualidade de vida, visto que, conseguem causar impactos significativos no seu estado nutricional. Existem evidências sobre a associação dos transtornos psiquiátricos com as estruturas e mecanismos fisiopatogênicos relacionados com as doenças crônicas não transmissíveis. De acordo com Melca e Fortes (2014), há uma sobrecarga no processo de manutenção da estabilidade e da homeostase do organismo, gerando um desgaste ao organismo e ao cérebro. Esse desgaste pode ser desenvolvido por fatores como o meio ambiente, as relações e o meio psicossocial, o modo de vida e por condições genéticas.

Objetivos

Realizar uma revisão bibliográfica sobre o papel do nutricionista frente aos indivíduos que possuem diagnóstico de transtorno de ansiedade.

Metodologia

O presente trabalho consiste em uma pesquisa descritiva, onde, desenvolveu-se uma análise bibliográfica sobre o papel do nutricionista mediante indivíduos que possuem diagnóstico de transtorno de ansiedade com foco na compreensão das características da sociedade em questão e o manejo clínico que poderá ser usado pelo profissional de nutrição através de artigos localizados na base de dados do Google acadêmico e na BVS – Biblioteca Virtual de Saúde, assim como, utilizou-se livros de nutrição funcional com foco na neurologia. As palavras chaves utilizadas foram *nutrição, transtornos psiquiátricos, ansiedade, transtornos de ansiedade, estado nutricional, tratamento nutricional, hipovitaminoses e suporte nutricional*.

Resultados

A ansiedade patológica é distinguida da ansiedade fisiológica pela intensidade, características de repetição, desproporcionalidade ao ambiente e retrógrada, estando marcada pela sensação desagradável de apreensão negativa à um determinado objeto, podendo ser secundária às doenças orgânicas (PITTA, 2011). Soares et al (2015) declaram, que alguns alimentos possuem compostos que possuem bioativos com ação anti-inflamatória como a curcumina, a epigallocatequina-galato (EGCG), sulforafano e o resveratrol. A propriedade anti-inflamatória dos alimentos pode contribuir para melhora do prognóstico dos indivíduos com transtorno de ansiedade visto que estão mais propensos a ter doenças crônicas não transmissíveis como a obesidade que está intimamente ligada à inflamação. Além dos alimentos com propriedades anti-inflamatórias, os alimentos e fitoterápicos com propriedades antioxidantes possuem um papel essencial nos transtornos de ansiedade, como a vitamina C, E e A que possuem papel fundamental para as funções neurológicas, minimizando o estresse oxidativo nas células melhorando os sinais e sintomas de vários distúrbios neuropsiquiátricos (ISLAM et al, 2014).

Conclusão

Sendo papel do nutricionista prescrever dieta, realizar avaliações nutricionais e dar orientações sobre uma alimentação saudável e seus valores nutricionais, respeitando os comportamentos pessoais e interpessoais, sociais, econômicos e ambientais em que o sujeito se encontre inserido para uma abordagem que seja determinante para o bem-estar físico e psíquico daquela pessoa, conclui-se que com a oferta de alimentos que possuem propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias, vitaminas e entre outros, assim como a oferta de fitoterápicos que atuam como neuroprotetores e neurodegeneradores, pode-se reduzir os sintomas dos transtornos de ansiedade, logo, um nutricionista pode ser essencial no manejo desses indivíduos (BARROS, 2012).

Referências

BARROS, A. C.; BARBALHO, S. F.; GOMES, R. P.; MORAIS, A. H. A. Perfil Nutricional de Pacientes Portadores de Transtornos Mentais em Natal – RN. Extensão e Sociedade nº05 vol. 01, Ano 03 - 2012, PROEX.

ISLAM, M.R. et al. Comparative Analysis of Serum Malondialdehyde, Antioxidant Vitamins and Immunoglobulin Levels in Patients Suffering from Generalized Anxiety Disorder. *Drug Res* 2014; 64: 406–411 <http://dx.doi.org/10.1055/s-0033-1358758>

MELCA, I. A.; FORTES, S. Obesidade e transtornos mentais: construindo um cuidado efetivo. *Revista HUPE*, Rio de Janeiro, 2014;13(1):18-25 - DOI:10.12957/rhupe.2014.9794

PITTA, J.C.N. Transtornos de ansiedade. *RBM Dez/ 2011 V 68 N 12*. Indexado: LILACS LLXP: S003472642011009500001

SOARES, E.R. et al. Compostos bioativos em alimentos, estresse oxidativo e inflamação: uma visão molecular da nutrição. *Revista Hupe UERJ*. V. 14, n. 3, jul-set/2015

Palavras-chave: Saúde Mental; Nutrição ; Transtornos Psiquiátricos; Atuação do Nutricionista

O PESO DA OBESIDADE: INSATISFAÇÃO COM IMAGEM CORPORAL DE PACIENTES OBESOS ATENDIDOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO EM BELÉM-PA

RAÍSSA SANTANA ARAÚJO; DYANARA DE ALMEIDA OLIVEIRA; ROSILENE REIS DELLA NOCE

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
dyanaraoliveira@gmail.com

Introdução

O padrão corporal imposto como desejável e os conceitos associados ao excesso de peso vêm sofrendo modificações ao longo dos anos. Se antes, formas voluptuosas eram associadas à fertilidade, riqueza e poder; hoje, é alvo de discriminação e julgamento social com o ser obeso, na qual sua condição física é vinculada à preguiça e procrastinação; e formas corporais magras associam-se ao sucesso e aceitação social. Tal estigmatização gera insatisfação corporal e fomenta atitudes alimentares e comportamentos depreciativos, influenciando negativamente na adesão, realização e manutenção das orientações durante o tratamento nutricional (LAUS et al.,2013).

Objetivos

Avaliar a insatisfação com imagem corporal de pacientes obesos atendidos em um hospital universitário em Belém-Pa.

Metodologia

Estudo transversal realizado com pacientes obesos atendidos no Hospital Universitário Bettina Ferro de Souza. Para o cálculo do índice de massa corporal atual, utilizou-se balança de bioimpedância Inbody 230 e estadiômetro da marca SECA, para a aferição de peso e altura, respectivamente. A estratificação da obesidade foi realizada de acordo com o preconizado pela Organização Mundial da Saúde nos graus I (30-34,9 kg/m²), II (35 a 39,9 kg/m²) e III (acima de 40 kg/m²). A insatisfação corporal foi investigada a partir da aplicação da Escala de Figuras de Silhuetas, conjunto de 15 figuras de cada gênero expostas em cartões ordenados de forma ascendente. A cada silhueta é atribuído um valor de índice de massa corporal variando de 12,5 a 47,5 kg/m², com intervalo de 2,5 kg/m² entre cada uma. O paciente indica a figura representante da sua forma corporal atual e da imagem desejada, a presença de insatisfação se dá a partir da diferença entre o índice de massa corporal desejado e índice de massa corporal da forma atual. Valores positivos indicam insatisfação pelo excesso de peso; negativos, apontam insatisfação pela magreza e valores iguais à zero, satisfação com a imagem corporal. Este estudo possui aprovação do comitê de ética em pesquisa (nº N=1.202.343/2016) e a participação foi condicionada a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Dos 68 indivíduos participantes da pesquisa, 67,6% eram do sexo feminino e 32,4% masculino, com índice de massa corporal médio de 38,32±5kg/m² e de idade de 35,8±4,9 anos. Quanto ao grau de obesidade, 25% eram grau I, 32% grau II e 19% grau III. 95,6% dos pacientes apresentaram insatisfação corporal. Desses, 92,6% (n=63) demonstraram insatisfação pelo excesso de peso, sendo 66,7% mulheres. Obesos insatisfeitos pela magreza somaram apenas 2,94%, todos do sexo masculino. Enquanto que 4,4% (n=3) mostraram-se satisfeitos com sua forma física, todos do sexo feminino.

Conclusão

Pacientes obesos apresentam elevado grau de insatisfação corporal independente do sexo e grau de obesidade. A maioria das mulheres apresentou insatisfação pelo excesso de peso, desejando ter forma corporal menor. Quanto à insatisfação pela magreza, homens demonstraram o desejo de possuir forma física maior. Quanto à satisfação, mulheres de índice de massa corporal menor mostraram-se mais satisfeitas com a forma corporal apresentada.

Referências

KAKESHITA, I.S.; SILVA, A.I.P.; ZANATTA, D.P.; ALMEIDA, S.S. Construção e fidedignidade teste-reteste de escalas de silhuetas brasileiras para adultos e crianças. *Psicologia: teoria e pesquisa*; São Paulo, v.25, n.2, p.263-270. Abr/jun. 2009.

LAUS, M.F.; STRAATMANN, G.; KAKESHITA, I. S.; BRAGA, T.M.C.; ALMEIDA, S. S. A influência da imagem corporal no comportamento alimentar. In: _____. *Psicobiologia do comportamento alimentar*. 1.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. cap. 7.

Palavras-chave: Adulto; Índice de massa corporal; Peso corporal

O PET GRADUASUS NO ALMOÇO DO CÍRIO DE NAZARÉ: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UM GRUPO DE IDOSAS DE UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE DE BELÉM, PARÁ.

ANA CAROLINE NEGRÃO LOPES; GABRIELLY RODRIGUES MOURA; DÉBORA SUELLEN RIBEIRO GOMES; ALEXA EUFRASIO MACIEL; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² SESMA - Secretaria Municipal de Saúde
anacarinenegrao@gmail.com

Introdução

O Círio é uma manifestação religiosa onde milhares de pessoas reafirmam a fé em Nossa Senhora de Nazaré, é considerado Patrimônio da Humanidade segundo a Unesco, desde dia 4 de dezembro de 2013. Segundo Frugoli (2014), seu tradicional almoço é responsável por unir famílias, acolher turistas e reforçar vínculos sociais, pois o ato de sentar-se a mesa não se resume apenas a ocasião de beber e comer, mas também a experiência de prazer, partilha e harmonia. Sete dias antes da festa o aroma da maniçoba, uma das principais preparações desse período, toma conta da cidade e anuncia que o círio se aproxima.

Objetivos

Avaliar o grau de conhecimento sobre a informação nutricional de pratos típicos paraenses em um grupo de idosas de uma Unidade Municipal de Saúde de Belém, Pará.

Metodologia

Em decorrência da aproximação do Círio de Nazaré a equipe do Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde, composta por quatro acadêmicas do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará, tutor e preceptor, realizaram no dia 04 de outubro de 2017, uma atividade com o grupo de Idosas de uma Unidade Municipal de Saúde de Belém, Pará. Após assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e buscando favorecer um maior envolvimento das participantes, a ação permitiu que os usuários opinassem sobre a porção que julgavam adequada e seu respectivo valor calórico, de pratos tradicionais da cultura paraense, o Pato no Tucupi, a Maniçoba e o Vatapá. Para favorecer uma análise fidedigna os dados foram devidamente gravados e transcritos. Na porção de Pato no Tucupi (2 pedaços, 200g) representam 606kcal; Na de Maniçoba uma concha grande (225g) possui 409kcal; No Vatapá uma concha grande (150g) corresponde a 339kcal. Os respectivos valores nutricionais foram obtidos através do software Dietbox® 2014, utilizando a Tabela de Composição de Alimentos de Sonia Tucunduva (2015) e a Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2011). As informações foram apresentadas em quadros que continham: imagem da preparação, porção recomendada em medidas caseiras e em gramas, valores nutricionais para carboidratos, lipídios, proteínas, fibras, calorias e sódio em gramas e miligramas.

Resultados

A atividade permitiu constatar que as participantes tinham conhecimento sobre o elevado valor calórico e da composição das preparações, porém, desconheciam a relação entre tal valor e o tamanho da porção oferecida. A metodologia aplicada permitiu maior participação das usuárias, foi notório que neste período a ingestão calórica das participantes excede a recomendada (Valor Energético Total médio para maiores de 51 anos segundo Vitolo, 2014: 2300kcal para homens e, 1900kcal para mulheres), uma vez que elas relataram consumir aproximadamente duas porções de cada preparação, o que corresponde a 2708kcal, que quando somadas ao restante da alimentação do dia representa o dobro da recomendação diária.

Conclusão

Em virtude das repercussões que esse excesso pode causar, por conta do elevado percentual de lipídios e da quantidade de sódio, no que diz respeito à presença de Doenças e Agravos Não Transmissíveis muito frequente nessa faixa etária, reafirma a importância de projetos de extensão como estratégia de levar conhecimento para a população por meio de pesquisas e atividades de educação nutricional na Atenção Primária a Saúde.

Referências

FRUGOLI, Ricardo. “Passa lá em casa” – almoço do Círio de Nazaré – o banquete amazônico. Trabalho de conclusão de curso (Dissertação) - Mestrado em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2014.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. **Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil**. Rio de Janeiro 2011. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50002.pdf>
Acesso online: 31/09/2017.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional**. 5ª edição. Barueri: Editora Manole, 2015.

VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da Gestação ao Envelhecimento**. Rio de Janeiro: Editora Rubio. 2ª edição, 2014.

Palavras-chave: Informação Nutricional; Educação alimentar e nutricional; Saúde Pública

O USO DE PRÁTICAS INTEGRATIVAS EM PACIENTES COM CANCER DE MAMA

ELIANE MARA VIANA HENRIQUES; PATRÍCIA CÂNDIDO ALVES; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO; RUTH PEREIRA COSTA SILVA; FRANCISCA VILMA DE OLIVEIRA; RAVENA VIANA XIMENES

¹ UECE - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, ² UNIFOR - UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, ³ SESA-CE -
Secretaria Estadual do Ceará
elianemara@unifor.br

Introdução

Desde os tempos antigos a utilização de plantas como medicamentos na prevenção e tratamento de problemas ou doenças em homens e animais era comum, perdurando até hoje (SIGNORIN, PIREDDA e BRUSCHI, 2009). Muitas dessas práticas são relatadas por pacientes com câncer (DAL MOLIN et al., 2012). No Brasil, as Práticas Integrativas e Complementares estão sendo inseridas no Sistema Único de Saúde com a Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares (BRASIL, 2006a; 2006b), fato que tem provocado reflexões. Cordeiro Machado et al. (2012) destacam a necessidade de capacitação profissional para a prescrição destas práticas, com domínio de aspectos ligados a efeitos ou interações indesejáveis.

Objetivos

Verificar o uso de práticas integrativas por mulheres com câncer de mama.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal observacional e descritivo. O estudo faz parte de uma pesquisa maior intitulada: Avaliação do Letramento em Saúde, Adaptação Transcultural e Validação do Health Literacy Questionnaire para o português brasileiro, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, sob número 59485816 9 1001 5078. A amostra foi de 50 mulheres que realizam tratamento oncológico numa unidade oncológica de atenção secundária, o Centro Regional Integrado de Oncologia. O local é uma das referências para atendimento de pacientes oncológicos, no estado do Ceará, atuando desde a prevenção até o tratamento. As pacientes foram entrevistadas e responderam a um questionário semi-estruturado, que investigava a utilização de práticas integrativas/complementares. As perguntas foram: Se acreditava em tratamento alternativo/complementar; se utilizava algum tratamento; se utilizava alguma erva, algum alimento específico e/ou remédios populares para o alívio dos sintomas da doença; se fazia alguma prática de meditação, musicoterapia e/ou religiosa e como considerava esse tratamento. A tabulação e análise dos dados foi feita em planilha Excel, por meio de estatística descritiva, utilizando-se medidas de tendência central (média), e medidas de dispersão (desvio-padrão), além das frequências absolutas

Resultados

A média de idade das pacientes foi de $49 \pm 9,4$ anos (29-68 anos). 37(74%) das mulheres disseram acreditar em terapias alternativas/complementares; 24 (48%) delas utilizam tratamento; 23 (46%) utilizavam ervas: chá de graviola que totalizou 10 relatos (43%); fruta graviola/suco e chá de camomila com 5 (21,5%) cada; fruto noni com 4 (17,4%); fruta jenipapo com 3 (13 %); babosa e aroeira com 2 (8,7%) cada. Outras citadas: camela, mariz, malvarisco, corama, chá verde, casca de ameixa, cidreira, boldo e romã, cada 1 (4,3%) cada. Na prática de meditação e/ou religiosa, 13 (26%) relataram participar de grupo de oração. E como considerava o tratamento destacaram: alivia a dor; cura; ajuda a sarar; melhora os sintomas, sentiu-se bem e passa as dores.

Conclusão

Verifica-se que uma parte das pacientes em tratamento utilizam tratamento alternativo/complementar como “coadjuvante” no tratamento do câncer. Percebe-se, com isso, a necessidade das pessoas em buscar soluções alternativas para seus males e a importância dos profissionais conhecerem os produtos citados a fim de realizar ações educativas quanto ao uso seguro e racional dos mesmos.

Referências

BRASIL. Decreto n. 5.813, de 22 de junho de 2006. Aprova a Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23 jun. 2006a. Seção 1.

_____. Ministério da Saúde. Portaria Ministerial nº 971, de 3 de maio de 2006. Aprova a Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares (PNPIC) no Sistema Único de Saúde. Brasília:

Ministério da Saúde, 2006b.

DAL MOLIN et al. Utilização de plantas medicinais e fitoterápicos por pacientes submetidos à quimioterapia em um centro de oncologia de Ijuí/RS. Revista Contexto & Saúde. Ijuí Editora Unijuí, v. 11 n. 22. p. 50-51, jan./jun. 2012.

CORDEIRO MACHADO, D et al. Percepções de coordenadores de unidades de saúde sobre a fitoterapia e outras práticas integrativas e complementaresSaúde em Debate [en linea] 2012, 36 (Octubre-Diciembre) : [Fecha de consulta: 3 de octubre de 2017] Disponível em: ISSN 0103-1104

SIGNORINI MA, PIREDDA M, BRUSCHI P. Plants and traditional knowledge: an ethnobotanical investigation on Monte Ortobene (Nuoro, Sardinia). J. Ethnobiol. Ethnomed. v.6. n.6. p.5. 2009.

Palavras-chave: cancer de mama; praticas integrativas; ervas medicinais

OBESIDADE ABDOMINAL EM MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA NO SUL DO BRASIL

KARINA GIANE MENDES; HELOÍSA THEODORO; MARIA TERESA ANSELMO OLINTO

¹ UCS - UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, ² UNISINOS - UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS

htheodor@ucs.br

Introdução

A expectativa de vida das mulheres geralmente ultrapassa a dos homens, justifica-se o crescimento expressivo de mulheres vivenciando a fase da transição menopáusicas, o que torna este assunto cada vez mais relevante em termos de saúde pública. Várias são as maneiras de avaliar a obesidade abdominal, sendo a medida da circunferência da cintura uma das mais fáceis na prática clínica e em pesquisa epidemiológica, considerada preditora de risco cardiovascular.

Objetivos

O objetivo do presente estudo foi verificar a associação de obesidade abdominal com características reprodutivas e comportamentais (dieta, atividade física, fumo e consumo de álcool) em mulheres na pós-menopausa residentes na cidade de Caxias do Sul, RS.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal com 310 mulheres participantes do Projeto Conviver do município de Caxias do Sul-RS. Para seleção das participantes foi realizada uma amostragem sistemática por múltiplos estágios. A digitação dos dados seguiu o procedimento de dupla entrada, sendo realizada no programa EPI-DATA versão 3.1. A análise bivariada foi realizada no programa estatístico STATA versão 9. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade de Caxias do Sul (parecer número 658.652).

Resultados

A média de idade das mulheres entrevistadas foi de 66,3 anos (DP 7,9). Ao levar em conta a Obesidade Abdominal (circunferência da cintura igual ou maior a 88cm), foi observado que média da medida foi de 89,5cm (DP 11,46), ficando acima do ponto de corte estabelecido. A prevalência de obesidade abdominal encontrada na amostra foi de 54,2%. Mulheres brancas (58,3%), casadas (55,3%), com escolaridade acima dos 9 anos (57,8%), sem trabalho remunerado (55,9%) apresentaram maior prevalência de obesidade abdominal. Quanto à menarca e paridade, mulheres com menarca com 11 anos e menos e com mais de 3 filhos apresentaram maior obesidade abdominal (56,0% e 56,8%, respectivamente). As ex-fumantes também apresentaram um percentual maior de obesidade abdominal (58,8%). O álcool não pareceu interferir na obesidade abdominal, já que a diferença entre aquelas que consomem e não consomem foi de 1,4%. Quem faz seis ou mais refeições por dia apresenta uma menor prevalência de obesidade abdominal quando comparadas com aquelas que fazem de 3 a 5 refeições. Em relação ao IMC, foi verificado que nenhuma eutrófica tinha obesidade abdominal, 40,4% daquelas com sobrepeso apresentaram OA e 89,9% daquelas com obesidade tinham também circunferência da cintura aumentada ($p < 0,001$).

Conclusão

Estudos sobre obesidade abdominal que considerem as características sociodemográficas e de estilo de vida das mulheres na transição menopáusicas e após a menopausa poderão oferecer subsídios para a melhor compreensão dessa relação e contribuir para a proposição de medidas de prevenção.

Referências

DE LORENZI, D.R.S. et al. Fatores associados à qualidade de vida após menopausa. Rev Assoc Med Bras. v. 52, n. 5, p. 312-317. 2006.

MENDES, K.G. et al. Prevalência de síndrome metabólica e seus componentes na transição menopáusicas: uma revisão sistemática. Cad. Saúde Pública. v. 28, n. 8, p. 1423-1437, 2012.

RODRIGUES, A.D. et al. Factors associated with metabolic syndrome in climacteric women of southern Brazil. Climacteric. v. 16, p. 96-103. 2013.

THEODORO, H. et al. Reproductive characteristics and obesity in middle-aged women seen at an outpatient clinic in

southern Brazil. *Menopause*. v. 19, p. 1022-28. 2012.

Palavras-chave: Obesidade Abdominal; Mulheres; Pós menopausa

OBESIDADE INFANTIL: A ESCOLA COMO LOCAL DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

ANDRIELI DA SILVA; GABRIELA LUISA PAIER; CECÍLIA OGLIARI NEUENFELDT; CAMILA FERRARI; LUCIANA AIRES FRANCHINI; RÚBIA GARCIA DEON

¹ URI-FW - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
andri_ruviaro@hotmail.com

Introdução

A obesidade infantil é uma condição em que o excesso de gordura corporal afeta negativamente a saúde e bem estar da criança. A escola é o local propício para implementação de estratégias de prevenção e controle dessa patologia, onde a educação alimentar começa a ser introduzida no dia a dia permitindo aos alunos um contato com o alimento.

Objetivos

Realizar uma intervenção com crianças obesas, de 6 a 12 anos, frequentadoras de uma escola, além de comparar a avaliação do estado nutricional pré e pós-intervenção.

Metodologia

Estudo transversal, quantitativo, descritivo e analítico, realizado com crianças matriculadas na Escola Instituto Estadual de Educação 22 de Maio, localizada no município de Palmitinho-RS. Foram feitas avaliações nutricionais pré e pós intervenção. A classificação do estado nutricional ocorreu baseada no IMC, onde os percentis para baixo peso são <5, para eutrofia são entre 5 e 85, para excesso de peso são entre 85 e 97 e para obesidade > 95. Foi realizada uma intervenção nutricional de acordo com a faixa etária das crianças. Para a análise do banco de dados foi utilizado o programa SPSS 22.0. A significância estatística foi definida como $p < 0.05$. O teste utilizado para as associações entre os dados foram os testes do qui quadrado e T. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Integrada do Alto Uruguai (URI) – Câmpus de Frederico Westphalen/RS, com CAE número 39372414.1.0000.5352 e todos os participantes fizeram a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A amostra total, portanto, foi composta por 102 crianças, sendo que 47 (46,1%) eram meninas e 55 (53,9%) eram meninos. Quanto a idade da criança, 16 (15,7%) tinham 6 anos, 16 (15,7%) tinham 7 anos, 21 (20,6%) tinham 8 anos, 8 (7,8%) tinham 9 anos, 17 (16,7%) tinham 10 anos, 18 (17,6%) tinham 11 anos e 6 (5,9%) tinham 12 anos. A média de peso da avaliação pré intervenção foi de 43,16kg e da avaliação nutricional pós intervenção foi de 42,35kg. A comparação entre as médias demonstrou que houve uma redução de 1,87% do peso que foi estatisticamente significativa ($p = 0,000$), assim como a associação entre sexo e excesso de peso ($p = 0,000$). As meninas apresentaram mais sobrepeso e os meninos mostraram mais obesidade.

Conclusão

Diante do aumento da prevalência de obesidade infantil no Brasil e dos resultados apresentados nesta pesquisa, torna-se urgente estudar estratégias que permitam o seu controle. Esta patologia pode ser prevenida e tratada com medidas que incluem a alimentação adequada, a frequente avaliação do estado nutricional, bem como a inserção da educação alimentar e nutricional durante a infância. Na maioria das vezes, as crianças não têm um conhecimento significativo dos malefícios que a obesidade infantil pode ocasionar no futuro delas. Sendo assim, a inserção da educação alimentar e nutricional nas escolas pode ser uma alternativa eficaz e fundamental para a formação de bons hábitos alimentares. A partir deste método, é possível mostrar os benefícios de uma vida mais saudável, normalizando o peso das crianças e trazendo resultados positivos na prevenção e tratamento da obesidade infantil.

Referências

AZEVEDO, Fernanda, Reis de; BRITO, Bruna, Cristina. Influência das variáveis nutricionais e da obesidade sobre a saúde e o metabolismo. Revista da Associação Médica Brasileira. v.58, n.6, p.714-723, 2012.

PEREIRA, Helen, Rose et al. Obesidade na criança e no adolescente: quantas calorias a mais são responsáveis pelo excedente de peso? Revista Paulista de Pediatria.v.31, n.2, p.252-7, 2013.

REIS, Caio, Eduardo, G. VASCONCELOS, Ivana, Aragão, L. BARROS, Juliana, Farias, de N. Políticas públicas de

nutrição para o controle da obesidade infantil. Revista Paulista de Pediatria. v.29, n.4, p.625-33, 2011.

Palavras-chave: Estado nutricional; Obesidade infantil. ; Intervenção.

OBESIDADE, E NÃO SOBREPESO, ESTÁ ASSOCIADO À PRESSÃO ARTERIAL ELEVADA EM ADOLESCENTES DE PALMAS (TO)

ROSIELY DA SILVA SOUSA; ADÊNILA ARAÚJO CAVALCANTE; ANDRESSA SOUSA PEREIRA; IAGO FERREIRA DE OLIVEIRA; JUCILEIA MARIA CASALI; KELLEN CRISTINE SILVA

¹ UFT - Universidade Federal do Tocantins

rosiely03sousa@gmail.com

Introdução

Hábitos de vida inadequados na adolescência determinaram uma pandemia de sobrepeso e obesidade, e suas consequentes comorbidades, dentre elas a hipertensão arterial (WHO, 2003).

Objetivos

Avaliar a associação entre níveis pressóricos e indicadores antropométricos de risco cardiovascular.

Metodologia

Estudo transversal realizado com adolescentes de 10 a 19 anos, de um colégio estadual de Palmas (TO). A escola foi selecionada por conveniência e sorteou-se 70 alunos. O peso foi medido por uma balança digital Marte® e a estatura por um estadiômetro AlturaExata®. A partir do índice de massa corporal para idade (IMC/I) e a estatura para idade (E/I) o estado nutricional foi classificado segundo a Organização Mundial de Saúde (WHO, 2007). Os perímetros foram medidos com uma fita métrica inelástica e flexível, sendo o da cintura (PC) medida no ponto médio entre a crista ilíaca e a última costela fixa e o do pescoço (PP) na região mediana do pescoço. Valores de Relação cintura/estatura (RCE) acima de 0,5 foram considerados inadequados (MCCARTHY et al., 2014) e do perímetro do pescoço quando superiores a 30 cm em meninos e 29 cm em meninas (GOMEZ-ARBELAEZ et al., 2016). Mediu-se a pressão arterial (PA) com um monitor automático da marca OMRON®, modelo HEM 705-CP. Foi considerada PA elevada quando a pressão arterial sistólica (PAS) ou pressão arterial diastólica (PAD) estava acima do p90 para indivíduos de 10 a 17 anos e PA > 140/90 mmHg para os demais. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (protocolo 2.205.399). Para identificar a associação entre níveis pressóricos e medidas antropométricas foi realizado o teste do Qui-quadrado e Exato de Fisher e consideramos significantes associações com $p < 0,05$. As análises foram realizadas pelo Statical Package for Social Sciences (SPSS versão 19.0).

Resultados

Foram avaliados 49 adolescentes, sendo 51% sexo masculino. Quanto ao estado nutricional, 77,1% apresentaram eutrofia, 2% baixo peso, 14,3% sobrepeso, 6,1% obesidade e apenas 2% baixa E/I. A inadequação do PP e PC foi encontrada em 81,6% e 24,5% dos adolescentes, respectivamente. A proporção de PA, PAS e PAD elevadas foi observada em 2,4%, 6,1% e 4,3% dos estudantes, respectivamente. . A obesidade foi associada à PAS elevada ($p=0,09$) e à PA elevada ($p=0,017$). Não foram observadas associações para a RCE e o PP.

Conclusão

A partir dos resultados obtidos conclui-se que a pressão arterial está associada à obesidade, o que reforça a orientação de manutenção de peso saudável para a prevenção de desenvolvimento de hipertensão arterial em fases precoces da vida.

Referências

WHO -The world health report 2003 – Shaping the future. Neglected global epidemics: three growing threats. Geneva: World Health Organization; 2003

Mc CARTHY et al. circumference percentiles in British children. Journal of Clinical Nutrition, London, 2014.

GOMEZ-ARBELAEZ, D. et al. Neck circumference as a predictor of metabolic syndrome, insulin resistance and low-grade systemic inflammation in children: the ACFIES study. BMC pediatrics, v. 16, p. 31, 2016.

National High Blood Pressure Education Program Working Group on Hypertension Control in Children and Adolescents. Pediatrics. 1996; 98: 649-58

WHO WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: the use and interpretation of anthropometry.. World Health Organization technical report series,2007.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Hipertensão; Adolescentes

OFERTA DE FÓRMULA E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR A LACTENTES MENORES DE SEIS MESES.

OSVALDINETE LOPES DE OLIVEIRA SILVA; MARINA FERREIRA REA; MILENE DE OLIVEIRA SILVA

¹ UNASP - Universidade Adventista de São Paulo, ² UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, ³ USP - Universidade Adventista de São Paulo, ⁴ IBFAN - Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar
olinete@yahoo.com.br

Introdução

A amamentação exclusiva até 6 meses de idade, além de suficiente, é um importante fator de proteção contra doenças agudas na infância e crônicas na vida adulta. A introdução precoce de alimentação complementar e a oferta de outros leites competem com a amamentação e oferecem riscos ao padrão de crescimento e à saúde da criança (WHO, 2009; DURMUS, 2014; SAAVEDRA, 2013; VICTORA, 2016).

Objetivos

Identificar o momento e os motivos relatados pelas mães para oferecer fórmulas e introduzir precocemente a alimentação complementar (AC) em lactentes menores de seis meses de idade.

Metodologia

Estudo quase experimental realizado com mães em seis hospitais do município de São Paulo, entre setembro de 2016 e setembro de 2017. As Mães foram entrevistadas, após assinatura do TCLE, na maternidade 24h após o nascimento, aos 30 dias e aos 170 dias, por telefone, indagando-se o que o lactente havia recebido de alimentos nas últimas 24 horas. A pesquisa foi aprovada pelo CEP da Faculdade de Saúde Pública/USP sob o número 1.811.327. Os dados foram analisados no programa Stata 13.0, mediante os testes do qui-quadrado e regressão logística.

Resultados

A amostra foi composta de 969 mães na primeira entrevista, 902 na segunda e 814 na terceira. Com até 15 dias antes de completarem 6 meses de vida, 75,3% das crianças ainda recebiam leite materno (LM); contudo, 57,6% já recebiam fórmula, 13,3% iniciaram ainda no primeiro mês de vida, 16,3% de 1 a 4 meses e 28,7% da amostra após 4 meses. Os motivos dados pela mãe para oferecer fórmula foram: volta ao trabalho (32,2%), leite fraco ou pouco leite (27,9%), leite secou ou o bebê largou o peito (8,7%), bebê acostumar com a fórmula antes da mãe voltar a trabalhar (6,61%), resultado de problemas de manejo como fissura e dificuldade de pega (5,1%), problemas de saúde da mãe/bebê (4,9%), prescrição médica (3%), baixo ganho de peso (2,6%) e opção da mãe (2,6%). Receber outro leite na maternidade, além do leite materno, foi associado a receber fórmula aos 30 dias (OR=3,9) e aos 180 dias (OR=1,65). Usar bicos na maternidade também significou risco aumentado para introdução de fórmula aos 30 dias (OR=2,3) e aos 180 dias (OR=1,9). A alimentação complementar já havia sido introduzida para 63,3% antes de completarem os 6 meses, e 4,7% recebiam apenas água e/ou chá, além do LM. 17,8% recebiam apenas LM + AC, sem fórmulas. Dentre as crianças já com AC, 96,1% receberam antes de 5 meses; destas, 26,3% antes de 4 meses. 54,7% ingeriam frutas, 50% papas salgadas e 46,3% sucos. Os motivos para a introdução precoce da AC, segundo as mães, foram: orientação médica (47,0%), mãe quis dar porque achou que precisava ou já estava na hora (32,2%) e volta ao trabalho (14,8%). Dentre as mães que receberam orientação médica para a AC precoce, 22% ocorreu antes de 5 meses e 78,0% após 5 meses. Dentre as crianças que receberam AC por opção materna, 35,7% ocorreu antes de 5 meses e 64,2% após 5 meses. A introdução precoce da AC foi associada a usar fórmula (OR=5,3) e chupeta (OR=3,75).

Conclusão

É elevado número de crianças recebendo fórmulas e alimentação complementar precoce. Observa-se que persiste o mito do leite materno não ser suficiente e a dificuldade da mulher manter a amamentação exclusiva na volta ao trabalho; o que sugere falta de segurança das mães em manter e até dos próprios médicos em prescrever a amamentação exclusiva até os 6 meses completos. Tal fato, resulta em exposição das crianças precocemente à maior risco de doenças agudas e crônicas ao longo da vida.

Referências

DURMUS B. et al. General and abdominal fat outcomes in school-age children associated with infant breastfeeding patterns. *Am J Clin Nutr.* 2014:1-8.

SAAVEDRA J.M. DEMING D, DATILLO A, REIDY K. Lessons from the Feeding Infants and Toddlers Study in North America: What Children Eat, and Implications for Obesity Prevention. *Ann NutrMetab.* 2013;62(Suppl. 3): 27-36.

WHO (World Health Organization). Infant and young child feeding: model chapter for textbooks for medical students and allied health professionals. Geneva: WHO Press; 2009. [acesso em 08 mar2016]. Disponível em: <http://goo.gl/DcQWtZ>

VICTORA CG et al. Breastfeeding in the 21st century: epidemiology, mechanisms, and lifelong effect. *Lancet.* 2016; 387:475-90

Palavras-chave: Aleitamento materno; Fórmulas infantis; Nutrição do lactente; Alimentação complementar

OFICINA CULINÁRIA E RODA DE CONVERSA ALUSIVA AO CÍRIO DE NAZARÉ EM UM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL PARA ÁLCOOL E OUTRAS DROGAS DE BELÉM-PA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

TAYNA CARVALHO PEREIRA; GLEICIANE MOURA DA SILVA; MARINA GORETH DA SILVA CAMPOS; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² CAPS-AD - Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas

taynacarvalhop@outlook.com

Introdução

O Círio de Nazaré, que há 224 anos acontece no 2º domingo de outubro em Belém-PA é uma manifestação da cultura paraense e do catolicismo geral e é considerada a maior procissão religiosa do Brasil, atrai todos os anos milhares de turistas (ALVES, 2005). As comemorações dessa festividade tipicamente paraense incluem a elaboração de comidas típicas, e dentre elas a famosa maniçoba que pode servir de ingrediente principal para a elaboração de outras receitas como bolinho de maniçoba. A culinária tem sido utilizada como ferramenta para promover a educação nutricional e o cuidado em saúde e pode ser inserida entre as atividades terapêuticas realizadas nos Centros de Atenção Psicossocial que visam à recuperação e reinserção social do usuário de álcool e drogas.

Objetivos

Promover a socialização entre os usuários de um CAPS AD da cidade de Belém-PA fomentando a discussão sobre a festividade do Círio de Nazaré, suas comidas típicas e a relação com a educação alimentar e nutricional.

Metodologia

A oficina culinária foi realizada no mês de outubro de 2017, com duração de uma hora e meia, com a realização de duas atividades: roda de conversa e elaboração de um bolinho de maniçoba. A receita foi escolhida para simbolizar uma das preparações culinárias mais consumidas no período do Círio de Nazaré. O bolinho de maniçoba foi elaborado pelos usuários que, primeiramente, realizaram a correta higienização das mãos e utilizaram toucas e luvas. Em seguida, foi realizada a leitura da receita para que todos pudessem participar da elaboração do bolinho. Enquanto os bolinhos estavam no forno, os usuários participaram de uma roda de conversa sobre o tema. Os usuários sorteavam o nome de uma comida tipicamente paraense, ingredientes, frutas ou preparações e em seguida eram convidados a expor sobre o que aquele alimento representava para eles, como era feito, se já haviam consumido ou não, além de ser uma oportunidade de conhecer suas propriedades nutricionais. Esse é um trabalho do Programa de Educação para o Trabalho em Saúde do Ministério da Saúde realizado pela Universidade Federal do Pará em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde, autorizado pela gerência do serviço e com aceite voluntário dos participantes.

Resultados

A oficina culinária contou com a participação ativa de seis usuários do Centro de Atenção Psicossocial de Belém-PA, que prepararam o bolinho a partir dos ingredientes e orientações repassadas. O custo total da preparação ficou no valor de R\$30,00 e o rendimento foi de 18 bolinhos de 20g cada. Durante a elaboração da receita os usuários mostraram-se motivados a executá-la com perfeição e ficaram curiosos quanto ao resultado final. Na roda de conversa, demonstraram interesse em compartilhar suas experiências e mostraram-se entusiasmados em conhecer os nutrientes presentes nos alimentos regionais e os benefícios desses para a saúde.

Conclusão

As atividades oficina culinária e a roda de conversa sobre alimentos e comidas típicas foram consideradas instrumentos relevantes para a prática de educação alimentar e nutricional, sendo importante destacar que foram realizadas com êxito, segundo os profissionais envolvidos, pois cumpriram o papel de levar informação nutricional e instigar os usuários a conhecerem e valorizarem a cultura alimentar regional.

Referências

ALVES, Isidoro. A festiva devoção no Círio de Nossa Senhora de Nazaré. Estudos Avançados, [s.l.], v. 19, n. 54, p.315-332, ago. 2005. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0103-40142005000200017>.

Palavras-chave: Círio de Nazaré; Educação Alimentar e Nutricional; Oficina culinária

OFICINA DE HAMBÚRGUER ARTESANAL: UMA ESTRATÉGIA PARA PROMOÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES DA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO

SÔNIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA; ELAINE CASTRO DE PAULA; JUAN DOS SANTOS VELOSO

¹ FABA - Faculdade Bezerra de Araújo

nutri.berbat@gmail.com

Introdução

Hoje em dia a maioria dos escolares e adolescentes se alimentam erroneamente, comendo lanches nada saudáveis. A obesidade, que integra o grupo de doenças crônicas não transmissíveis, trata-se de um problema comum, complexo e cada vez mais difícil de se solucionar em uma época onde a tecnologia deixa tudo ao alcance, oferecendo alimentos prontos para o consumo, ricos em sódio, gorduras e açúcares. Antes observados mais em adultos e idosos, hoje essas doenças apresentam-se também em crianças, a obesidade infantil está cada vez mais crescente no Brasil, segundo relatório da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura e Organização Pan-americana de Saúde (2016), o qual estimou que 7,3% das crianças menores de cinco anos, estão acima do peso. Sendo de grande relevância o incentivo, a este público, de opções saudáveis que atendam a sua necessidade diária de vitaminas e minerais, favorecendo seu desenvolvimento adequado.

Objetivos

Promover entre os escolares e adolescentes a inclusão em suas pequenas refeições de preparações mais saudáveis e orientar sobre a correta leitura dos rótulos.

Metodologia

Foi realizada uma prática educativa por graduandos de Nutrição, acompanhados de sua supervisora, durante o estágio de saúde coletiva. Com a participação de 25 crianças e adolescentes, na faixa etária de 8 à 14 anos em uma instituição evangélica da zona oeste do Rio de Janeiro, sendo aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Todas as preparações seguiram as normas das boas práticas alimentares, No primeiro momento foi orientado sobre a leitura dos rótulos de maneira interativa e dinâmica, na etapa seguinte foi distribuído toucas e aventais para os participantes, sendo encaminhados para uma oficina culinária de preparações saudáveis. Foi demonstrado como fazer seu hambúrguer artesanal saudável, substituindo a carne processada por grão de bico ou feijão e moldando no formato da carne tradicionalmente usada, e também seus acompanhamentos, como molhos e sucos naturais. Houve a participação do público na elaboração das preparações, sendo durante toda a oficina transmitidas as informações sobre as propriedades nutricionais dos ingredientes utilizados. Na quarta etapa eles montaram e degustaram os lanches.

Resultados

Após todos provarem as preparações, o teste de aceitabilidade foi feito em forma de perguntas e todos os participantes tiveram como preferência o hambúrguer que levava o grão de bico, mencionaram que gostaram muito da oficina e fariam as preparações em suas casas. O tema sugerido foi uma estratégia de preservação da saúde dessas crianças e adolescentes.

Conclusão

A prática realizada chamou a atenção no grupo para os riscos oferecidos no consumo de produtos industrializados e *fast food*. Portanto mais do que vivenciar a prática culinária por meio de atividades e aprender os riscos de uma nutrição inadequada, a oficina culinária visou como estratégia, conscientizar os participantes sobre a importância de uma boa alimentação, como fundamento de uma vida saudável, fomentando que sejam cidadãos responsáveis por melhores escolhas alimentares ao longo da vida.

Referências

RODRIGUES, L. Obesidade infantil. ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A.. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2 ed., Rio de Janeiro, , p. 371-93, Cultura Médica, 2009.

FREITAS, A.S.S; COELHO, S. C.; RIBEIRO,R.L. Obesidade Infantil: Influência de Hábitos Alimentares Inadequados. Saúde & Ambiente em Revista, v. 4, n. 2, p. 9-14, 2010. Disponível em: <publicacoes.unigranrio.br/index.php/sare/article/view/613/598> Acesso em: 02 nov. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e Organização Pan Americana de Saúde (OPAS). Panorama da Segurança Alimentar e Nutricional, 2016. Disponível em: < www.fao.org/3/a-i6977o.pdf > Acesso em: 01 nov. 2017.

Palavras-chave: Alimentação; Obesidade; Oficina culinária

OFICINA DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL UTILIZANDO O GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; MARIA HELENA PEREIRA DE SANTANA; CHRISTIANE TEIXEIRA SANTOS; ZILDENE RODRIGUES DE LEMOS

¹ SMS - Secretaria Municipal de Saúde

adrianapaffer@gmail.com

Introdução

As ações de educação alimentar e nutricional devem fazer parte de um processo permanente e gerador de autonomia com a participação ativa e informada dos sujeitos, em todas as fases da vida. Para embasar tais ações, o guia alimentar foi atualizado pelo Ministério da Saúde, abordando os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira. Para abordagem coletiva de promoção da alimentação adequada e saudável sugere-se o método de oficina que tem como objetivo promover a construção do conhecimento, por meio da reflexão sobre um tema central, inserido em um contexto social, congregando informações e reflexões e relacionando-as com significados afetivos e vivências.

Objetivos

Estimular a utilização do guia alimentar como instrumento de educação nutricional e formar multiplicadores da Promoção da Alimentação Adequada e Saudável.

Metodologia

O público alvo foi profissionais da saúde e educação que atuam no Sistema Único de Saúde em Maceió/Alagoas. Foram formados 5 grupos, composto por 6 a 8 profissionais. A oficina foi realizada em maio de 2017, tendo 3 etapas: a primeira uma abordagem teórica sobre o Guia e apresentação do vídeo disponibilizado pelo Ministério da Saúde sobre os “Dez Passos para uma Alimentação Saudável”; a segunda com a formação dos grupos de trabalhos, onde cada um ficou com um capítulo do guia, tendo quarenta minutos para discuti-lo e 5 a 10 minutos para apresentar as impressões acerca do capítulo selecionado; e a terceira com a apresentação de estratégias de educação alimentar e nutricional. Os participantes assinaram o termo de consentimento livre esclarecido e realizaram avaliação da oficina através de depoimentos.

Resultados

Participaram da oficina 39 participantes. Após a formação dos grupos houve a discussão dos capítulos do guia, socialização das impressões do grupo, formulação e apresentação das estratégias de educação alimentar. Abaixo seguem as estratégias apresentadas: GRUPO I – Estratégias de Educação Continuada: oficinas com as equipes de saúde da família. GRUPO II – Atividades em Grupo: rodas de conversa e salas de espera com periodicidade e continuidade das ações. GRUPO III – Projeto: Brincando de Comer para ser trabalhado com a tríade escola, educando e os pais, incluindo a formação continuada com a comunidade escolar e o incentivo a elaboração de hortas escolares. GRUPO IV – Atividades lúdicas com a confecção de jogos educativos com objetivo de promover autonomia nas escolhas alimentares adequadas. GRUPO V – Oficina Culinária para crianças em escolas com objetivo de defender e estimular as habilidades culinárias como parte do currículo das escolas. As discussões visam nortear as intervenções dos profissionais de saúde e educação de acordo com as especificidades do território facilitando a escolha de alimentos consciente sensibilizando a população para a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, prevenindo doenças.

Conclusão

A realização de oficinas de educação alimentar e nutricional é uma importante estratégia de apoio para implementação da diretriz de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Através da abordagem multiprofissional e intersetorial na formação de multiplicadores nessa temática pode-se contribuir para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, auxiliando na prevenção da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis, principais causas de morbimortalidade no Brasil.

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS, 2012. 68p.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica**. 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156p.

_____. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. **Instrutivo: metodologia de trabalho em grupo para ações de alimentação e nutrição na atenção básica**. 1 ed. rev. Brasília: Ministério da Saúde, 2016. 168p.

Palavras-chave: Educação Nutricional; Saúde Coletiva; Promoção da Saúde; Nutrição

OFICINAS CULINÁRIAS COM CRIANÇAS DA ENTIDADE COPAME - ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA PRÓ AMPARO DO MENOR DE SANTA CRUZ DO SUL

BIANCA INÊS ETGES; FRANCISCA MARIA ASSMANN WICHMANN; LUANA NIEMEIER DA ROSA; ANA PAULA MEININGER FACCIN; DANIELI TIETZE

¹ UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

bianca@unisc.br

Introdução

Hábitos alimentares adequados asseguram não só o desenvolvimento positivo durante o crescimento, mas auxiliam os futuros adultos na manutenção desses hábitos e significa ainda a redução de doenças degenerativas (AMODIO E FISBERG, 2002). Uma vez que as crianças atendidas pelo projeto são afastadas de seus pais, por diversos motivos, a COPAME assume o papel também de educador através dos profissionais que atuam na entidade além de diversas pessoas que realizam trabalho voluntário. Nesse sentido as atividades de educação alimentar e nutricional com as crianças da COPAME (Associação Comunitária Pró Amparo do Menor), fazem parte do Projeto de extensão “Promoção de modos de vida saudáveis nas doenças crônicas não transmissíveis e obesidade: da infância ao envelhecimento humano” e tem por objetivos, com a inclusão da prática e teoria da educação nutricional assegurar as crianças acolhidas, o direito do acesso a informações essenciais sobre alimentação saudável, proporcionar aos abrigados oportunidade de experimentar a prática de educação nutricional fora das casas lar em que convivem e intervir como um agente de mudanças no cotidiano das crianças, promovendo saúde e alternativas alimentares adequadas.

Objetivos

Descrever os encontros e oficinas culinárias realizadas com crianças da entidade COPAME em 2016 e 2017.

Metodologia

Trata-se de um relato de experiência sobre os encontros e oficinas culinárias realizadas em 2016 e 2017. As crianças participaram de encontros e oficinas quinzenais, divididas em duas turmas, com elaboração de receitas culinárias no laboratório de Técnica Dietética do Curso de Nutrição da UNISC realizadas por bolsistas de nutrição, sob supervisão da professora responsável e participação da nutricionista e monitores da COPAME. Cada oficina procura trabalhar com diferentes alimentos e técnicas de preparo com o objetivo de ampliar seus conhecimentos sobre alimentação e nutrição.

Resultados

Participaram dos encontros e oficinas crianças com idades entre 3 e 14 anos, com uma média de 8 participantes por oficina. As oficinas ocorrem em dois turnos proporcionando dessa forma a participação de todas as crianças. Em 2016 foram realizadas 22 oficinas com a elaboração das seguintes preparações: bolo integral de banana; bolacha com casca de banana, pizza saudável, torta salgada com hortaliças, nega maluca de feijão, brigadeiro de biomassa de banana verde, pão de queijo de biomassa de banana verde, sanduiche saudável, pastel saudável, salada de frutas, panetone de chocolate. Também foi realizada visita a biblioteca, Dia de Cinema e elaboração de uma horta de chás e temperos na COPAME. Em 2017, até o mês de agosto, ocorreram 14 oficinas com preparação de bolo salgado, panqueca, hambúrguer, salada de frutas, preparações típicas de São João e culinária sustentável. Todas as oficinas foram direcionadas para a conscientização de uma alimentação saudável. Todas as preparações eram acompanhadas de leite ou sucos de frutas e hortaliças. Ao final de cada oficina foram realizadas conversas sobre as preparações e os ingredientes contidos em cada uma, ressaltando a importância da utilização de alimentos in natura, fácil acesso e baixo custo.

Conclusão

Houve a participação ativa das crianças na elaboração das receitas com evolução nas atividades como lavar os alimentos, descascar, picar, misturar. Espera-se que possam levar essa experiência para suas vidas e para suas famílias, no caso de um retorno a sua família de origem ou para novas famílias que venham a acolhê-las em caso de adoção

Referências

AMODIO MF, FISBERG M. O papel da escola na qualidade da alimentação das crianças e dos adolescentes. Saúde e Nutrição, 2002.

Palavras-chave: educação nutricional; alimentação saudável; crianças

OFICINAS CULINÁRIAS COMO PROMOTORAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA USUÁRIOS DE ÁLCOOL E OUTRAS DROGAS

GLEICIANE MOURA DA SILVA; LUCIANA DA SILVA; JOICY FERREIRA MARTINS; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² HOL - Hospital Ophir Loyola

gleiciane.moura39@gmail.com

Introdução

Atualmente o uso abusivo de álcool e outras drogas é um dos grandes problemas de saúde pública (TEO et al, 2011). O uso de substâncias psicoativas pode causar diversas patologias, além de comprometer o estado nutricional dos usuários, o uso recorrente de drogas altera os hábitos alimentares que, associado às baixas condições socioeconômicas e vulnerabilidade social, influenciam diretamente no acesso e direito a alimentação adequada e saudável (FERREIRA et al, 2015). Assim com o intuito de promover a saúde desse público, o Centro de Atenção Psicossocial para Álcool e outras drogas oferece atendimento a pessoas com transtornos decorrentes do uso abusivo de álcool e outras drogas por meio da realização de atendimentos individuais junto à equipe multiprofissional ou coletivos, através de rodas de conversas e oficinas culinárias, entre outros (BRASIL, 2002). Nas oficinas culinárias são trabalhados os aspectos de educação alimentar e nutricional, promovendo alimentação adequada e saudável, como ferramenta para auxiliar no processo de recuperação e contribuindo para a melhora dos hábitos alimentares dos usuários dependentes dessas substâncias psicoativas (SANTOS, 2005).

Objetivos

Promover educação alimentar e nutricional, por meio de oficinas culinárias, junto a usuários atendidos em um Centro de Atenção Psicossocial - Álcool e Drogas - em Belém-PA.

Metodologia

Este é um trabalho do Programa de Educação para o Trabalho em Saúde do Ministério da Saúde realizado pela Universidade Federal do Pará em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde, autorizado pela gerência do serviço e com aceite voluntário dos participantes. Trata-se de um estudo transversal, elaborado a partir da experiência da utilização da oficina culinária como ferramenta terapêutica em um Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e drogas em Belém-PA. As oficinas culinárias foram organizadas pelas alunas do curso de Nutrição integrantes do projeto de extensão Pet-GraduaSus, auxiliadas pela nutricionista do serviço. As atividades ocorreram no período de setembro de 2016 a outubro de 2017, totalizando a realização de seis oficinas culinárias, cada uma alusiva a uma temática, são elas: Outubro Rosa, Novembro Azul, Natal, Festa Junina, Alimentos Regionais e Círio de Nazaré. A execução de todas as oficinas culinárias foi pensada para que os usuários fossem os principais responsáveis pela elaboração das preparações culinárias.

Resultados

As oficinas culinárias foram baseadas em temáticas que eram discutidas brevemente antes da execução das atividades. Durante a realização das oficinas eram adotados os cuidados necessários com a manipulação higiênica das mãos e dos alimentos. As oficinas obtiveram grande participação dos usuários que demonstravam empolgação e alegria por estarem participando ativamente no preparo das receitas, além disto possibilitaram aos participantes contato direto com os alimentos, retomando suas lembranças e suas relações com os alimentos, juntamente com o aprendizado que era repassado sobre alimentação e nutrição, associado ao direito à alimentação adequada e saudável.

Conclusão

A escolha das oficinas culinárias como ferramenta terapêutica evidenciou que a educação alimentar e nutricional pode ser realizada por meio da associação com as práticas culinárias e apresentou eficiência visto que os usuários se apresentaram satisfeitos em participar das atividades, demonstrando que atividades como essas auxiliam positivamente no tratamento terapêutico nos usuários dependentes de álcool e outras drogas.

Referências

1. TEO, Carla Rosane Paz Arruda; BALDISSERA, Luana; RECH, Francielle Rodrigues da Fonseca. Adequação da alimentação ao perfil dos dependentes químicos em uma comunidade terapêutica: um estudo de caso. SMAD, Revista Eletrônica Saúde Mental Álcool e Drogas. Ribeirão Preto, Dezembro de 2011. Vol. 7, n. 3, pág. 119-125.

2. FERREIRA, Isadora Borne; PAIVA, Camila Bosse; NARVAEZ, Joana Corrêa de Magalhães; BOSA, Vera Lucia. Estado nutricional e hábitos alimentares de dependentes químicos em tratamento ambulatorial. *Jornal Brasileiro de Psiquiatria*. Rio de Janeiro, Junho de 2015. Vol. 64, n. 2, pág. 146-153.
3. BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria GM/MS nº 336, de 19 de fevereiro de 2002. Estabelece as modalidades de CAPS – I, II, III. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2002/prt0336_19_02_2002.html. Acesso em: 13 out. 2017.
4. SANTOS, Ligia Amparo da Silva. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. *Revista de Nutrição, Campinas*, Outubro de 2005. Vol. 18, n. 5, pág. 681-692.

Palavras-chave: Culinária; Dependência Química; Educação em Saúde

OPINIÕES DE ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO SOBRE O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

THALITA BRAGA BARROS ABREU; NAÍZA CARVALHO RODRIGUES; CECÍLIA MARIA RESENDE GONÇALVES DE CARVALHO; MARIZE MELO DOS SANTOS

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí

naiza.lages@yahoo.com.br

Introdução

A adolescência é um momento da vida relevante para o desenvolvimento de comportamentos alimentares que continuam na vida adulta (LITTLE E KUBIK, 2003). É importante que os adolescentes optem por um estilo de vida saudável, pois proporciona a formação de bons hábitos de vida e atitudes, inclusive alimentares (BRASIL, 2009). No Brasil, a prevalência de excesso de peso foi estimada em 49,0% na Pesquisa de Orçamento Familiar (POF, 2008-2009). Em adolescentes, o excesso de peso aumentou alcançando nesse período prevalência de cerca de 20,0%, em ambos os sexos (IBGE, 2010).

Objetivos

Investigar as opiniões de adolescentes com excesso de peso sobre o consumo de alimentos ultraprocessados.

Metodologia

A pesquisa utilizou dados secundários do Estudo de Riscos Cardiovasculares. Estudo transversal, envolvendo adolescentes (12 a 17 anos) com pré-obesidade e obesidade, de escolas públicas e privadas, realizado em 2013, em Teresina PI. As variáveis sobre opinião foram: 1-“Os salgadinhos industrializados (petisco) e as batatas fritas promovem bem-estar e conseqüentemente fazem bem a saúde”; 2- “Refrigerantes ajudam a engordar e provocam obesidade”; 3-“Sorvetes, pizzas, biscoitos recheados, chocolate, bombons, são alimentos gordurosos e calóricos e provocam danos à saúde”. Cujas respostas foram: “concordo” e “discordo”. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Rio de Janeiro em janeiro de 2009, e pelo Universidade Federal do Piauí, sob o nº 406.353.

Resultados

A presente pesquisa identificou nos 292 adolescentes investigados a ocorrência de excesso de peso, valor que equivale a 19,4 % do total de adolescentes examinados no Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes-ERICA. Os participantes eram pertencentes ao ensino público e privado. Quanto a esse aspecto, a análise sobre os alimentos ultraprocessado revelou diferença significância entre as respostas de adolescentes de escolas públicas e privadas ($p < 0,05$). Nesse sentido, detectou-se maior percentual de adolescentes de escolas públicas (68,2%) concordando que petisco e batatas fritas promovem bem-estar e conseqüentemente, fazem bem a saúde; contudo, concordam que refrigerantes ajudam a engordar (60,9%) e provocam obesidade e sorvetes, pizzas, biscoitos recheados, chocolate, bombons, são alimentos gordurosos e calóricos e provocam danos à saúde (61,6%). Não houve diferença estatística ($p > 0,05$) entre as respostas para as mesmas perguntas quando se classificou esses estudantes em pré-obesos e obesos. Esses resultados evidenciaram que percentuais importantes de adolescentes emitiram opiniões errôneas sobre os alimentos estudados, representando preocupações quanto ao consumo desses alimentos e seus efeitos para a saúde.

Conclusão

Adolescentes com excesso de peso de escolas públicas e privadas mostraram opiniões divergentes quanto aos alimentos ultraprocessados e seus efeitos para a saúde. Ademais, o conhecimento dos escolares ainda deve ser trabalhado, por meio da educação nutricional, com a finalidade de aquisição de mudanças no comportamento alimentar e melhorias na qualidade de vida dos indivíduos.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Saúde na escola**. Brasília: MS; 2009

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF)**: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil, 2008-2009. Rio de Janeiro; 2010

LYTLE L.A, KUBIK M.Y. Nutritional issues for adolescents. **Best Pract Res Clin Endocrinol Metab** 2003; 17(2): 177-89

Palavras-chave: Alimentos industrializados; Estilo de vida ; Estudantes.

ORTOREXIA NERVOSA EM ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO: O VÍCIO DE COMER SAUDÁVEL.

KAROLINA MORAIS DE ANDRADE SANTOS; MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO.

¹ UNICEUB. - Centro Universitário de Brasília.

karolinamoraistrnutri@gmail.com

Introdução

Ortorexia nervosa é um comportamento obsessivo patológico, sendo caracterizado pela forma como o indivíduo faz uma "alimentação correta", que adota práticas alimentares bastante restritivas. É necessário entender que o alimento não constitui apenas um "combustível", apesar de ser fonte de energia e nutrientes, e sua adequada ingestão deve ser objeto de preocupação e estudo. O grupo mais vulnerável a sofrer obsessão pela imagem corporal, são profissionais da área da saúde, incluindo nutricionistas. Sendo assim, alguns questionamentos são levantados por conta da visão do nutricionista em relação a alimentação saudável.

Objetivos

Avaliar a prevalência de ortorexia nervosa em estudantes de nutrição.

Metodologia

Tratou-se de um estudo analítico do tipo transversal. Participaram da pesquisa discentes da graduação do 1º ao 8º semestre do curso de nutrição de uma instituição particular de Brasília, DF. A coleta de dados foi realizada pela aplicação de um questionário online em que foi aplicado o TCLE com o protocolo de aprovação por Comitê de Ética em Pesquisa: 65529417.6.0000.0023. Foram avaliados peso e altura autorreferidos para definição do IMC. Além disso, foi feita autoavaliação da percepção corporal e estado nutricional por meio de uma escala de silhuetas com 15 figuras fornecidas. Outro bloco de perguntas do questionário se tratava do ORTO-15 (DONINI; MARSILI; IMBRIALE, 2005) que aborda questões quanto à compra, preparação e consumo dos alimentos que consideram saudáveis, identificando ou não a presença de indicadores (não oferece diagnóstico) para ortorexia. Por último, foi avaliada a contribuição das disciplinas e dos docentes do curso de nutrição para influenciar no desenvolvimento da ortorexia nervosa.

Resultados

De acordo com as respostas do ORTO-15 foi analisado que tanto no grupo feminino, quanto no masculino a quantidade de estudantes com tendência a ter ortorexia nervosa é relevante, sendo nas mulheres (ortoréxicos 82,7% n=139) e em homens (ortoréxicos n=23). Na questão de número 12 do ORTO-15: "você acredita que consumir alimentos saudáveis pode melhorar o seu aspecto físico?" a resposta mais prevalente no grupo feminino e masculino foi de: "sempre 79,76% (n=134) e 78,26% (n=18)" respectivamente. Em relação ao sexo feminino, ao classificar o estado nutricional, segundo o IMC, observou-se que: 6,68% (n=14) das alunas estavam com baixo peso; 64,84% (n=115) eutróficas; 20,31% (n=27) com sobrepeso; e 8,17% (n=12) com obesidade; com IMC médio de 23,12. Em relação ao sexo masculino, ao classificar o estado nutricional, segundo o IMC, observou-se que: 66,53% (n=16) estavam eutróficos; 23,66% (n=5) com sobrepeso; e 9,81% (n=2) com obesidade; com IMC médio de 24,24. No último bloco na questão: "A abordagem de alguns professores em sala de aula pode influenciar no comportamento ortoréxico (obsessão pelo comer saudável)?" a resposta com maior quantidade no grupo feminino: sim 38,10% (n=64) e masculino: talvez 43,48% (n=10).

Conclusão

Os resultados mostraram que essa análise do questionário ORTO-15 pode ser considerada limitada, pois reflete um pensamento em que tende a induzir a pessoa a responder o questionário baseado numa alimentação correta, sem que ela tenha ortorexia nervosa, ou sem que ela faça uma alimentação saudável. O IMC não tem relação com pessoas ortoréxicas, e que a imagem corporal é uma variável de grande importância para avaliar futuros transtornos alimentares em profissionais da área da saúde, incluindo o curso de nutrição.

Referências

- DONINI, L.M; MARSILI, D.; IMBRIALE, M.. Orthorexia nervosa: validation of a diagnosis questionnaires. 2005. Disponível em: . Acesso em: 15 out. 2016.
- KAKESHITA, I.S. Adaptação e validação de escalas de silhuetas para crianças e adultos brasileiros. Ribeirão Preto, 2008. 120.p. Tese (Doutorado) - Faculdade de Filosofia, Ciência e Letras de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, 2008. Disponível em: <http://philpapers.org/archive/MOROPG-2.pdf>

MARTINS, Márcia Cristina Teixeira; ALVARENGA, Marle dos Santos; VARGAS, Sílvia Viviane Alves. Ortorexia nervosa: reflexões sobre um novo conceito: Orthorexia nervosa: reflections about a new concept. 2011. Disponível em:. Acesso em: 25 set. 2016.

Palavras-chave: Comportamento obsessivo. ; Conservação de alimentos.; Alimentos.; Nutrientes.

PADRÃO ALIMENTAR E DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM IDOSOS PARTICIPANTES DE UM GRUPO DE TERCEIRA IDADE DA UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL - RS

FRANCISCA MARIA ASSMANN WICHMANNMANN; FABIANA ASSMANN POOL; TIAGO DA SILVA MARTINS;
ANDRESSA BAUMHARDT DA SILVA; EDUARDA MEILI DA CAS; JOICE INÊS SWAROWSKY BASTOS

¹ UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

francis@unisc.br

Introdução

A longevidade na virada do século dos brasileiros veio acompanhada de mudança do padrão de consumo alimentar. Ao contrário do que já se pensou em décadas passadas sobre os fatores de risco para a saúde dos indivíduos mais velhos, as mudanças de hábitos são eficientes na prevenção e tratamento de morbidades. No Brasil, muitos idosos ainda preservam o bom hábito de consumir arroz, feijão e vegetais verdes diariamente. Porém, a monotonia alimentar é preocupante, juntamente com o elevado consumo de carboidratos refinados em detrimento dos integrais; e baixo consumo de alimentos fontes de gorduras mono e poli-insaturadas.

Objetivos

Avaliar o consumo de alimentos protetores e preditores do risco cardiovascular entre idosos atendidos no projeto de extensão universitária “Promoção de Modos de Vida Saudáveis nas Doenças Crônicas não Transmissíveis e Obesidade: da Infância ao Envelhecimento Humano”

Metodologia

O estudo foi desenvolvido a partir do banco de dados do projeto de extensão intitulado "Promoção de Modos de Vida Saudáveis nas Doenças Crônicas não Transmissíveis e Obesidade: da Infância ao Envelhecimento Humano" da Universidade de Santa Cruz do Sul - RS, aprovado sob o protocolo nº 5343. Todos os dados foram extraídos do prontuário nutricional dos idosos. Foram realizadas as análises estatísticas descritivas das variáveis: socioeconômicas e demográficas (idade, gênero, estado civil) e histórico pessoal de DCNT (diabetes mellitus, hipertensão arterial, dislipidemias, obesidade, doenças cardiovasculares, câncer); estilo de vida (prática de atividade física, etilismo e tabagismo) e alimentação protetora (> 3 porções de frutas e verduras, fibras, oleaginosas, gordura monoinsaturada e poliinsaturada) e produtos alimentares que acentuam o risco para doenças crônicas não transmissíveis (frituras, enlatados, embutidos e ultra processados).

Resultados

A população em estudo foi composta por 46 idosos de ambos os sexos com idade média de 74,8 anos dos quais 26,8% eram do sexo masculino e 73,2% do sexo feminino. Foi evidenciada uma elevada prevalência de hipertensão arterial e excesso de peso e baixo consumo de alimentos protetores (60% ingerem > 3 porções de frutas e verduras). Outro fator do estudo refere-se ao alto consumo de temperos e condimentos ultraprocessados em mais de 65%. Em relação ao grupo de óleos e gorduras prevalece a banha e o óleo de oliva. Com relação às refeições realizadas diariamente, as mulheres apresentam maior frequência no hábito de consumir o lanche da manhã quando comparadas aos homens. A alimentação rica em sódio, pobre em fibras, bem como a ausência de exercícios físicos regulares, e alterações psicoemocionais são os fatores de risco que estão diretamente relacionados às complicações decorrentes das doenças crônicas nos idosos estudados. Todos os aspectos apontados constituem um alerta para que a equipe de saúde delinear ações educativas para esses idosos, visando a elevar o consumo de alimentos saudáveis e a reduzir o consumo de alimentos associados ao risco cardiovascular.

Conclusão

Concluiu-se que a população em estudo apresentou uma alimentação preditora do risco cardiovascular, evidenciados pelo elevado consumo de condimentos industrializados e baixo consumo de frutas e hortaliças, em adição ao elevado percentual de pacientes com hipertensão, dislipidemias e diabetes.

Referências

CAETANO J. A. et al. Descrição dos fatores de risco para alterações cardiovasculares em um grupo de idosos. Texto & Contexto Enferm., 2008, 17(2), 327-35.

CERVATO, A. M., et al. Educação nutricional para adultos e idosos: uma experiência positiva em Universidade Aberta para a Terceira Idade. Rev. Nutr., Campinas, v. 18, n. 1, p. 41-52, jan.-fev. 2005.

FISBERG, R. M. et al. Ingestão inadequada de nutrientes na população de idosos do Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. Revista de Saúde Pública, v. 47, n. 1, p. 222-230, 2013.

IRIGARAY, T. Q.; SCHNEIDER, R. H. Participação de idosas em uma universidade da terceira idade: motivos e mudanças ocorridas. Psic.: Teor. e Pesq., Brasília, v. 24, n. 2, p. 211-216, jun. 2008.

LIPSCHITZ, D. A. Screening for nutritional status in the elderly. Prim Care, [S.l.], v. 21, n. 1, p. 55-67, mar. 1994.

Palavras-chave: Doenças cardiovasculares; Consumo de Alimentos; Alimentos de risco e proteção; Idoso

PADRÃO NUTRICIONAL DO ALMOÇO DOS BRASILEIROS

BARTIRA MENDES GORGULHO; ROBERTA DE OLIVEIRA SANTOS; VALÉRIA TRONCOSO BALTAR; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

¹ FSP-USP - Departamento de Nutrição; Faculdade de Saúde Pública; Universidade de São Paulo, ² ISC-UFF - Departamento de Epidemiologia e Bioestatística, Instituto de Saúde Coletiva, Universidade Federal Fluminense
bartira.gorgulho@gmail.com

Introdução

Embora a dieta seja considerada pela Organização Mundial da Saúde como um dos principais fatores de risco modificáveis para doenças crônicas não transmissíveis, e reconheça-se na literatura o papel da alimentação nas respostas metabólicas, pouco se sabe sobre as características de cada um dos eventos alimentares.

Objetivos

Avaliar o padrão nutricional do almoço dos brasileiros e sua associação com sexo, idade, renda familiar per capita e estado nutricional.

Metodologia

Dados de consumo alimentar individual de 7504 adolescentes (10 a 19 anos), 21615 adultos (19 a 59 anos) e 4299 idosos (60 anos ou mais), representativos da população brasileira (INA 2008). O almoço foi definido como o evento alimentar de maior contribuição energética entre as 11h e as 14h. Os padrões nutricionais do almoço foram identificados através da análise fatorial por componentes principais, após rotação varimax e observação do screeplot (eigenvalues ≤ 1 e interpretabilidade). A associação entre os padrões nutricionais e o sexo, a idade (anos), a renda per capita (reais) e o IMC (kg/m²) – ajustada por energia (kcal) – foi estimada através de modelos de regressão linear, no módulo survey do Stata (versão 14). Para os padrões foram considerados os macros nutrientes e os micronutrientes: fibra, saturada, sódio, açúcar de adição, vitaminas A e C, cálcio, zinco, selênio ferro e magnésio. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, parecer número 498683.

Resultados

O valor energético médio da refeição foi de 694 kcal (SE 3.84), e a distribuição média dos macro nutrientes foi de 49% (SE 0,16) de carboidratos, 22% (SE 0,10) de proteínas e 28% (SE 0,11) de gordura total. Foram identificados três padrões nutricionais (KMO 0,76), a saber: fator 1 (25% explicação) composto por fibra (+0,921), carboidrato (+0,855), cálcio (+0,767), ferro (+0,708) e magnésio (+0,673); fator 2 (21% de explicação) composto por gordura saturada (+0,929), gordura total (+0,874), zinco (+0,654), sódio (+0,560) e açúcar de adição (+0,411); e fator 3 (18% de explicação) composto por selênio (+0,862), proteína (+0,825), magnésio (+0,634) e açúcar de adição (-0,438). O fator 1 associou-se ao sexo masculino (β +0,103; $p < 0,001$), idade (β +0,003; $p < 0,001$), renda per capita (β -0,043; $p < 0,001$) e IMC (β +0,006; $p < 0,001$). O fator 2 associou-se ao sexo feminino (β +0,114; $p < 0,001$), idade (β -0,005; $p < 0,001$), renda per capita (β +0,071; $p < 0,001$) e IMC (β +0,005; $p = 0,001$). O fator 3 associou-se à idade (β -0,005; $p < 0,001$) e a renda per capita (β -0,028; $p = 0,001$).

Conclusão

Juntos os três padrões explicam 64% dos padrões nutricionais do almoço consumido pelos brasileiros. Idade e renda associaram-se aos três padrões nutricionais, independente da energia consumida.

Referências

1. Hair Jr, Black WC, Babin BJ, Anderson RE, Tatham RL. Multivariate Data Analysis. 6a edição. Upper Saddle River, NJ: Pearson Prentice Hall 2006.
2. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares: Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro; 2011. [acesso em 1 de outubro 2017]. Disponível em .
3. Leech RM, Worsley A, Timperio A et al. Understanding meal patterns: definitions, methodology and impact on nutrient intake and diet quality. Nutr Res rev 2015, 28(1), 1-21.

Palavras-chave: almoço; nutrientes; padrão alimentar

PADRÕES DE MARCADORES DE CONSUMO ALIMENTAR SAUDÁVEL E NÃO SAUDÁVEL ENTRE ADOLESCENTES BRASILEIROS

ROBERTA DUARTE RODRIGUES; THAIS CRISTINA MARQUEZINE CALDEIRA; LUIZA EUNICE SÁ DA SILVA;
RAFAEL MOREIRA CLARO; EMANUELLA GOMES MAIA

¹ UFMG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

duarteroberta3@gmail.com

Introdução

A alimentação inadequada na infância e na adolescência é considerada um dos principais fatores de risco para o surgimento precoce da obesidade e de outras doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como as cardiovasculares, diabetes e câncer, com repercussões graves durante a fase adulta. Sabe-se, no entanto, que para o aparecimento dessas doenças, os alimentos não são consumidos de forma isolada, mas, sim, em combinação de vários alimentos em formas de padrões alimentares inadequados. Nessa perspectiva, abordagens analíticas têm sido utilizadas no intuito de identificar padrões de alimentação, possibilitando representar de forma mais ampla e realista como os alimentos são consumidos. Sendo assim, o presente estudo propõe analisar uma base de dados representativa da população de adolescentes do país, utilizando-se abordagem analítica multivariada para identificação de padrões de alimentação. Essa proposta mostra-se importante, pois possibilitará a compreensão da alimentação nesse grupo bem como contribuir para a epidemiologia nutricional do país.

Objetivos

Identificar padrões formados por marcadores do consumo alimentar saudável e não saudável entre adolescentes brasileiros.

Metodologia

Dados provenientes da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE) de 2015, com amostra final de 10.926 escolares com 13-17 anos de idade, foram utilizados. O consumo alimentar foi caracterizado segundo a frequência semanal de ingestão dos seguintes grupos de alimentos: feijão, hortaliças, frutas frescas, guloseimas, salgados fritos, refrigerantes e alimentos industrializados/ultraprocessados salgados. Os três primeiros itens são marcadores do consumo alimentar saudável, enquanto os demais indicam o consumo alimentar não saudável. Análise de componentes principais (PCA) foi utilizada na identificação de padrões envolvendo os itens marcadores do consumo alimentar saudável e não saudável. A PeNSE foi aprovada pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa do Conselho Nacional de Saúde por meio do parecer número 1.006.467/2015.

Resultados

As maiores frequências semanais de consumo alimentar entre os adolescentes foram observadas para o consumo de feijão (4,57 dias/semana) e hortaliças (3,43 dias/semana) dentre os alimentos marcadores da alimentação saudável; e para o consumo de guloseimas (3,76 dias/semana) e de ultraprocessados salgados (3,26 dias/semana) dentre aqueles marcadores da alimentação não saudável. A análise de componentes principais permitiu identificar dois padrões significativos de alimentação, tanto na análise total quanto na análise estratificada por sexo. O primeiro, responsável pela maior parcela de explicação do modelo, foi caracterizado pelo consumo de alimentos marcadores de uma alimentação não saudável (refrigerantes, guloseimas, salgados fritos e ultraprocessados salgados), e, o segundo, pelo consumo de alimentos marcadores de uma alimentação saudável (feijão, frutas e legumes).

Conclusão

A identificação de padrão composto exclusivamente por alimentos marcadores de consumo alimentar não saudável como principal padrão de alimentação entre adolescentes brasileiros é indicativo preocupante da qualidade da alimentação nessa população e favorece a formulação e implementação de estratégias de promoção da saúde voltadas para esse grupo.

Referências

Monteiro CA, Moubarac JC, Cannon G, Ng SW, Popkin B. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. *Obesity reviews* 2013; 14(S2): 21-28.

Castro IRR, Cardoso LO, Egstrom EM, Levy RB, Monteiro CA. Vigilância de fatores de risco para doenças não transmissíveis entre adolescentes: a experiência da cidade do Rio de Janeiro, Brasil. *Cad Saúde Pública* 2008; 24:2279-

88.

Craigie AM, Lake AA, Kelly SA, Adamson AJ, Mathers JC. Tracking of obesity-related behaviours from childhood to adulthood: a systematic review. *Maturitas* 2011; 70(3), 266-284.

World Health Organization. Global school-based student health survey. 2011.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional de Saúde Escolar 2015. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2016.

Palavras-chave: Consumo de alimentos; Análise Multivariada; Comportamento Alimentar; Adolescente; Saúde Pública

PARTICIPAR DE UM GRUPO INOVADOR EM NUTRIÇÃO PODE SER UMA ESTRATÉGIA PARA PROMOVER MUDANÇAS NA QUALIDADE DA DIETA E NO ESTILO DE VIDA?

THAÍS GROTO GARUTTI; MARIANA DE STEFANI VERONEZI SOUZA; ANA MARIA CERVATO-MANCUSO; VIVIANE LAUDELINO VIEIRA; SAMANTHA CAESAR DE ANDRADE

¹ USP - Universidade de São Paulo
cervato@usp.br

Introdução

A Atenção Primária à Saúde objetiva a promoção e a proteção à saúde e o desenvolvimento da autonomia de indivíduos e coletividades. As ações de Educação Alimentar e Nutricional contribuem para atingir esse objetivo, enquanto que a escassez de estudos nessa área demonstra a necessidade de se estimular o desenvolvimento de modelos avaliativos.

Objetivos

Avaliar a qualidade da dieta e o estilo de vida de indivíduos participantes de um grupo inovador em nutrição, no âmbito da atenção primária à saúde, e comparar com os indivíduos encaminhados, porém faltantes.

Metodologia

Estudo transversal comparativo realizado com 62 usuários adultos e idosos do Centro de Saúde Escola Geraldo de Paula Souza da Universidade de São Paulo, de ambos os sexos. Destes, 34 participaram de um Grupo Inovador em Nutrição, e 28 foram encaminhados para o grupo, porém faltaram. O grupo realizado no Centro de Referência em Alimentação e Nutrição, com objetivo de promover a autonomia dos participantes com foco nas escolhas alimentares mais adequadas, foi construído a partir dos referenciais de grupo operativo. Cada grupo apresentou duração de 6 encontros, cada qual com 1h30. Após o término do grupo, aplicou-se o inquérito alimentar Recordatório de 24 horas e, posteriormente, o instrumento de avaliação “Meu Termômetro” para obter a pontuação que possibilitou avaliar e comparar a qualidade da alimentação e o estilo de vida de ambos os grupos. Para os indivíduos faltantes, foi aplicado o R24h por telefone. A prevalência das variáveis descritivas dos dois grupos foram comparadas usando o intervalo de confiança de 95%. A média da pontuação total do indicador e dos seus componentes foram comparadas entre os participantes e faltantes por meio do teste t de “Student”. O projeto de pesquisa principal foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (processo N° 1.035.608), todos os participantes manifestaram sua anuência por meio da assinatura de um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A média da pontuação total do “Meu termômetro” mostrou-se maior para o grupo de participantes da intervenção educativa, quando comparada com os indivíduos faltantes (termômetro=20,04 vs. 14,16 pontos, $p<0,05$). Em se tratando da pontuação dos componentes do “Meu Termômetro”, obteve-se diferenças significativas entre os grupos, observando maior pontuação para os participantes em relação ao fracionamento das refeições, o consumo de hortaliças e frutas, a realização de exercícios físicos, o tempo de mastigação durante as refeições principais, a ingestão de açúcares, consumo de carne e de alimentos ricos em sódio.

Conclusão

Participar de grupo de Educação Alimentar e Nutricional que objetiva a autonomia em saúde pode ser uma estratégia para a promoção da qualidade da alimentação e mudanças no estilo de vida no âmbito da Atenção Primária à Saúde. O Indicador “Meu Termômetro” mostrou-se um instrumento capaz de diferenciar grupos, porém, mais estudos são necessários para validar esse indicador.

Referências

1. Brasil. Ministério da Saúde. Portaria no 2.436, de 21 de setembro de 2017. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes e normas para a organização da atenção básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde. Diário Oficial da União. 21 set 2017; Seção 1:68.
2. Cervato-Mancuso AM, Vincha KRR, Santiago DA. Educação Alimentar e Nutricional como prática de intervenção: reflexão e possibilidades de fortalecimento. Physis [internet]. 2016 mar [acesso em 27 set 2017]; 26(1): 225-249. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-73312016000100225&lng=en
3. Dos Santos LM, Da Ros MA, Crepaldi MA, Ramos LR. Grupos de promoção à saúde no desenvolvimento da autonomia, condições de vida e saúde. Rev Saúde Pública [internet]. 2006 abr [acesso em 27 set 2017]; 40 (2): 346-52.

Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0034-89102006000200024&script=sci_abstract&tlng=pt

4. Lopes ALM, Silva AS da, Castro DFA de, Bógus CM, Fracolli LA. Avaliação de programas, serviços e tecnologias na perspectiva da promoção da saúde: uma reflexão teórica. Rev Bras Promoc Saude [internet]. 2013 out-dez [acesso em 20 set 2017]; 26(4): 90-94. Disponível em: <http://www.producao.usp.br/handle/BDPI/45959>

Palavras-chave: Saúde pública; Atenção primária à saúde; Educação alimentar e nutricional; Indicadores; Dieta

PENSAMENTO DE ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO SOBRE SUA ALIMENTAÇÃO E IMAGEM CORPORAL

ROBERTA SOARES CASAES; AINÁ INNOCENCIO DA SILVA GOMES

¹ UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, ² FABA - Faculdade Bezerra de Araújo
betacasaes@gmail.com

Introdução

A relação com a comida sofreu enorme perturbação nas últimas décadas em função da regulação científica, do crescimento da produção industrial dos alimentos, da massificação e da cultura, mas também dos ideais de beleza, que não respeitam os diferentes padrões estéticos e biotipos. Dessa forma a mentalidade de dieta é produzida socialmente, se internaliza e passa a regular as relações do homem com sua alimentação e seu corpo. Ela indica que se come, cada vez mais, motivado por fatores externos, perdendo-se a capacidade de simplesmente saborear os alimentos e escolhê-los por livre e espontânea vontade; como a de saber quando se tem fome e quando é a hora de parar de comer. Entretanto, muitos estudantes de Nutrição e Nutricionistas desenvolvem comportamentos radicais em relação a alimentação e consideram mudanças na composição corporal a única forma de avaliar resultados de adesão à dietas mais saudáveis. Cada vez mais surge o “policial nutricionista”, que de forma ditatorial, define o que as pessoas devem, ou não, consumir. O que, além de inadequado, absolutamente não garante a mudança de comportamento. Portanto, estudar e compreender a mentalidade dos acadêmicos do Curso de Nutrição sobre as suas próprias práticas alimentares e imagem corporal podem auxiliar o entendimento das novas discussões a respeito de comportamento que precisam ser suscitadas ainda dentro da academia.

Objetivos

Conhecer o pensamento de acadêmicos de nutrição sobre a própria alimentação e imagem corporal.

Metodologia

Estudo seccional, de caráter quantitativo, desenvolvido a partir de respostas às perguntas interpretativas em questionário semi-estruturado realizado com acadêmicos do curso de Nutrição de duas Universidades Federais localizadas no Estado do Rio de Janeiro. Foi empregado um questionário com 6 perguntas em que a escala hedônica de 5 pontos para as respostas, variaram de discordo totalmente a concordo totalmente. A última pergunta, referente a presença de episódios de compulsão alimentar, foi dicotômica. O questionário desenvolvido para a pesquisa não apresentava identificação do nome dos alunos, apenas sexo e idade. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e foram informados que nenhum dado seria divulgado de forma que possibilitasse a identificação dos mesmos.

Resultados

Foram preenchidos 69 questionários, sendo a maioria pelo sexo feminino (89,6%) com idade média de 25 anos. Quanto ao questionamento se estudar Nutrição fez melhorar a qualidade da alimentação, 56,5% dos acadêmicos informaram concordar totalmente com a questão. Entretanto, 47,8% dos estudantes concordarem parcialmente que são extremamente preocupados com a imagem corporal e 46,4% concordarem totalmente que a imagem corporal afeta sua auto estima. Quando questionados se tiveram algum episódio de compulsão alimentar, mais da metade da amostra (53,6%) respondeu positivamente, enfatizando a importância do estudo do comportamento alimentar dos próprios alunos de nutrição e dentro do ambiente universitário.

Conclusão

Os resultados demonstraram que a mentalidade acerca dos temas Alimentação e Imagem Corporal influencia as escolhas alimentares, nem sempre de forma positiva, além de afetar diretamente a auto estima de estudantes de Nutrição. Tais fatos enfatizam a importância de mais estudos na área de Nutrição Comportamental e a necessidade de debates dentro do Curso de Nutrição acerca do tema, auxiliando os futuros profissionais da área em suas condutas pessoais e profissionais.

Referências

ALVARENGA MS, PHILIPPI ST. Estrutura, padrão, consumo e atitude alimentar – conceitos e aplicações nos transtornos alimentares. In: ALVARENGA MD, SCAGLIUSI FB, PHILIPPI ST (Orgs.) . Nutrição e transtornos alimentares – avaliação e tratamento. Barueri: Manole; 2011. p.17-36.

FOXCROFT L. A tirania das dietas. São Paulo: Três Estrelas; 2013.

POULIN JR. PROENÇA, RPC. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. Ver Nutrição. 2003;16:365-86.

SCAGLIUSI FB, ALVARENGA MS, PHILIPPI ST. Conceituação de alimentação saudável sob a perspectiva biopsicossocial. In: Nutrição e transtornos alimentares – avaliação e tratamento. São Paulo: Manole, 2010.

Palavras-chave: nutrição comportamental; alimentação; imagem corporal; auto estima

PERCEPÇÃO CORPORAL DE CANTINEIRAS DAS ESCOLAS PÚBLICAS

PATRICIA DAWYLLA DE FREITAS SOARES; ANA MARIA FIGUEREDO ROCHA; ALESSANDRA CHRISTIE BORGES LOPES; SUZY ALICE DE SOUZA; LUANA LEMOS LEÃO; PAULA KAROLINE SOARES FARIAS

¹ FASI - Faculdade de Saúde Ibituruna, ² FUNORTE - Faculdades Unidas do Norte de Minas
patriciadawyllanutri10@yahoo.com.br

Introdução

A preocupação com a imagem corporal tem sido transmitida e muito incentivada pelos meios de comunicação. A sociedade impõe critérios nos quais as pessoas principalmente as mulheres, devem cumprir para afirmarem a sua identidade (Mozetic et al., 2016). As cantineiras buscam manter-se dentro de padrões estéticos, este padrão de beleza veiculado pelos meios de comunicação, especialmente pela mídia televisiva parece exercer uma influência marcante principalmente sobre as mulheres em idade mais jovem, uma vez que são manipuladoras de alimentos e lidam diretamente com alimentação saudável todos os dias (Gonçalves et al., 2014). Para atender ao padrão de beleza socialmente estabelecido pela mídia, a preocupação das mulheres com a estética corporal, tem se mostrado presente na sociedade (Camargo et al., 2013).

Objetivos

analisar a insatisfação corporal das cantineiras e verificar a associação com os indicadores antropométricos.

Metodologia

Trata-se de um estudo do tipo exploratório, transversal, quantitativo e descritivo. Este estudo foi desenvolvido na cidade de Montes Claros. Atualmente, o município conta com aproximadamente 200 cantineiras devidamente registradas com idade entre 18 a 65 anos. O trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Associação Educativa do Brasil – SOEBRAS de Montes Claros com o nº do parecer 2.236.074. A insatisfação com a imagem corporal foi avaliada pela escala de silhuetas corporais conhecida como Stunkard's Rating Scale, aplicada por autopreenchimento, esta foi adaptada para o público feminino. Os dados foram tabulados no Microsoft Office Excel 2010® e em seguida exportados para análise estatística no software Statistical Package for the Social Sciences -19®.

Resultados

Participaram do presente estudo 200 cantineiras, sendo a média de idade de 40 anos. O estado nutricional foi avaliado bom base no Índice de Massa Corporal (IMC) e relação cintura quadril. A partir dos dados coletados a partir do cálculo do IMC observou-se que a maioria das participantes, 38%, encontra-se em sobrepeso, 25% estróficas, 24,5 em obesidade grau 1, 8% obesidade grau 2, 3% obesidade grau 3 e 0,5% em desnutrição. A partir do preenchimento da escala de classificação de Stunkard, observou-se que a maioria das participantes, 25,5% se assemelhava na silhueta de número 4, 22,5% na silhueta de número 5 e 17,5 na silhueta de número 6. Tais figuras apresentam silhuetas de pessoas mais largas, a figura 4 corresponde ao IMC de 25,0 kg/m², a figura 5 de 27,5 kg/m² e a figura 6 IMC de 30,0kg/m². Os dados obtidos pela escala estão de acordo com o diagnóstico nutricional verificado pelo cálculo do IMC de cada participante, onde se tem a predominância de sobrepeso das pessoas avaliadas. Ao serem questionadas sobre as silhuetas que gostariam de ter, a maioria das cantineiras, 50%, optou pela figura de número 3, seguidas pela figura 4 com 24% e a figura 2 com 15,5%. Essas figuras representam pessoas mais magras com IMCs adequados os dados levantados nos mostra uma insatisfação com autoimagem corporal em relação a massa corporal que apresentam ter.

Conclusão

O presente estudo mostrou que o estado nutricional da maioria das cantineiras é o sobrepeso, seguido pela obesidade. Além disso, elas apresentaram-se insatisfeitas com a própria imagem corporal, desejando uma silhueta mais fina provocando assim, uma distorção da sua auto-imagem gerando, conseqüentemente, mais ansiedade pela busca da perda de peso.

Referências

MOZETIC, R. M. et al. Consumo alimentar próximo ao treinamento e avaliação antropométrica de praticantes de musculação com excesso de peso em um clube de Santo André-SP. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, v. 10, n. 55 (2016)

GONÇALVES, V. O, MARTÍNEZ, J. P. Imagem corporal de adolescentes: um estudo sobre as relações de gênero e

influência da mídia. Revista Comum e Informação, v. 17, n. 2, p.139-154, 2014.

CAMARGO, B. V. et al. Efeitos de contexto e comunicação nas representações sociais sobre o corpo. Psicologia e Saber Social, v. 2, n. 1, p. 33-50, 2013.

Palavras-chave: alimentação escolar; Estado nutricional; imagem corporal

PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E A RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES COM EXCESSO DE PESO, EM VULNERABILIDADE SOCIAL, RESIDENTES NA CIDADE DE MACEIÓ, ALAGOAS, BRASIL.

LARISSA ROCHA LOBO RODRIGUES; CAMILA JUSTINO DA MOTA; LAÍS CHAVIER DE OMENA; LAURICY SANTOS FLÔRES; MARÍLIA MOURA E MENDES; ANA PAULA GROTTI CLEMENTE

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas, ² CREN - Centro de Recuperação e Educação Nutricional
larissa.rocha14@hotmail.com

Introdução

A prevenção e diagnóstico precoce da obesidade são importantes aspectos para a promoção da saúde e redução de morbimortalidade, por interferir na duração e qualidade de vida, e ainda ter implicações diretas na aceitação social dos indivíduos quando excluídos da estética difundida pela sociedade contemporânea (SCHMIDT et al., 2011). A busca incessante por um padrão de corpo ideal, associada às realizações pessoais e à felicidade, está entre as principais causas de alterações da percepção da imagem corporal.

Objetivos

O estudo teve como objetivo analisar a associação da percepção da imagem corporal e o real estado nutricional de mulheres do ambulatório de obesidade, de acordo com suas diferentes classes de escolaridade.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com amostra de conveniência realizado no grupo de mulheres assistidas pelo Centro de Recuperação e Educação Nutricional (CREN), em Maceió – Alagoas. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (UFAL), via Plataforma Brasil (55087516.6.0000.5013), e as participantes do projeto assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estado nutricional foi avaliado através do Índice de Massa Corporal (IMC). Para a referência do IMC foi utilizada a classificação da Organização Mundial da Saúde (OMS, 1995). A percepção da imagem corporal foi realizada por meio de auto-avaliação, com o uso da Escala de Silhuetas de Stunkard et. al. (1983), em que são enumeradas em ordem crescente nove imagens de silhuetas femininas, correspondentes a um estado nutricional específico. Para avaliar a associação entre a percepção de imagem corporal e o estado nutricional realizou-se a análise de qui-quadrado. Os dados foram analisados no software SPSS versão 20.0, o valor de $p < 0,005$ foi utilizado como referência significativa.

Resultados

Participaram da pesquisa 194 mulheres, com média de idade de 35 anos (+/-10,8 D.P), altura de 156,12 cm (+/- 5,9 D.P), renda per capita de R\$ 298,1 (+/- 291,4 D.P) e IMC de 32,7 kg/m² (+/- 5,5 D.P). Dentre as participantes, 39,2% possuíam sobrepeso, 60,8% obesidade, 19,6% estudaram entre 0 e 3 anos. Foi observado na amostra ausência da real percepção de imagem corporal pelo teste qui-quadrado, independente do nível de escolaridade em anos: ≤ 3 anos ($p=0,043$), ≥ 4 anos ≤ 7 anos ($p=0,006$), ≥ 8 anos ≤ 10 anos ($p=0,020$) e ≥ 11 anos ($p=0,000$).

Conclusão

Independente do nível de escolaridade, as participantes apresentaram distorção da imagem corporal. Esse resultado reforça a ideia de que indivíduos obesos não reconhecem a obesidade como patologia, distorcendo, assim, a percepção sobre sua condição de saúde e não aderindo aos protocolos de tratamento.

Referências

- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Physical status: the use and interpretation of anthropometry**. Geneva, 1995. (WHO Technical Report Series, n. 854).
- SCHMIDT M. I. et al. Chronic non-communicable diseases in Brazil: burden and current challenges. **Lancet**, [S.l.], v. 377, n. 9781, p. 1949-1961, June 2011.
- STUNKARD, Albert J.; SØRENSEN, Thorkild; SCHULSINGER, Fini. Use of the Danish Adoption Register for the study of obesity and thinness. **Research publications-Association for Research in Nervous and Mental Disease**, v. 60, p. 115, 1983.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Imagem Corporal; Mulher

PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PARTICULAR DE SANTA MARIA, RS

DÂNIELE GIACOMELLI TADIELO; FERNANDA DA ROSA CARDOSO; LUCIANA FLORES PONTELLI; SUELLEN KARSTEN FAVARIN; FRANCELIANE JOBIM BENEDETTI; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano
tadielodaniele@gmail.com

Introdução

A adolescência é um período marcado por intensas transformações físicas que podem influenciar diretamente na percepção da imagem corporal, repercutindo de forma positiva ou negativa, podendo ou não desencadear agravantes ao final desta fase. Assim, um dos principais desafios neste período consiste em aceitar-se (FORTES et al, 2013). Torna-se indispensável que a percepção corporal dos adolescentes seja amplamente debatida nas escolas para se desenvolverem formas de intervir no que se refere a problemas no futuro desses jovens (MARQUES et al, 2016).

Objetivos

o objetivo do presente estudo foi avaliar a percepção da imagem corporal em adolescentes de uma escola particular de Santa Maria- RS.

Metodologia

Realizou-se um estudo descritivo quantitativo, como parte das atividades do Estágio Obrigatório em Alimentação Escolar do Curso de Nutrição, com uma amostra composta por adolescentes de ambos os sexos, de 14 a 17 anos, estudantes do Ensino Médio de uma escola particular da cidade de Santa Maria- RS, maio de 2017, após consentimento dos alunos e autorização da direção da escola. A coleta dos dados foi feita no ambiente escolar, durante o período de aula, onde participaram do estudo 83 adolescentes. A imagem corporal foi avaliada por meio da escala de silhuetas de Stunkard (1983), que é composta por figuras com diferentes formatos do corpo humano, numeradas de 1 a 9, onde a silhueta de número 1 representa a magreza, e a silhueta de número 9 representa a obesidade grave. A escala de silhueta foi entregue aos adolescentes para que eles pudessem responder as seguintes perguntas: Qual a silhueta você considera semelhante à sua aparência real? E, qual silhueta você acredita ser a sua aparência corporal ideal? Esses dados foram posteriormente transferidos para uma planilha no Excel para que fosse realizada a tabulação, em variáveis numéricas e percentual.

Resultados

Dos 83 jovens incluídos no estudo, 59% eram do sexo feminino e 41% do sexo masculino. A silhueta 4 foi selecionada por 30,6% das meninas como real, seguindo-se da silhueta 5 com 22,4%. Sendo que 42,9% delas consideraram a silhueta 3 como ideal, seguindo-se a silhueta 4 por 28,6% e 2 por 20,9%. Em relação aos meninos, 29,4% apontou a silhueta 2 como real, seguindo-se da silhueta 3 por 23,5% e 6 por 17,6%. Sendo que metade (50%) deles apontou a silhueta 4 como a ideal, seguindo-se a silhueta 2 por 20,6% e a 3 por 17,6%. Ao analisar a percepção da imagem corporal entre os sexos, verificou-se que as meninas têm preferência por corpos magros, pois desejam ter uma silhueta inferior a referida como atual. Em relação aos meninos, estes estão insatisfeitos por referirem apresentar-se abaixo do peso quanto com excesso de peso, buscando um corpo próximo a neutralidade.

Conclusão

Nesta pesquisa concluiu-se que a maioria dos jovens desejam ter uma silhueta diferente da atual, no entanto, não se sabe quais os fatores determinantes para esse resultado, o que representa uma limitação para o estudo. Para saber quais os fatores e a influência destes no resultado da pesquisa, seriam necessários outros estudos com um maior detalhamento das características e variáveis comportamentais dos jovens avaliados.

Referências

- FORTES, L. S. ET AL. Insatisfação corporal em adolescentes: uma investigação longitudinal. Rev. psiquiatr. Clín. São Paulo. v.40 n..5, 2013.
- MARQUES, M. I. ET AL. (In)Satisfação com a imagem corporal na adolescência. Rev. Nascer e Crescer. Porto, v. 25, n.4, 2016.
- STUNKARD, A.J.; SORENSON, T.; SCHLUSINGER, F. Use of the Danish Adoption Register for the study of obesity and thinness. Res Publ Assoc Res Nerv Ment Dis. v. 60, p. 115-120, 1983.

Palavras-chave: Percepção corporal; Escala de silhuetas ; Adolescência

PERCEPÇÃO DAS MERENDEIRAS SOBRE ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SEU PAPEL NA FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS EM ESCOLARES

MAYANA JÉSSICA TAVARES SANTOS; ADRIANA CORREIA DOS SANTOS; ANDHRESSA FAGUNDES; SILVIA MARIA VOICI

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe
adriana_soriso@hotmail.com

Introdução

Estudos recentes mostraram que a percepção das merendeiras em relação à importância do seu papel na escola, bem como no PNAE é pouco explorado. Muitas entendem que são responsáveis apenas por preparar a alimentação escolar, e não reconhecem seu potencial como promotora de hábitos alimentares saudáveis 1. No campo de pesquisas sobre o PNAE, são raros os estudos voltados a compreender o papel das merendeiras na formação de hábitos alimentares saudáveis em escolares, assim como pesquisas sobre o estado nutricional desse grupo, tratando-se de uma lacuna importante a ser estudada.

Objetivos

Conhecer a percepção de merendeiras de escolas e creches municipais públicas de Nossa Senhora do Socorro/SE sobre o seu papel no Programa Nacional de Alimentação Escolar e na formação de hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar.

Metodologia

Foram avaliadas 14 merendeiras de sete instituições de ensino da rede pública. Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) foram obtidas informações socioeconômicas, antropométricas e de percepção acerca de seu papel no programa, por meio de entrevistas pessoais gravadas e que posteriormente foram transcritas e analisadas a partir da metodologia do Discurso do Sujeito Coletivo, de Lefèvre e Lefèvre (2000)³ utilizando o software Quali Quanti Soft. Os dados quantitativos foram analisados a partir de medidas de tendência central, frequências absoluta e relativa para composição do perfil socioeconômico, demográfico, indicadores de trabalho e de estado nutricional. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe (UFS), sob CAAE n.º: 62473916.0.0000.5546.

Resultados

Os dados de escolaridade revelam que das entrevistadas 35,7% possuem ensino médio completo. Quanto ao estado nutricional, foi observado que 80% estavam com excesso de peso e 85,7% apresentaram risco aumentado para doenças cardiovasculares. Foi observado que 57,4% das merendeiras não conheciam o PNAE e nunca receberam informações a respeito do mesmo. Segundo a percepção das mesmas, seu papel na formação de hábitos alimentares é atrelado ao incentivo do consumo de verduras. Além disso, 85,7% das entrevistadas relacionaram a importância da alimentação escolar para os alunos que chegam com fome; 35,7% relataram que se preocupam com a monotonia alimentar, mudando as preparações; e 50% buscam incentivar porque faz bem para saúde. Em relação aos alimentos trazidos de casa pelos escolares ou comprados na escola, 50% das merendeiras responderam que não concordam, pois não é saudável; 28,6% que não concordam, mas que eles podem comer depois da refeição da escola e 21,4% que não concordam, pois os pais não orientam os filhos.

Conclusão

Foi possível concluir que as merendeiras pesquisadas apresentaram percepção limitada quanto ao seu papel na promoção de hábitos alimentares saudáveis, embora tenham sido observados pontos positivos a respeito de sua compreensão sobre alimentação saudável e os impactos na saúde da criança.

Referências

1 ASSAO, T. Y.; WESTPHAL, M. F.; BÓGUS, C. M.; MANCUSO, A. M. C. Alimentação do escolar: percepção de quem prepara e oferece as refeições na escola. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, v. 19, n. 1, p. 22-32, 2012.

2 Lefèvre, F.; Lefèvre, AMC; Teixeira, JJV. O discurso do sujeito coletivo: uma nova abordagem metodológica em pesquisa qualitativa. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Comportamento alimentar; Pesquisa qualitativa

PERCEPÇÃO DAS OFICINAS CULINÁRIAS PELOS PAIS DE CRIANÇAS DE 4 A 9 ANOS PARTICIPANTES DO PROJETO “A CONQUISTA DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PELAS CRIANÇAS NA COZINHA”

IVANA ARAGÃO LIRA VASCONCELOS; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO; RENATA PUPPIN ZANDONADI; LETÍCIA SANTOS ARAÚJO; SANDRA CRISTINA CAVALCANTE DE ARAÚJO; THAIS AMARAL FERREIRA

¹ UNB - Fundação Universidade de Brasília
ivanaunb@gmail.com

Introdução

As práticas e hábitos alimentares são determinantes incorporados durante a infância. A potencialidade desse grupo levanta a necessidade precoce de intervenções, dentre elas a educação nutricional, de forma a influenciar indiretamente na sensibilização da família quanto a disponibilidade e o acesso aos alimentos em casa, nas práticas rotineiras, nas escolhas e no preparo dos alimentos. Nessa linha, as oficinas culinárias abordadas de maneira interdisciplinar são propostas dinâmicas e participativas favoráveis ao desenvolvimento sensorial das crianças.

Objetivos

analisar a percepção dos pais de crianças de 4 a 9 anos sobre as oficinas do projeto “A conquista da Alimentação Saudável pelas crianças na cozinha” da Universidade de Brasília.

Metodologia

estudo transversal realizado no 2º semestre de 2016 e 1º de 2017, por meio da aplicação de um formulário autoadministrado aos pais ou responsáveis. Participaram da pesquisa 41 pais, que corresponde a metade dos que tinham crianças no projeto. No formulário havia questões que abordavam temas sobre: suficiência da carga horária, custo das oficinas, reprodução das receitas em casa, qualidade do material educativo, percepção sobre as nutricionistas e monitoras, a adequação da estrutura e ambiente das aulas, percepção da criança em relação ao projeto, mudanças no comportamento alimentar. Os responsáveis foram convidados por e-mail e acessaram um sítio para preencher o formulário. Antes de iniciar o preenchimento, eles concordavam ou não com as condições de um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Cerca de 10% dos pais referiram que as crianças já participaram de outras práticas culinárias além do projeto, mas 32% mencionaram que a carga horária atual ainda é insuficiente. Na visão deles, o ideal seria uma frequência quinzenal. Dentre os que responderam ao formulário, 98% consideraram o custo semestral justo. Em relação ao material impresso, 50% disseram que as informações são suficientes para cada tema e 41% acharam a linguagem acessível. Cerca de 40% reproduziram receitas das oficinas em casa, sendo que 53% desses fizeram apenas 1 ou 2 (média: 2,47). No que diz respeito ao julgamento das receitas, as opiniões ficaram assim distribuídas: 44% como baratas e viáveis, 27% como fáceis e práticas para reproduzir, 7% requerem pouco tempo. Quanto à equipe, 44% e 80% concordaram que as monitoras e as nutricionistas estavam preparadas para lidar com o público. Cerca de 80% avaliaram a estrutura física apropriada e 95% indicaram que as crianças se reportavam de maneira positiva em relação ao projeto. A percepção sobre as mudanças nos comportamentos alimentares dos filhos pelos pais mostrou: apenas 10% passou a consumir mais frutas e hortaliças, mas 27% já tinha boa aceitação desses alimentos; 20% mencionou para a família a importância do consumo de alimentos saudáveis; e 49% passou a experimentar alimentos que não gostavam.

Conclusão

De modo geral, o projeto foi referido positivamente como estratégia de incentivo às práticas alimentares saudáveis no que diz respeito ao material, à equipe, à estrutura física e na visão das crianças. Considerando o tempo de intervenção, observou-se que o impacto das oficinas na mudança de comportamento alimentar ainda é restrito, mas já considerável a abertura das crianças para experimentar novos alimentos. Porém, são necessárias a reavaliação da carga horária e a criação de estratégias junto aos pais para incentivar a reprodução das receitas em casa.

Referências

Palavras-chave: alimentação saudável; criança; culinária; percepção; pais

PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR SOBRE A DIVULGAÇÃO DE FEIRAS ORGÂNICAS E AÇÕES PARA AUMENTAR A PROCURA POR ALIMENTOS ORGÂNICOS.

PAULA CHEQUER MACHADO; JULIANA CHEQUER MACHADO; MAYLA DUTRA DA SILVA; HERISON BRIGIDO; PATRÍCIA MORAES FERREIRA NUNES

¹ MULTIVIX - FACULDADE MULTIVIX

paulachequer@gmail.com

Introdução

A demanda por alimentos orgânicos é baseada em conceitos de valor. Estudos identificam que as compras de alimentos orgânicos foram atribuídas à valor financeiro, consciência ligada ao meio ambiente, questões éticas, de qualidade, saúde, atributos nutricionais, sabor e frescor. Esta é uma percepção que ocorre em nível mundial em um mercado que já apresenta índices de crescimento de 20% no mundo, fazendo com que as atenções se voltem para a demanda, bem como para os meios de garantir a distribuição, qualidade e certificação adequada.

Objetivos

Analisar a percepção dos consumidores sobre o nível de divulgação das feiras orgânicas e as ações necessárias para aumentar a procura por esses estabelecimentos.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado nos meses de setembro e outubro de 2017. As entrevistas foram feitas em todas as feiras orgânicas do município de Vitória-ES, organizadas pela Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca. Foram entrevistados 100 indivíduos adultos presentes nas feiras. O instrumento utilizado para a coleta de dados foi um questionário semiestruturado; porém, para esta pesquisa, foram analisadas somente as repostas estruturadas. Todos os participantes foram esclarecidos do conteúdo e objetivo da pesquisa de acordo com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Os indivíduos foram questionados sobre a divulgação de feiras orgânicas, onde as opções de respostas no questionário foram: “bem divulgado”, “pouco divulgado” e “não existe divulgação”. Para analisar a percepção dos consumidores sobre os fatores que podem estimular o consumo de alimentos orgânicos; foram apresentadas as opções: “aumentar a divulgação”, “aumentar a variedade”, “baixar o preço”, “certificação de qualidade obrigatória”, “conscientização da população”, “dar incentivo ao agricultor” e “outra”. E para análise do preço foram avaliadas as opções “muito caro”, “caro” e “acessível”.

Resultados

Constatou-se que 75% dos entrevistados considera que existe pouca divulgação, 19% declara que as feiras são bem divulgadas e 6% que não existe divulgação. 40% dos indivíduos considera que é necessário aumentar a divulgação das feiras orgânicas; 15%, conscientizar a população; 14%, dar incentivo ao agricultor; 11%, baixar o preço; 10%, a exigência da certificação de qualidade obrigatória; 8%, aumentar a variedade e 2% configurou outra opção. Quanto ao preço, 63% dos consumidores consideram o preço “acessível”, afirmando ser similar ou em alguns casos menor que nos supermercados.

Conclusão

Os entrevistados acreditam que a principal ação de incentivo para o consumo de alimentos orgânicos é a maior divulgação das feiras orgânicas. Em segundo lugar, percebem a necessidade de conscientização da população quanto aos benefícios do alimento agroecológico para a saúde. Políticas públicas de incentivo aos agricultores e fiscalização quanto a obrigatoriedade de certificações de qualidade, são ações que devem acontecer em conjunto, segundo os entrevistados.

Referências

SOUSA, Anete Araujo et al. Alimentos Orgânicos e Saúde Humana: estudo sobre as controvérsias. Disponível em: <http://www.scielo.org/pdf/rpsp/v31n6/v31n6a10.pdf>. Acesso em 29 de outubro de 2017.

DIAS, Valeria da Veiga et al. O mercado de alimentos orgânicos: um panorama quantitativo e qualitativo das publicações internacionais. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/asoc/v18n1/pt_1414-753X-asoc-18-01-00155.pdf. Acesso em 29 de outubro de 2017.

Palavras-chave: Feiras orgânicas; Produtos orgânicos; Aumento de consumo de orgânico

PERCEPÇÃO E SATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL DE ADULTOS SEGUNDO CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS: ESTUDO PRÓ-SAÚDE

NATÁLIA OLIVEIRA; DANIELA SILVA CANELLA; GABRIELA MORGADO DE OLIVEIRA COELHO; MAGNO CERQUEIRA CABRAL; FLÁVIA FIORUCI BEZERRA; EDUARDO FAERSTEIN

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

nati.olive@hotmail.com

Introdução

A imagem corporal é a representação mental que o indivíduo faz de seu corpo, por meio de suas percepções, pensamentos e sentimentos. Estudos apontam que esta pode estar associada a depressão, transtornos alimentares e outros desfechos em saúde. Indivíduos adultos compõem a maior parcela da população, mas geralmente são negligenciados em estudos de imagem corporal.

Objetivos

Descrever a percepção e satisfação relacionadas à imagem corporal de adultos segundo características sociodemográficas.

Metodologia

Estudo seccional com dados de subamostra da fase 4 do Estudo Pró-Saúde, uma coorte de funcionários de uma universidade no Estado do Rio de Janeiro, coletados entre 2012 e 2013. Para avaliação da imagem corporal foi utilizada escala de 15 silhuetas com valores de índice de massa corporal (IMC) correspondentes. Participantes indicaram qual silhueta melhor representava seu corpo (IMC percebido) e qual melhor representava o corpo que gostariam de ter (IMC desejado). Peso e altura foram aferidos e utilizados para cálculo do IMC real. Para avaliação da percepção/satisfação, foi utilizada a diferença entre IMC percebido e real/IMC percebido e desejado, respectivamente. Se a diferença for zero o indivíduo não possui distorção/está satisfeito, maior que zero superestimação do tamanho corporal/insatisfeito pelo excesso de peso, e menor que zero subestimação/insatisfeito pela magreza, respectivamente. As variáveis sociodemográficas utilizadas foram: sexo, idade (≤ 44 ; 45-59; ≥ 60 anos) e escolaridade (ensino médio completo ou menos e universitário completo ou mais). Foram calculadas as proporções de percepção e satisfação, segundo variáveis sociodemográficas e respectivos intervalos de 95% de confiança (IC95%). Análises foram realizadas no software Stata 14.2. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Instituto de Medicina Social da UERJ (CAAE: 04452412.0.0000.5260).

Resultados

Foram avaliados 520 indivíduos; 51,9% mulheres, 62,5% com idade entre 45 e 59 anos, e, 55,2% com escolaridade igual a universitário completo ou mais. Com relação à percepção da imagem corporal, 12,1% dos indivíduos não apresentaram distorção, sem diferença entre os sexos [homens: 15,2% (11,2; 20,2); mulheres: 9,3% (6,3; 13,3)]. Houve subestimação do tamanho corporal para 16,9% (13,9; 20,4) dos participantes, com 26% (20,9; 31,8) para os homens e 8,5% (5,7; 12,5) para as mulheres. A superestimação foi observada em 71,0% dos participantes, 58,5% (52,5; 64,7) entre os homens e 82,2% (77,1; 86,3) entre as mulheres. Maior proporção foi verificada em indivíduos com mais de 60 anos (73,7%, IC 95% 63,8; 81,6) e com escolaridade menor ou igual a ensino médio completo (72,1%, IC 95% 65,9; 77,5), sem diferenças estatisticamente significativas. Os dados de satisfação com a imagem corporal mostram que 10,9% (8,5; 13,9) dos indivíduos estavam satisfeitos com sua imagem corporal e 8,5% (6,3; 11,1) insatisfeitos pela magreza. Houve insatisfação pelo excesso de peso em 80,6% (76,9; 83,7) dos indivíduos, com valores mais elevados para mulheres que para homens (86,3%, IC 95% 81,6; 89,9, e 74,4%, IC 95% 68,6; 79,4 respectivamente). Na amostra, idade e escolaridade não influenciaram de forma estatisticamente significativa a percepção e a satisfação com a imagem corporal.

Conclusão

Mais de dois terços da população estudada superestimam seu peso corporal e estão insatisfeitos pelo excesso de peso. Homens subestimam seu peso, enquanto que mulheres superestimam e estão insatisfeitas pelo excesso de peso.

Referências

CASH, T. F. Body image: past, present and future. *Body Image*, v.1, p. 1-5, 2004.

CASH, T. F.; SMOLAK, L. Understanding Body Images: Historical and Contemporary Perspectives. In: *Body Image: A*

Handbook of Science, Practice, and Prevention, Second Edition, New York – NY, 2011.

LAUS, M. F.; et al. Body image in Brazil: recent advances in the state of knowledge and methodological issues. *Revista de Saúde Pública*, v. 48, n. 2, p. 331-346, 2014.

ROY, M.; PAYETTE, H. The body image construct among Western seniors: A systematic review of the literature, *Archives of Gerontology and Geriatrics*, v. 55, p. 505–521, 2012.

SCHILDER, P.A. *Imagem do corpo: as energias construtivas da psique/ Paul Schilder: trad. Rosanne Wertman: revisão técnica Núbio Negrão - 3ª ed. - São Paulo: Martins Fontes, 1999.*

Palavras-chave: Autoimagem; Indicadores demográficos; Adultos

PERFIL ALIMENTAR DE IDOSOS VIÚVOS DE UM GRUPO DA TERCEIRA IDADE DE UM CENTRO MUNICIPAL DE SAÚDE DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, RJ

MARIA EFIGÊNIA SOARES DE CARVALHO; BARBARA DE OLIVEIRA WERNECK; SILVANIA FERREIRA RAMOS

¹ FABA - FACULDADE BEZERRA DE ARAUJO, ² SMS - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE RJ

soares.efigenia@oi.com.br

Introdução

Estudos mostram que a expectativa de vida em 2050 é que existam mais idosos que crianças no Brasil. Segundo especialistas, quando os idosos perdem seus cônjuges e sofrem com a ausência da companhia íntima de muitos anos, associada às mudanças fisiológicas do envelhecimento aumentam as chances de desenvolver doenças e depressão que atingem diretamente a alimentação do indivíduo dos quais apresentam necessidades nutricionais aumentadas, influenciando diretamente na qualidade de vida.

Objetivos

Traçar o perfil alimentar de indivíduos idosos viúvos, pertencentes a um grupo de Terceira Idade de um Centro de Saúde no Município do Rio de Janeiro, a partir de um estudo de campo transversal, quantitativo e descritivo.

Metodologia

Utilizou-se um questionário que foi formulado com base na literatura, contendo questões fechadas e semiabertas sobre a situação socioeconômica, hábitos alimentares e de vida e questões clínicas, que foram respondidas numa entrevista individual por acadêmicos de Nutrição devidamente treinados para a coleta de dados. Para verificação do estado nutricional, segundo o Índice de Massa Corporal para idosos, foi feita avaliação antropométrica com as medidas de peso e altura, com equipamentos devidamente calibrados, coletadas pelas autoras da pesquisa. Os critérios de inclusão foram: serem idosos a partir de 60 anos e viúvos, de ambos os sexos, e que concordassem em participar do estudo, assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, previamente submetido ao Comitê de Ética na Pesquisa, juntamente com o projeto, recebendo o aceite e o Certificado de Apresentação de Apreciação Ética pelo número 58012716.4.0000.5279. A coleta de dados foi realizada no Centro de Saúde, nos dias onde os 37 participantes da pesquisa estavam nas atividades do grupo de terceira idade.

Resultados

Houve o predomínio do sexo feminino e a faixa de idade foi entre 64 a 85 anos, com média de $\pm 74,08$ anos e baixa escolaridade. A renda salarial da maioria (48,65%) ficou entre 1 a 3 salários mínimos e era proveniente de pensão, devido serem viúvos (as). Boa parte dos idosos residem com sua família que é composta de 1 a 2 pessoas/domicílio. Quanto ao consumo alimentar observou-se baixa ingestão hídrica, e a média de refeições feitas ao dia por esses idosos foi de $\pm 4,14$ refeições. O consumo de frutas e legumes foi realizado pela maioria (frutas, 72,97% e legumes 45,95%) durante todos os dias, porém as hortaliças foram consumidas pela maioria dos idosos (37,89%) em 2 a 3 dias da semana. Quanto ao consumo de carnes, as aves tiveram maior predomínio (37,84% - 4 a 6/ semana). O leite e o café, foram as bebidas consumidas pela maioria todos os dias (83,78% e 89,19%, respectivamente).

Conclusão

Os idosos viúvos que mantém uma vida ativa e são inseridos em grupos de convivência, como o do centro de saúde, apresentam práticas alimentares e hábitos de saúde mais adequados, indicando fator de proteção para depressão, muito comum nesta população. Porém com baixa ingestão de água, menor fracionamento das refeições, quando comparamos com as recomendações para melhoria ou manutenção da saúde da pessoa idosa. Ainda há necessidade de mudanças, uma vez que os idosos desse grupo apresentaram predomínio de sobrepeso e doenças crônicas.

Referências

BETTEGA, Mara Lucia. Características dos idosos frequentadores de um centro de convivência do município de Juína - MT. Juína, 2014. 37 p. Monografia (Bacharelado em Enfermagem). Faculdade de Ciências Contábeis e Administração do Vale do Juruena (AJES). 2014.

BRASIL. Alimentação saudável para a pessoa idosa: um manual para profissionais de saúde. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Editora do ministério da Saúde, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

MELO, L. e NETO, F. Aspectos psicossociais dos idosos em meio rural: solidão, satisfação com a vida e locus de controle. Psicologia, Educação e Cultura. III, 1, 107-121. 2003.

Palavras-chave: Viuvez; Envelhecimento; Centro de convivência; Saúde do Idoso

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE RESPONSÁVEIS E DE CRIANÇAS ATENDIDAS EM UM CENTRO DE REFERÊNCIA DE OBESIDADE INFANTOJUVENIL

RENATA CARDOSO LOBATO; SIMONE PRISCILLA DOS SANTOS ALMEIDA; DYANARA DE ALMEIDA OLIVEIRA;
ROSILENE REIS DELLA NOCE

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
dyanaraoliveira@gmail.com

Introdução

A obesidade infantil se caracteriza pelo acúmulo excessivo de gordura corporal causando efeitos prejudiciais à saúde (PAES et al., 2015). No estado do Pará-Brasil, dentre as crianças com idade entre 5 e 10 anos 13,1% apresentavam sobrepeso e 8,6% obesidade (BRASIL, 2016). Dentre os fatores relacionados ao desenvolvimento da obesidade infantil pode-se destacar o ambiente obesogênico, que inclui tanto aspectos genéticos como hábitos alimentares parentais herdados pelas crianças (FISBERG et al, 2016). Assim o estado nutricional dos responsáveis e das crianças, permite identificar se a parentalidade tem algum envolvimento na obesidade infantil.

Objetivos

O objetivo deste estudo é caracterizar o perfil antropométrico dos responsáveis e crianças atendidas no Centro de Referência de obesidade infantojuvenil.

Metodologia

Trata-se de estudo do tipo quantitativo de amostras intencional, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde, da Universidade Federal do Pará, com parecer 825.074/2014, realizado com a população atendida/acompanhada no Centro de Obesidade Infanto-juvenil localizado no Hospital Universitário Bettina Ferro de Souza, Belém-PA. Participaram da pesquisa os indivíduos que assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. A amostragem foi composta por crianças com idade de 5 a 10 anos e 11 meses apresentando escore-z maior que +2 segundo a Organização Mundial da Saúde e seus responsáveis, que tiveram peso aferido em uma balança digital e a altura foi mensurada em um estadiômetro fixado na balança para obtenção do índice de massa corporal de acordo com a referência da Organização Mundial da Saúde. A avaliação das crianças foi segundo Índice de massa corporal/Idade, classificado mediante as tabelas de referência da Organização Mundial da Saúde.

Resultados

A amostra do estudo foi constituída por 12 crianças, com idade média de 8 anos, sendo 75% do sexo masculino e 25% do sexo feminino, e seus respectivos responsáveis com idade média de 38 anos, no qual 92% correspondia ao sexo feminino. Das crianças avaliadas 75% apresentaram obesidade grave. Entre os responsáveis, 58% estavam em sobrepeso e 17% obesos. Dentre estes 66,5% dos avaliados com excesso de peso são do sexo feminino.

Conclusão

Os resultados encontrados demonstram que há semelhança entre o peso das crianças com o dos seus responsáveis. Portanto deve-se levar em consideração que a etiologia da obesidade infantil perpassa a ideia de ingestão excessiva calórica, sendo importante se atentar aos aspectos genéticos, fisiológicos, metabólicos, bem como a influência das relações familiares. Com base nesses achados nota-se que é necessário o acompanhamento tanto da criança quanto da família para o tratamento da obesidade infantil.

Referências

BRASIL, Ministério da Saúde. Sistema de vigilância alimentar e nutricional (SISVAN). Brasília: MS, 2016. Disponível em: . Acesso em: 04 ago. 2017.

FISBERG, M. et al. Ambiente obesogênico: oportunidades de intervenção. J Pediatr. Rio Janeiro. v. 92, n.3, 2016.

PAES, S.T., et al. Efeitos metabólicos do exercício físico na obesidade infantil: uma visão atual. Rev Pal de Pediatr. São Paulo. v. 33. n. 1. p. 122-129. 2015.

Palavras-chave: Obesidade infantil; Família; Estado nutricional

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E DE ATIVIDADE FÍSICA DE UNIVERSITÁRIOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA IES PARTICULAR DE MACEIÓ-AL

GEOVANA SANTOS MARTINS NEIVA; KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; FABIANA CRISTINA ALVES DE ALBUQUERQUE; ISABELA LAYS LOPES LINS; NATANAEL SILVA GUEDES FRANCO; QUITÉRIA GICELIANE DOS SANTOS

¹ UNINASSAU - Centro Universitário Maurício de Nassau, ² UNCISAL - Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas, ³ UFAL - Universidade Federal de Alagoas
geoneiva@yahoo.com.br

Introdução

O aumento do excesso de peso tem sido observado nos países desenvolvidos e em desenvolvimento, especialmente entre os adolescentes e adultos jovens. Este fenômeno acaba gerando bastante preocupação para os órgãos de saúde pública. A transição para a universidade, além de proporcionar diminuição da qualidade da alimentação, promove mudança no nível de atividade física. Nesse sentido, existe uma tendência de transição nutricional observada em diferentes países que demonstra aumento no consumo de uma dieta rica em gorduras saturadas e açúcares, e reduzida em carboidratos complexos, frutas e hortaliças, principalmente em gerações mais novas, contribuindo para o surgimento de sobrepeso e obesidade nesta população. A combinação da mudança do comportamento alimentar com o reduzido nível de atividade física resulta em alterações importantes na composição corporal, relacionadas com aumento de doenças carenciais ou crônicas não transmissíveis.

Objetivos

Traçar o perfil antropométrico e o nível de atividade física de alunos do curso de nutrição do Centro Universitário Maurício de Nassau, Maceió-AL.

Metodologia

Estudo descritivo e transversal com 176 estudantes regularmente matriculados nos dois últimos anos do curso de Nutrição, do 5º ao 8º período, realizado no Centro Universitário Maurício de Nassau (Maceió-AL), no período de março a maio de 2017. Para avaliação do estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corporal (WHO, 2006) e o nível de atividade física foi obtido pela combinação da frequência semanal, duração do esforço e intensidade do esforço (WHO, 2010). Os participantes foram amplamente informados sobre os objetivos e procedimentos do estudo, e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram coletados após submissão do trabalho ao Comitê de Ética e Pesquisa designado na Plataforma Brasil.

Resultados

A média de idade encontrada foi de 26,65 anos ($\pm 6,96$), sendo 95,45% (168) do sexo feminino. A prevalência de estudantes eutróficos foi de 65,91%, com excesso de peso (sobrepeso e obesidade) foi de 28,42% e baixo peso 5,98%. O Índice de Massa Corporal apresentou média de 23,35 Kg/m² ($\pm 3,53$). Prevaleceu o sedentarismo, onde 68,75% não praticam atividade física contra 6,98 ativos. Apenas um percentual de 30,11% atendem as metas recomendadas pela OMS para prática de atividade física semanal.

Conclusão

O elevado percentual de sedentários e com excesso de peso é bastante relevante ao considerarmos o nível de conhecimento dos alunos sobre nutrição e saúde. É preocupante, sobretudo pela forte associação desses desfechos com as doenças cardiovasculares e metabólicas que ocorrem na idade adulta.

Referências

- MADUREIRA, S. A. et al. Associação entre estágios de mudança de comportamento relacionados à atividade física e estado nutricional em universitários. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 25, n.10, p. 2139-2146, 2009.
- SANTOS, S. J. et al. Perfil antropométrico e consumo alimentar de adolescentes de Teixeira de Freitas-Bahia. *Revista de Nutrição*, v.18, n. 5, p. 623-632, 2005.
- SILVA, G. S. F. et al. Avaliação do nível de atividade física de estudantes de graduação das áreas saúde/biológica. *Rev Bras Med Esporte*. V.13, n. 1, p.39-42, 2007.
- WHO. World Health Organization. Obesity and overweight. Geneva, Switzerland: WHO, 2006.
- WHO. World Health Organization. Global recommendations on physical activity for health. Geneva, Switzerland: WHO, 2036

2010. Disponível em: http://whqlibdoc.who.int/publications/2010/9789241599979_eng.pdf Acessado em março de 2017.

Palavras-chave: Antropometria; Atividade física; Estudantes; Estado nutricional

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E DE ESTILO DE VIDA DE PACIENTES COM CÂNCER DE MAMA

ELIANE MARA VIANA HENRIQUES; PATRÍCIA CÂNDIDO ALVES; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO; YANNA LETICIA MENEZES PAIVA; YASMIN MATOS BEZERRA; LUANA VIEIRA CARVALHO DE OLIVEIRA

¹ UECE - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, ² UNIFOR - UNIVERSIDADE DE FORTALEZA

elianemara@unifor.br

Introdução

O câncer de mama constitui-se como a neoplasia de maior ocorrência entre as mulheres tanto em países desenvolvidos como em desenvolvimento, estando o Brasil entre os países com a mais elevada taxa de incidência. Considerada uma doença crônica, o câncer de mama tem por etiologia fatores endógenos e/ou ambientais, em que a susceptibilidade genética interage com fatores sociodemográficos, reprodutivos, nutricionais e outros fatores de risco relacionados ao estilo de vida (BREGAGNOL e DIAS, 2010). Segundo a literatura, o ganho de peso e a obesidade também são ocorrências comuns em mulheres com câncer de mama, cujo ganho de peso usualmente varia entre 2 a 6 kg durante o primeiro ano do diagnóstico (CROSSWELL et al., 2014). A obesidade, ou obesidade geral, tem como principal indicador antropométrico o índice de massa corpórea (IMC) e a relação cintura quadril (RCQ), caracterizando-se como um indicador de adiposidade generalizada com boa reprodutibilidade, baixo custo e de simples execução, sendo relevantes para o diagnóstico nutricional e manejo da doença (BRASIL, 2011)

Objetivos

Analisar o perfil antropométrico e de estilo de vida de pacientes com câncer de mama de um Centro de Referência em Oncologia.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa do tipo descritiva, analítica, envolvendo um estudo transversal, com abordagem quantitativa. Ela faz parte de uma pesquisa maior intitulada: Avaliação do Letramento em Saúde, Adaptação Transcultural e Validação do Health Literacy Questionnaire para o português brasileiro, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, sob número 59485816 9 1001 5078. A coleta foi realizada no Centro Regional Integrado de Oncologia, localizado na cidade de Fortaleza, Ceará, no período de abril a junho de 2017. A amostra foi de 50 mulheres. A seleção da amostra ocorreu de forma aleatória. Aplicou-se um questionário estruturado referentes a dados socioeconômicos e de estilo de vida, especificamente com relação ao hábito de fumar e beber. A análise dos dados de peso e altura foi feita com base no cálculo dos valores de IMC (kg/m²) segundo Organização Mundial de Saúde (1998). Circunferência da cintura maior ou igual a 80 cm foi considerada indicativa de acúmulo de gordura na região abdominal (LOHMAN et al., 1988). Utilizou-se medidas de tendência central (média), e medidas de dispersão (desvio-padrão), além dos valores absolutos e percentuais para a análise.

Resultados

A média de idade das pacientes foi de 49 anos. Dentre elas, 33 (66%) relataram 2 salários mínimos. 38 (76%) das pacientes eram católicas e 12 (24%) protestantes. No estado civil, 19 (38%) eram casadas. Duas pacientes (4%) fumavam regularmente, com uma média de 10 cigarros/dia e 13 (26%) das pacientes responderam que já haviam fumado. Apenas 2 (4%) referiram beber, e 13 (26%) já haviam ingerido bebida alcoólica antes. De acordo com o IMC, 10 (20%) apresentaram-se eutróficas; 22 (44%) com sobrepeso; 16 casos (32%) obesas e 2 (4%) com baixo peso. A circunferência da cintura estava com valores normais em apenas 10 (20%) mulheres.

Conclusão

O excesso de peso caracterizado pelos elevados índices de massa corpórea e de CC encontrado no grupo coloca o grupo avaliado em risco de recidiva da doença. Foi baixa a proporção de mulheres com hábitos de tabagismo e ingestão de bebida alcoólica. É necessário explorar outros aspectos, como a dieta ingerida e a prática de atividade física a fim de se identificar outras características que piorem o prognóstico da doença.

Referências

BREGAGNOL RK, DIAS AS. Alterações funcionais em mulheres submetidas à cirurgia de mama com linfadenectomia axilar total. Rev Bras Câncer. v. 56. n.1. p.25-33, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a

coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2011.

CROSSWELL AD, BOWER JE, GANZ PA. Childhood Adversity and Inflammation in Breast Cancer Survivors. *Psychosom Med.* v.73, n.3. p.208-14, 2014.

LOHMAN, T.G. et al. Anthropometric standardization reference manual. Illinois: Human Kinetics Books, 1988.

Organização Mundial de Saúde - OMS. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO consultation, Geneva, 3-5 Jun 1997. Geneva: World Health Organization, 1998. (WHO/NUT/98.1.)

Palavras-chave: excesso de peso; neoplasia mamária; antropometria; estilo de vida

PERFIL DA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PELOS MUNICÍPIOS DE SÃO PAULO

THANISE SABRINA SOUZA SANTOS; DANIELA BICALHO ALVAREZ; VANESSA MANFRE GARCIA DE SOUZA; ANA PAULA CANTARINO FRASÃO DO CARMO; BETZABETH SLATER VILLAR

¹ FSP - USP - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

daniela.nutricionista@yahoo.com.br

Introdução

A promulgação da Lei federal 11.947 de 2009 consolidou a vinculação da agricultura familiar com o Programa Nacional de Alimentação Escolar. A compra de alimentos da agricultura familiar para este Programa é uma Estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional e de promoção de uma alimentação adequada e saudável para estudantes. No entanto, é necessário identificar o perfil da compra destes alimentos da agricultura familiar pelos municípios, de acordo com seu grau de processamento.

Objetivos

O estudo teve como objetivo descrever a prevalência de grupos de alimentos adquiridos da agricultura familiar, de acordo com o grau de processamento para alimentação escolar dos municípios de São Paulo - Brasil.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal com uma amostra probabilística de municípios do estado de São Paulo, que compraram alimentos da agricultura familiar para alimentação escolar no ano de 2012. Os dados foram coletados em 2013 através de entrevistas, por meio de questionário estruturado, com nutricionistas, cozinheiros escolares e agricultores familiares. Os alimentos adquiridos foram classificados de acordo com NOVA - Classificação de alimentos que considera a extensão de processamento. Para análise foram calculadas frequências absolutas e médias por meio do software Stata 12.0. O estudo teve aprovação do Comitê de ética em Pesquisa, número 47187015.0.0000.5421 e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A amostra foi composta por 25 municípios, dos quais quase metade atingiram 30% ou mais dos recursos financeiros totais transferidos pelo governo federal para a compra de alimentos de agricultura familiar, de acordo com a legislação do Programa. Verificou-se que 96% das cidades compraram alimentos da agricultura familiar de origem in natura e minimamente processados, sendo 25% de frutas; 62,8% vegetais; 8% de raízes e tubérculos; Polpa de fruta a 1,3%; 0,8% de milho; 0,6% de ovos; 0,6% de peixe; 0,6% de leite; e 0,3% de feijão. Entre os municípios, foram adquiridas uma variedade mínima de dois e máximo de quarenta e oito alimentos in natura e minimamente processados. Mel; Pães, pastel caseiro, doce de banana; e iogurte, compreendem, respectivamente, a variedade de alimentos comprados pelos municípios que compraram ingredientes culinários, processados e ultraprocessados.

Conclusão

Os resultados deste estudo permitem concluir que quase todos os municípios compraram alimentos in natura e minimamente processados, verificando a importância da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar na promoção da alimentação saudável e adequada e garantia da segurança alimentar e nutricional.

Referências

- Brasil. Lei N° 11.947, de 16 de junho de 2009. Presidência da República, Brasília: Diário Oficial da União, 2009.
- Teo CRPA; Monteiro CA. Marco legal do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma releitura para alinhar propósitos e práticas na aquisição de alimentos. Rev Nutr 25, 657-668, 2012.
- Gonçalves HVB, Cunha DT, Stedefeldt E et al. Family farming products on menus in school feeding: a partnership for promoting healthy eating. Cien Rural 45, 2267-2273, 2015.

Palavras-chave: Alimentação Escolar ; Agricultura Familiar ; Política Pública

PERFIL DAS DENÚNCIAS APRESENTADAS AO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS- 4ª REGIÃO NO PERÍODO DE 2012 A 2016

CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; MARIA ARLETTE SADDY; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO

¹ CRN-4 - Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região

luzce20@gmail.com

Introdução

O Sistema Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) e Conselhos Regionais de Nutricionistas tem como missão orientar e fiscalizar o exercício profissional de nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética em todo território nacional. Em 2013, o Sistema CFN/CRN publicou a Política Nacional de Fiscalização (PNF) com os objetivos de: assegurar que a atenção alimentar e nutricional ao indivíduo e à coletividade seja prestada por profissionais habilitados; buscar de forma permanente a qualidade dos serviços relacionados à alimentação e nutrição e orientar os profissionais para a melhoria contínua da qualidade dos serviços contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos e da coletividade. Em cumprimento à sua missão, os Conselhos Regionais recebem e apuram as denúncias da sociedade.

Objetivos

Analisar o perfil das denúncias apresentadas ao CRN-4 no estado do Rio de Janeiro.

Metodologia

Trata-se de estudo descritivo e retrospectivo das denúncias recebidas no período de 2012 a 2016, através dos canais de comunicação da entidade. Para coleta dos dados, criou-se, em 2012, um formulário para registro das denúncias e suas motivações. Estas foram classificadas nas seguintes categorias: ausência de responsável técnico, exercício ilegal/irregular da profissão, prejuízo ao exercício profissional, condições higiênico-sanitárias inadequadas, pessoa jurídica não registrada, quadro técnico incompatível, dentre outra(s). As denúncias foram registradas por correio eletrônico, pessoalmente, pelo site ou Facebook da entidade. Cabe esclarecer que a nomenclatura referente ao exercício ilegal é caracterizada por leigos que exercem atividades privativas do nutricionista previstas em lei; exercício irregular se caracteriza por atividades desenvolvidas pelo nutricionista que não estão previstas na lei que regulamenta a profissão e resoluções que tratam de suas atribuições; o prejuízo ao exercício profissional refere-se à falta de condições de trabalho e autonomia técnica.

Resultados

O levantamento realizado no período de quatro anos totalizou 523 denúncias. Dos conteúdos analisados, destacou-se o percentual das irregularidades referentes ao exercício ilegal/irregular da profissão (38,1%) e prejuízo ao exercício profissional (22,8%). Em seguida, observou-se as proporções: outros assuntos (12,82%), ausência de responsável técnico (11,8%), quadro técnico inadequado (8,6%) condições higiênicas-sanitárias inadequadas (4,9%) e pessoa jurídica não registrada (1,0%).

Conclusão

Conclui-se que os canais de recebimento de denúncia são essenciais para que a entidade cumpra sua missão. Dessa forma, o CRN-4 otimiza a proteção à sociedade e a busca da qualificação e aprimoramento continuado do exercício profissional dos nutricionistas e técnicos de nutrição e dietética.

Referências

BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº 8234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 18 set. 1991.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução nº 380 de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições estabelecem parâmetros numéricos de referência, por área de atuação e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 10 jan. 2005. Sec. 1, p. 66 a 71.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução nº 527 de 28 de agosto de 2013. Dispõe sobre a Política Nacional de Fiscalização (PNF) e sobre a estrutura, o funcionamento e as atribuições dos setores de fiscalização no

âmbito do Sistema CFN/CRN e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 26 set. Sec. 1, p. 139-140.

Palavras-chave: fiscalização; nutricionista; denúncia; orientação; conselho

PERFIL DE CONSUMIDORES DE ALIMENTOS ORGÂNICOS DE FEIRAS LIVRES

CINTIA CASSIA TONIETO GRIS; VALÉRIA HARTMANN; GRAZIELA DE CARLI; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES

¹ UPF - Universidade de Passo Fundo

cctgris@gmail.com

Introdução

Os índices de doenças crônicas não transmissíveis têm motivado a população a buscar uma alimentação mais saudável. Essa busca tem impulsionado a expansão do mercado de produtos orgânicos. Como principais espaços de comercialização estão as feiras livres, que também são locais de troca de conhecimentos, sendo favorável para realização de atividades de educação alimentar e nutricional (RANA; PAUL, 2017). Contudo, para que estratégias de promoção de hábitos saudáveis possam ser traçadas, é necessário que se conheça o perfil dos consumidores das feiras ecológicas.

Objetivos

Conhecer o perfil e as percepções alimentares dos consumidores de alimentos orgânicos das feiras ecológicas de Passo Fundo (RS).

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal in loco com 60 consumidores de produtos de duas feiras agroecológicas de Passo Fundo (RS), abordados de forma aleatória, com avaliação de perfil sócio econômico, consumo alimentar e motivação para a compra de alimentos orgânicos. Para o consumo alimentar foi utilizado o questionário “Como está Sua Alimentação” do Ministério da Saúde (BRASIL, 2008). Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer nº 1.652.634.

Resultados

A idade média foi de 43,2 anos e classificados de acordo com os critérios da ABEP, em classe A 18,3%, B 55,0%, e C e D 26,7%. Na avaliação do questionário “Como está sua Alimentação” a pontuação média foi 40,9±5,6 pontos, sendo que 45% dos entrevistados “estão de parabéns, por estarem no caminho para o modo de vida saudável”. Dados isolados apontam para um cenário preocupante: onde apenas 30% dos entrevistados consomem a quantidade de frutas de acordo com a recomendação da OMS (2003), 63,33% consomem frituras, salgadinhos fritos ou em pacotes, carnes salgadas, hambúrgueres, presuntos e embutidos de 4 a 5 vezes na semana. Inferiu-se que 25% dos consumidores possuía horta em casa e 52% tinham o hábito de cozinhar. Averiguou-se que os maiores entraves no consumo de alimentos orgânicos são os locais de compras, a época de disponibilidade e os preços praticados. Como as feiras ecológicas nos locais avaliados acontecem uma vez na semana ou ainda quinzenalmente, os locais para compra acabam sendo poucos e em supermercados os preços praticados acabam por restringir e elitizar o consumo dos orgânicos. No entanto, 82% concordaram que a qualidade dos produtos ofertados é boa ou ótima e 80% dos entrevistados relataram que confiam na procedência dos alimentos orgânicos.

Conclusão

A maioria dos consumidores ainda precisa ficar atenta à sua alimentação e outros hábitos, reforçando a importância de estratégias educacionais que levem informação sobre alimentação saudável e sustentável à população. Os resultados ressaltam a importância das feiras como locais de compras de alimentos orgânicos.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável, Brasília: Ministério da Saúde, p. 210, 2008

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

RANA, J.; PAUL, J. Consumer behavior and purchase intention for organic food: A review and research agenda. *Journal of Retailing and Consumer Services*, v. 38, p. 157–165, 1 set. 2017.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Diet, nutrition and the prevention chronic

diseases. Geneva, 2003.

Palavras-chave: agroecologia; consumidores; hábitos alimentares

PERFIL DE CONSUMO ALIMENTAR E DE ATIVIDADE FÍSICA DE PACIENTES COM DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NO RIO DE JANEIRO

RENATA DE SOUZA SILVA; GABRIELLA MENDONÇA DUNGA; LEILA SICUPIRA CARNEIRO DE SOUZA LEÃO; ALEX LAIR BORDIGNON

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro , ² UFF - Universidade Federal Fluminense
resosilva@hotmail.com

Introdução

Doenças crônicas não transmissíveis apresentam como fatores de risco a alimentação não saudável e a inatividade física (OMS, 2011). Neste contexto, é relevante aprofundar o conhecimento sobre hábitos alimentares e prática de atividade física em população usuária do serviço público de saúde com doenças crônicas, uma vez que os achados poderão nortear a criação de políticas públicas.

Objetivos

Descrever o perfil alimentar e de atividade física de população ambulatorial com doença crônica.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal em 50 pacientes ambulatoriais de um hospital universitário. Foram incluídos pacientes, de ambos os sexos, com idade igual ou maior que 18 anos, com diagnóstico de doença crônica. Foram coletadas informações sócio-demográficas, antropométricas, atividade física e consumo alimentar (consumo nos últimos 7 dias e Recordatório 24hrs de dois dias). Os pacientes foram classificados segundo a realização ou não de atividade física, os ativos foram classificados segundo a realização de atividade física semanal maior ou igual, e menor que 150 minutos. Na análise do consumo de alimentos os pacientes foram classificados segundo consumo frequente ou reduzido (\geq e $<$ 5 vezes na semana). Na análise quantitativa descreveu-se o consumo médio de energia e macronutrientes, bem como a prevalência de inadequação de micronutrientes (cálcio, zinco, e vitaminas C e D). As informações foram inseridas no Avanutri Revolution 4.0®. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética da UNIRIO sob CAAE nr. 41710815.9.0000.5385.

Resultados

Os pacientes apresentaram perfil sócio demográfico predominante de mulheres (84%), maior que 50 anos (66%), com IMC elevado ($33,2 \pm 11,5 \text{ kg/m}^2$), autoclassificação de cor branca (40%) e parda de pele (38%), e 4 a 7 anos de estudo (44%). A maioria dos pacientes (82%) apresentava duas ou mais doenças, sendo as maiores prevalências para obesidade, hipertensão e diabetes, e menores para depressão, câncer e insuficiência renal crônica. Observou-se consumo frequente de frutas e feijão em 60%, leite (70%) e hortaliças cruas e cozidas para 40% e 58% respectivamente. O consumo frequente de refrigerante ou refresco ocorreu em 16% dos pacientes, o de bolos, sorvetes, chocolates e biscoitos em 24%. O consumo de energia ($1365,1 \pm 454,7 \text{ kcal}$) foi 450 kcal abaixo da recomendação média para o grupo (1823 kcal). O de proteína ($20,4 \pm 6,7\%$) foi acima do recomendado pela OMS, 2003. O consumo de carboidratos e lipídeos estavam adequados ($52,6 \pm 13,1\%$ e $27,1 \pm 10,2\%$, respectivamente). O consumo de fibras foi $11,0 \pm 5,9 \text{ g}$. As prevalências de inadequação de vitamina C e zinco foram expressivas (39% e 46%, respectivamente) e as de vitamina D e cálcio foram preocupantes (83% e 97%, respectivamente). A prevalência de inatividade física foi de 50%, contudo, a mediana de tempo de atividade física no lazer foi de 240 minutos por semana, valor acima dos 150 minutos recomendados pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2011). Dentre os pacientes ativos, 68% realizavam 150 minutos semanais ou mais no lazer.

Conclusão

Nos pacientes estudados a inatividade física foi expressiva, e perfil alimentar foi preocupante considerando o consumo insuficiente de alimentos saudáveis e a elevada prevalência de inadequação de nutrientes com ação preventiva para doenças crônicas. Ainda é necessário a promoção de hábitos como promoção da alimentação saudável e prática de atividade física visando o controle das doenças e melhora da qualidade de vida dos pacientes.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de situação de Saúde. Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022.

Brasília: Ministério da Saúde; 2011

Organización Mundial de la Salud. Consulta Mixta OMS/FAO de Expertos en Régimen Alimentario, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas. Ginebra, 2003.

World Health Organization. Global status report on non communicable diseases 2010. Ginebra: 2011.

Palavras-chave: Ambulatório hospitalar; Atividade física; Consumo alimentar; Doenças crônicas

PERFIL DE CONSUMO DE NUTRIENTES EM GRADUANDAS DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

RENATA DE SOUZA SILVA; BRUNO DOS SANTOS DE ASSIS; LEILA SICUPIRA CARNEIRO DE SOUZA LEÃO;
LUANA AZEVEDO DE AQUINO; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; JULIANA FURTADO DIAS

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
resosilva@hotmail.com

Introdução

Os hábitos alimentares de universitários foram caracterizados principalmente pelo baixo consumo de frutas, verduras e legumes, sendo desconsideradas as orientações de conduzir uma dieta equilibrada que forneça as necessidades nutricionais de um indivíduo (FEITOSA et al., 2010). Os universitários tendem a subestimar o número de calorias presentes nas refeições realizadas fora de casa, a dieta baseada neste tipo de alimentação possui características desfavoráveis à saúde, pois tende a apresentar excesso de calorias, gorduras totais, gorduras saturadas e sódio, quando em comparação com a alimentação preparada em casa (SANCHES et al., 2013). Os acadêmicos, quando comparados a outros grupos populacionais, demonstram uma maior propensão para o ganho de peso, decorrente de mudanças oriundas do ingresso no meio universitário, como modificações no padrão alimentar, na prática de atividade física e no estresse, tornando este grupo populacional vulnerável e suscetível ao excesso de peso (BU, 2013).

Objetivos

Descrever o perfil de consumo de nutrientes entre graduandas do curso de nutrição de uma universidade pública.

Metodologia

Estudo transversal realizado com 55 alunas, entre 18 e 49 anos, que cursavam do 6º ao 9º período do curso de nutrição. A coleta de dados ocorreu entre os meses de outubro/2015 a dezembro/2015, sendo aplicados dois recordatórios 24h, conforme a técnica do Multiple Pass Method (MOSHFEHG, 2008), com intervalo de 15 dias. O programa Avanutri® 4.0 foi utilizado para estimar os nutrientes a partir dos alimentos registrados nos R24h. Avaliou-se a adequação da ingestão energética habitual em relação ao gasto energético pelo índice de massa corporal. Avaliou-se a adequação do consumo de macronutrientes pelas recomendações percentuais da OMS (2003). Calcularam-se prevalências de inadequação para ácido fólico, cálcio, ferro, zinco e vitamina B12, baseando-se em suas respectivas médias estimadas, pela equação $Z = \text{EAR} - (\text{média do grupo})/\text{DP}$. A estatística descritiva foi realizada no software Python versão 3.5.1. Toda a coleta de dados se iniciou após aprovação do projeto pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, sob número CAEE 42747115.1.0000.5285, bem como pela assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, pelas participantes do estudo.

Resultados

O grupo avaliado com idade $22,6 \pm 1,9$ anos e IMC $22,9 \pm 3,2 \text{Kg/m}^2$, apresentou consumo de $1700,3 \pm 549,9$ Kcal, proteína $18,7 \pm 5,6$ %, carboidratos $49,9 \pm 9,7$ % e lipídeos $31,4 \pm 8,5$ %. As prevalências de inadequação de micronutrientes foram 99,6% ácido fólico, 81,1% cálcio, 27,8% Ferro, 42,1% Zinco e 44% B12.

Conclusão

Considerando que o grupo foi classificado eutrófico pelo IMC, presume-se adequação de consumo de energia. Contudo, o consumo de macronutrientes caracterizou dieta hiperproteica, hiperlipídica e hipoglicídica, e as prevalências de inadequação foram expressivas para todos os micronutrientes, com destaque para ácido fólico e cálcio, considerados nutrientes essenciais para faixa etária reprodutiva. Ressalta-se a importância do investimento em ações de promoção de alimentação saudável no ambiente universitário, visto que o perfil encontrado pode desencadear consequências à saúde de universitárias em idade fértil.

Referências

- BU, So-Young. Transitional changes in energy intake, skeletal muscle content and nutritional behavior in college students during course-work based nutrition education. *Clinical nutrition research*, v. 2, n. 2, p. 125-134, 2013.
- FEITOSA, Eline Prado Santos et al. Hábitos alimentares de estudantes de uma universidade pública no Nordeste, Brasil. *Food habits of students of one public university of Northeast, Brazil. Alimentos e Nutrição Araraquara*, v. 21, n. 2, p. 225-230, 2010.
- MOSHFEHG, Alanna J. et al. The US Department of Agriculture Automated Multiple-Pass Method reduces bias in the

collection of energy intakes. The American journal of clinical nutrition, v. 88, n. 2, p. 324-332, 2008.

Organización Mundial de la Salud. Consulta Mixta OMS/FAO de Expertos en Régimen Alimentario, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas. Ginebra, 2003.

SANCHES, Mariana Zauli et al. Disponibilidade de informação nutricional em restaurantes no município de São Paulo. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 8, n. 1, p. 9-22, 2013.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Universitário; Comportamento alimentar; Grupo de risco; Estado nutricional

PERFIL DE SAÚDE E NUTRIÇÃO DE POPULAÇÃO ATENDIDA EM AÇÕES DE PROMOÇÃO DE SAÚDE EM MACEIÓ-AL/BRASIL.

ANA PATRÍCIA TOJAL DE FRANÇA; ALINE DE FÁTIMA SANTOS WANDERLEY RIBEIRO; TATIANA SANTOS BARBALHO; DANIELLA NOBRE TENÓRIO; MÁRCIA DE ARAÚJO; JANAÍNA DA SILVA NASCIMENTO

¹ HGE - Hospital Geral do Estado Prof. Osvaldo Brandão Vilela
ana.patricia.tf@hotmail.com

Introdução

No Brasil as doenças crônicas não transmissíveis são responsáveis por 70% de todas as mortes. Geram limitações e incapacidades graves, além de impactos financeiros para as famílias, sociedade e sistema de saúde. Sua etiologia complexa e multifatorial é fortemente influenciada pelo estilo de vida, hábitos alimentares e nível de atividade física. Estudos apontam a pressão alta como a doença crônica mais prevalente no Brasil e frequentemente relacionada com desfechos graves como doenças cardiovasculares, cerebrovasculares e insuficiência renal. Publicações recentes descrevem crescimento na população brasileira, do consumo de alimentos com alta densidade calórica e palatabilidade, baixo poder de saciedade, fácil digestão e absorção, contribuindo para ingestão de volumes alimentares cada vez maiores e para o desequilíbrio energético. Boa parte das mortes e incapacidades relacionadas às doenças crônicas decorre de fatores amplamente preveníveis. Portanto medidas educativas e de estímulo à adoção de hábitos saudáveis, podem contribuir para a redução da frequência de mortes e complicações decorrentes dessas doenças. Neste sentido grupos multiprofissionais, do Hospital Geral do Estado Professor Osvaldo Brandão Vilela, Maceió-AL, realizam periodicamente ações de avaliação e promoção de saúde em locais públicos e de grande circulação da cidade, com enfoque em doenças crônicas e suas complicações.

Objetivos

Descrever o perfil de saúde e nutrição das pessoas atendidas no evento.

Metodologia

Estudo retrospectivo abrangendo 202 formulários de indivíduos avaliados e orientados por nutricionistas da equipe multiprofissional. Foram coletados dados de idade, sexo, peso, altura, e alimentação. Para este último utilizou-se o formulário de "Marcadores de Consumo Alimentar" do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional do Ministério da Saúde. Excluiu-se da amostra os formulários com dados incompletos.

Resultados

Das 202 pessoas atendidas 102 eram homens e 100 mulheres, com 50,99% na faixa etária entre 18-59 anos e 49,01% acima de 60. Destes, 51,98% eram hipertensos e 36,63% diabéticos. Apenas 36,60% praticava atividade física regular de 3 a 5 vezes por semana e 74,75% apresentavam algum grau de sobrepeso e obesidade. A ingestão de feijão esteve presente em 66,87% dos relatos; frutas frescas e hortaliças em 75,75% e 69,31% respectivamente. Dentre os alimentos ultraprocessados bebidas adoçadas foram consumidas por 29,2% das pessoas, guloseimas e biscoitos recheados por 21,29%, embutidos por 18,80% e macarrão instantâneo, sopas industrializadas e biscoitos salgados por 12,38%.

Conclusão

Os resultados obtidos apontam presença de importantes fatores de risco na gênese das doenças crônicas com destaque para hipertensão, padrões alimentares inapropriados, excesso de peso e sedentarismo. A prevalência da hipertensão e excesso de peso no grupo estudado condiz com achados de pesquisas de âmbito nacional, indicando a necessidade de se fomentar ações de promoção e proteção da saúde como meio de promover mudanças necessárias à melhoria do padrão de saúde da população em geral.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA. Diretrizes brasileiras de obesidade. 4 ed. São Paulo, SP-2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Saúde Brasil 2014: uma análise da situação de saúde e das causas externas. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

JAIME, P.C. et al. Prevalence and sociodemographic distribution of healthy eating markers, National Health Survey, Brazil 2013. *Epidemiol. Serv. Saúde*, Brasília, 24(2): 267-276, abr-jun 2015.

Palavras-chave: Doenças crônicas; Fatores de risco; Promoção de saúde

PERFIL DO CONSUMIDOR E SEU CONHECIMENTO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL

DANIELY CASAGRANDE BORGES; LUANA ALVES DO CARMO; ANA PAULA VIEIRA; TALITA EGEVARDT DE CASTRO; ROSE MARY HELENA QUINT SILOCHI

¹ UNIOESTE - Universidade do Oeste do Paraná

danielyborges42@gmail.com

Introdução

O excesso no consumo de produtos alimentícios e bebidas industrializadas pelas famílias brasileiras é um dos fatores que tem contribuído de forma significativa para o aparecimento de Doenças Crônicas não Transmissíveis – DCNT. Sob este enfoque, o rótulo de alimentos industrializados e a sua informação nutricional está entre as principais estratégias do País para promover uma alimentação saudável pois representa uma ferramenta de apoio aos consumidores no momento da aquisição de produtos alimentícios industrializados.

Objetivos

A partir do exposto, a pesquisa teve por objetivo caracterizar o perfil de frequentadores dos supermercados de Francisco Beltrão (PR), e seu entendimento sobre a rotulagem nutricional.

Metodologia

O estudo caracteriza-se como descritivo, quantitativo, sendo que a obtenção dos dados ocorreu através da aplicação de questionários semiestruturados no período de 2015 a 2016, nos principais supermercados da cidade. Os consumidores foram selecionados por conveniência e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido, totalizando 215 entrevistados. Os resultados foram tabulados através do software STATA 12, sendo utilizado o teste qui-quadrado com nível de significância estatística de 1%.

Resultados

Analisando as características sócio demográficas do estudo houve predomínio do sexo feminino (75,35%), sendo possível justificar esse dado pela maioria das compras de alimentos ainda serem realizadas pelas mulheres. Em relação ao estado civil 59,07% da totalidade dos entrevistados eram casados, apresentavam renda entre dois a cinco salários mínimos (43,72%) e nível médio completo (37,21%), seguido de ensino superior (25,58%). Com relação a faixa etária 38,14% possuem menos de 30 anos, 38,14% possuem entre 30 e 50 anos e 23,72% mais de 50 anos. Quando perguntado aos entrevistados se os mesmos sabiam o que era rotulagem nutricional 54, 88% (n = 118) afirmaram que sim, enquanto 45,12% (n = 91) relataram que não. Um estudo realizado por Felipe et al. (2003) relatou que 62,2% dos entrevistados (n= 239) conhecia a rotulagem nutricional, enquanto que 37,8% não tinha conhecimento a respeito (n= 145). Realizando o cruzamento de dados, as variáveis sexo, renda e escolaridade foram estatisticamente significativas a 1%, indicando diferenças e que estas características influenciaram o perfil de conhecimento dos entrevistados sobre a rotulagem nutricional de alimentos.

Conclusão

O perfil dos consumidores dos supermercados do município de Francisco Beltrão (PR) se destaca pelo sexo feminino, na sua maioria casados que revelaram conhecer a rotulagem nutricional de alimentos. No entanto, percebe-se um número expressivo de desconhecimento considerando o nível de escolaridade identificado no estudo, pode-se inferir que é necessário uma maior educação nutricional, com estratégias que incentivem e orientem a leitura dos rótulos, contribuindo assim para escolhas alimentares saudáveis e seguras.

Referências

FELIPE, M. R. et al. Rotulagem de alimentos: o comportamento do consumidor usuário de supermercados do balneário Camboriú/SC. *Higiene Alimentar*, v.17, n.111, p.49-59, ago. 2003.

Palavras-chave: Características Sócio Demográficas.; Rotulagem de Alimentos.; Segurança Alimentar.

PERFIL GLICÊMICO E PADRÃO ALIMENTAR: UM ESTUDO COM FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO RECIFE-PE

LUCIANA DE VASCONCELOS DA ROCHA ALVES; LETICIA DINEGRI; MAYARA SANTOS CAPITÓ; HELÂNIA VÍRGÍNIA DANTAS DOS SANTOS; JAILMA SANTOS MONTEIRO; POLIANA COELHO CABRAL

¹ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

letydinegri@yahoo.com.br

Introdução

Há evidências bem fundamentadas da relação entre a qualidade da alimentação e os riscos de desenvolver o diabetes mellitus tipo 2. Tem sido demonstrada uma correlação positiva entre o nível glicêmico e o consumo de gorduras saturadas e uma correlação negativa entre este e o teor de fibras da dieta (Feskens EJM, Kromhout D, 1990).

Objetivos

Avaliar o consumo de alimentos de risco e proteção para doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e sua associação com o perfil glicêmico em funcionários da área de saúde de uma universidade pública do Recife-PE.

Metodologia

Estudo transversal com funcionários acima de 20 anos, de ambos os sexos, da área de saúde da Universidade Federal de Pernambuco, realizado no período de abril a setembro de 2010. Os dados referentes ao consumo alimentar foram coletados por meio de um questionário de frequência alimentar (QFA) do tipo qualitativo, sendo desenvolvido e validado por Furlan-Viebig & Pastor Valero (2004), para o estudo da dieta e doenças crônicas. Os resultados obtidos foram convertidos em escores e foram constituídos dois grupos de alimentos, risco e proteção para doença crônica. O modelo conceitual também considerou variáveis sociodemográficas e antropométricas. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco sob número de Registro CEP/CCS/UFPE 285/09. A construção do banco de dados foi realizada no programa Epi-info versão 6.04) com dupla entrada de informações e verificadas com o módulo VALIDATE, para checar a consistência e a validade das mesmas. As análises estatísticas foram realizadas no SPSS 13.0 para Windows. Os escores de frequência de consumo alimentar, em virtude de se tratar de variáveis em escala ordinal, foram descritos sob a forma de mediana e Intervalo Interquartilico (IQ). A associação entre o consumo alimentar e as variáveis explicativas foi avaliada pelos testes U de Mann Whitney (duas medianas) e Kruskal Wallis (mais de duas medianas), empregando-se o teste U de Mann Whitney a posteriori. Na validação das associações investigadas foi adotado o valor de $p < 0,05$.

Resultados

Foram coletadas informações de 267 funcionários e destes 131 possuíam resultados de glicemia de jejum e constituíram a mostra desse estudo. A frequência encontrada de glicemia alterada de jejum foi de 41,2% sendo mais freqüente no sexo masculino ($p=0,000$), nos indivíduos com menor grau de instrução ($p=0,009$), naqueles de maior faixa etária ($p=0,022$) e naqueles indivíduos com obesidade global ($p=0,023$) e abdominal ($p=0,000$). As medianas dos escores de consumo de alimentos de risco e proteção foram similares em todas as variáveis analisadas, exceto por um maior consumo de alimentos protetores observado nos indivíduos obesos ($p = 0,000$).

Conclusão

O estudo aponta para a complexidade envolvida na relação entre consumo alimentar, glicemia de jejum e variáveis sociodemográficas, indicando a necessidade de novos estudos com delineamentos mais apropriados, fornecendo subsídios para futuras intervenções nesta população.

Referências

1. FESKENS, EJM; KROUMHOUT D. Habitual dietary intake and glucose tolerance in euglycaemic men: The Zutphen Study. *International Journal of Epidemiology*, 19:953-959,1990.
2. FURLAN-VIEBIG, R; PASTOR-VALERO, M. Desenvolvimento de um questionário de frequência alimentar para o estudo de dieta e doenças não transmissíveis. *Revista de Saúde Pública*, v. 38, n. 4, p. 581-4, 2004.

Palavras-chave: consumo alimentar; perfil glicêmico; adultos; antropometria; doenças crônicas

PERFIL NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA FREQUENTADORA DE ABRIGO NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

MICHELLI FERREIRA PONTES; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA; BETTINA GERKEN BRASIL; PATRÍCIA HELENA GILBERTO RIOS PERREIRA

¹ UNIP - Universidade Paulista

luiza.antoniazzi@hotmail.com

Introdução

A população em situação de rua pode devido ao contexto em que vivem, apresentar insegurança alimentar, alimentação inadequada e alterações no estado nutricional.

Objetivos

Descrever o consumo alimentar, verificar o estado nutricional e analisar o nível de insegurança alimentar de indivíduos vivendo em situação de rua no município de São Paulo.

Metodologia

Trata-se de estudo transversal, realizado por entrevistas aos frequentadores de um centro de acolhida para adultos em situação de rua do município de São Paulo. Aprovação ética parecer número parecer 2.113.641. Foram coletados dados pessoais, idade e sexo, peso e estatura. A ingestão diária de vitaminas antioxidantes foi avaliada por meio de recordatórios alimentares de 24 horas do dia anterior e um registro alimentar de um dia de final de semana. O cálculo nutricional foi realizado utilizando o Software DietPro®. Foi aplicado o questionário de insegurança alimentar e nutricional por meio da forma reduzida da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Os resultados são apresentados em valores médios e desvio padrão (+ DP) para as variáveis contínuas e em número absoluto e percentual para as variáveis categóricas. Foi testada a diferença nos valores médios do consumo alimentar entre o grupo com e sem insegurança alimentar, pelo Software SPSS 20.0.

Resultados

O presente estudo incluiu 22 homens adultos (91,7%) e 2 homens idosos (8,3%). Foi verificado que dos participantes adultos 54,5% (n=12) estão eutróficos segundo o IMC e 22,7% (n=5) apresentam sobrepeso, 1 idoso apresentou baixo peso e 1 excesso de peso. Em relação ao número de refeições diárias 66,7% (n=16) dos participantes geralmente realizam três refeições ao dia. Foi verificado que 45,8% (n=11) ingere bebida alcoólica, a maior frequência é de 33,3% casos que são de uma a duas vezes por mês. Quanto ao tabagismo, nota-se que dos vinte e quatro participantes 54,2% (n=13) são fumantes. Após análise do questionário de insegurança alimentar e nutricional aplicado, verificou-se que 75% (n=18) não se preocupou com a possibilidade de a comida acabar antes da nova disponibilidade de receber mais comida, 83,3% (n=20) alegou que a comida não acabou antes de receber mais, 79,2% (n=19) não ficou sem receber uma alimentação saudável e variada, 66,7% (n=16) não precisou diminuir a quantidade ingerida nem pular refeições porque não teria mais dinheiro para comprar algum alimento e 58,3% (n=14) diz não ter comido menos com medo de não ter mais alimento para comer. De acordo com a EBIA, 20,8% (n=5) não estão classificados com insegurança alimentar. A média do valor calórico foi de 3004,1 Kcal (+ 903,4), os percentuais médios dos macronutrientes foram de 50,0% + 8,0 para carboidrato, 18,0% + 3,7 para proteína, 31,6% + 8,3 para lipídios totais, 7,7% + 2,8 para gordura saturada, 8,4% + 4,1 para gordura monoinsaturada, 7,9% + 2,0 para gordura poli-insaturada. O valor médio de fibra alimentar foi de 39,3 g + 13,1, de gordura trans foi 0,6 g + 1,4 e de colesterol dietético 277,2 mg + 164,2. Ao testar diferença entre os valores de macronutrientes consumidos pelos indivíduos com e sem insegurança alimentar e nutricional, não foi observada diferença.

Conclusão

Foi pequeno o percentual de indivíduos em situação de rua frequentadores de centro de acolhida identificado com Insegurança alimentar e nutricional. A maior parte dos indivíduos apresenta estado nutricional adequado e valor calórico e de macronutrientes consumidos está próximo das recomendações dietéticas.

Referências

Palavras-chave: Pobreza extrema; Hábitos alimentares; Consumo alimentar; Estado nutricional

PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES ATENDIDOS NO PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO E CRESCIMENTO CAMINHAR EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE BELÉM-PA

ALESSANDRA DOS SANTOS BARATA; ROSALBA VELASCO GUIMARÃES SILVA

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

alessandrasbarata@gmail.com

Introdução

O acompanhamento do crescimento e desenvolvimento são primordiais para a saúde infanto juvenil, sendo o estado nutricional um importante parâmetro para indicar as condições de morbimortalidade infantil, estando relacionado com outros aspectos ambientais, como presença de patologias que afetem o desenvolvimento e crescimento adequado do ser humano (BRASIL, 2002). Apesar de a desnutrição e nutrição inadequada ser uma questão problemática em alguns países, com a transição nutricional, a obesidade também é uma ameaça à saúde da população infantil e juvenil (RAMIRES et. al, 2014).

Objetivos

Avaliar o perfil nutricional de crianças e adolescentes com alterações de desenvolvimento e crescimento atendidos no Programa Caminhar.

Metodologia

O trabalho foi desenvolvido com 100 pacientes (crianças e adolescentes) de ambos os gêneros, atendidos no Ambulatório de Nutrição do Serviço Caminhar do Hospital Universitário Bettina Ferro de Souza, da Universidade Federal do Pará. Os dados foram coletados entre Fevereiro de 2016 a Agosto de 2017, foi realizada a avaliação nutricional da amostra por meio da coleta dos dados antropométricos de Peso (Kg) e Altura (m). Para a mensuração dessas medidas, as crianças e os adolescentes permaneciam com o mínimo de vestimentas, descalços e sem adereços, segundo orientações do Ministério da Saúde (BRASIL, 2004). A medida de peso foi obtida com uso de balança digital, com capacidade para 180 kg e precisão de 100g, enquanto que para obtenção da estatura, foi utilizado o estadiômetro com precisão de 1mm. O peso e estatura foram utilizados para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e para determinação dos índices Peso para Idade (P/I), Altura para Idade (A/I) e Índice de Massa Corporal para Idade (IMC/I). Outras variáveis coletadas foram faixa etária, gênero e o diagnóstico clínico dos pacientes. As crianças de zero a nove anos e adolescentes de 10 aos 18 anos, foram analisados no programa Anthro e Anthro Plus, que exibiu os resultados em escores z, baseados nos padrões de crescimento, descritos pela Organização Mundial da Saúde (OMS 2007). Foi realizada análise descritiva dos dados utilizando o software Epi Info 3.5.1. A Resolução de Aprovação deste trabalho tem o número 3298/05 de 07 de março de 2006 - CONSEP/UFPA.

Resultados

O estudo foi realizado com 100 crianças (74%) e adolescentes (26%) de 3 meses a 18 anos de idade e de ambos os sexos, consultadas no ambulatório de nutrição no Programa Caminhar, referência em atendimento de patologias relacionadas ao desenvolvimento infanto juvenil, como síndromes genéticas, autismo, mucopolissacaridoses, transtorno de déficit de atenção e hiperatividade, e transtornos diversos. No grupo estudado, foi prevalente meninos (63%), enquanto as meninas representaram 37% da população total da pesquisa. Com base na classificação do Índice de Massa Corporal, 43% apresentaram eutrofia, 32% sobrepeso e obesidade, e por fim, 25% dos indivíduos do estudo estavam com baixo peso.

Conclusão

Diante dos resultados, foi possível constatar que a maioria dos pacientes exibiu um desenvolvimento nutricional adequado, ainda que apresentem variadas patologias que possam afetar e comprometer a ingestão alimentar de forma adequada devido o diagnóstico clínico. Contudo, o número significativo de pacientes acima do peso, demonstram inadequações do consumo alimentar. Assim, o acompanhamento nutricional é de suma importância para o crescimento e desenvolvimento infanto juvenil, auxiliando no quadro clínico e promovendo uma melhor qualidade de vida.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação - Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Vigilância alimentar e nutricional - **SISVAN: orientações básicas para a coleta,**

processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde / [Andhressa Araújo Fagundes et. al.]. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Saúde da Criança: acompanhamento do crescimento e desenvolvimento infantil**. Secretaria de Políticas Públicas. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

RAMIRES, E. K. N. M. et. al. Nutritional status of children and adolescents from a town in the semiarid Northeastern Brazil. **Rev Paul Pediatr**. v. 32, n. 3, p. 200-207, 2014.

WHO. World Health Organization. **Child Growth Standards: length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-forheight and body mass index-for-age**. Methods and development. Geneva: World Health Organization; 2007.

Palavras-chave: Alterações de desenvolvimento; Avaliação nutricional; Nutrição da criança; Nutrição do adolescente

PERFIL NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS EM SOFRIMENTO PSÍQUICO GRAVE ATENDIDOS NOS CENTROS DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL DO DISTRITO FEDERAL

LUHANA KAROLYNA ROQUE DA SILVA; HELICÍNIA GIORDANA ESPÍNDOLA PEIXOTO

¹ SES/DF - Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal , ² FEPECS - Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciência da Saúde
l.karolyna@gmail.com

Introdução

Os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) são conceituados como serviços de saúde abertos e comunitários do Sistema Único de Saúde (SUS), sendo indicados para usuários com transtornos mentais visando fomentar a integração social e familiar, a autonomia do paciente, além de possibilitar o atendimento especializado à saúde (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004).

Objetivos

Analisar o perfil nutricional de indivíduos com transtornos psiquiátricos atendidos nos centros de atenção psicossociais do distrito federal.

Metodologia

A presente pesquisa consistiu-se em um estudo transversal, exploratório e descritivo, com abordagem qualitativa, realizada em dois Centros de Atenção Psicossocial do Distrito Federal, no período entre maio julho do ano de 2017. A amostra englobou 41 usuários, com idade entre 40 e 60 anos, de ambos os sexos, que se encontravam no serviço de saúde a pelo menos um mês. A coleta de dados se deu por meio do preenchimento de uma ficha de avaliação nutricional que englobava a avaliação antropométrica do usuário através da aferição da estatura (m), peso corporal (kg), circunferência abdominal (cm), da cintura (cm) e do quadril (cm), assim como houve uma averiguação da presença de doenças clínicas através de um questionário. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde, com número de CAAE 64968716.6.0000.5553 e os usuários que concordaram em participar da pesquisa assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, respeitando a resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde.

Resultados

Realizou-se a pesquisa com 41 indivíduos, em dois Centros de Atenção Psicossocial do Distrito Federal para portadores de sofrimento psíquico grave. Dentre a população estudada, observou-se uma prevalência do sexo feminino (78%, n=32), com idade de 21 a 59 anos. Durante a avaliação antropométrica, verificou-se uma variação de peso entre 35 e 123kg, no qual, após o cálculo de Índice de Massa Corporal da amostra, pode-se verificar que 70% (n=29) da amostra encontra-se com classificação, de acordo com os parâmetros da Organização Mundial de Saúde, com sobrepeso ou obesidade. De todos os participantes, 33 pessoas (n= 80%) estavam com risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares apresentando circunferência abdominal acima de 80 centímetros. Corroborando com os achados, quase 50% (n=18) da amostra encontra-se com obesidade ginoide ou androide de acordo com a classificação dos padrões de Relação Cintura-Quadril, assim como, 59% (n=24) possui algum tipo de doença crônica não transmissível como hipertensão, diabetes mellitus, distúrbios da tireoide ou dislipidemias. Assunção e Silva (2013) que alegam os transtornos psiquiátricos podem estar associados a mudanças fisiológicas, estruturais, bem como nutricionais, como o sobrepeso, obesidade, síndromes metabólicas e doenças crônicas não transmissíveis, estando de acordo com os dados achados.

Conclusão

Observou-se uma elevada taxa de indivíduos com risco nutricional estando acima do peso, com risco de desenvolvimento e/ou agravamento de doenças crônicas não transmissíveis. Conforme Melca e Fortes (2014) a construção de um tratamento com suporte interdisciplinar, associando os transtornos mentais com os distúrbios físicos é fundamental visando ofertar maiores condições para melhora da qualidade de vida, bem como, do prognóstico desses indivíduos tendo em vista que diversos estudos relevam essa ligação entre as doenças crônicas não transmissíveis com os transtornos psiquiátricos.

Referências

ASSUNÇÃO, A.A.; SILVA, L.S. Condições de trabalho nos ônibus e os transtornos mentais comuns em motoristas e

cobradores: Região Metropolitana de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil, 2012. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 29(12):2473-2486, dez, 2013.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Saúde mental no SUS: os centros de atenção psicossocial. Brasília, 2004. 1ª Edição - 86 p.: ISBN 85-334-0775-0.

MELCA, I. A.; FORTES, S. Obesidade e transtornos mentais: construindo um cuidado efetivo. Revista HUPE, Rio de Janeiro, 2014;13(1):18-25 - DOI:10.12957/rhupe.2014. 9794

Palavras-chave: Saúde Mental; Nutrição ; Estado nutricional

PERFIL NUTRICIONAL DE PRÉ ESCOLARES DE CRECHES PÚBLICAS DO MUNICÍPIO DE MARITUBA/PA.

ANA KAROLINE GOMES MARTINS; ARLENE CORREA MASSOUD; ELNA MARIA GOMES DIAS BAENA; ANGÉLICA VANESSA GOMES PEREIRA; MARIA JAKELINE OLIVEIRA SANTOS; JANETE DO SOCORRO SILVA LUZ ALMEIDA

¹ PMM - Prefeitura Municipal de Marituba, ² UNAMA - Universidade da Amazônia

ananutri.martins@gmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é o maior programa de alimentação em atividade no país. Diariamente, cerca de 37 milhões de refeições são servidas nas escolas públicas do país. Durante a infância, a alimentação, ao mesmo tempo em que é importante para o crescimento e desenvolvimento, pode também representar um dos principais fatores de prevenção de algumas doenças. Diante desta realidade, tem-se observado grande interesse pela adequação alimentar do pré-escolar, pois a partir destes é possível a identificação e compreensão das relações entre as escolhas alimentares e o estado de saúde. A avaliação antropométrica é um importante método simples, não invasivo e rápido para o diagnóstico do estado nutricional, fornecendo dados sobre a prevalência e a gravidade do estado nutricional.

Objetivos

Avaliar o perfil nutricional de pré-escolares de 2 a 3 anos das creches públicas do município de Marituba/PA.

Metodologia

Foi utilizada a base de dados secundários não nominais do departamento de alimentação escolar da secretaria municipal de educação, com as variáveis sobre: sexo, idade, peso e estatura, referente ao mês de março de 2017, pelo qual avaliou o estado nutricional de 718 crianças, na faixa etária de 2 a 3 anos, matriculadas nas 20 creches públicas no município. O estado nutricional foi avaliado em escore-Z, considerando os índices peso para idade, peso para estatura, estatura para idade, índice de massa corpórea para idade, utilizando as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde.

Resultados

O resultado foi obtido com 718 crianças sendo 321 do sexo feminino e 397 do sexo masculino com seguintes resultados peso/altura, 8% risco de baixo peso para altura e 56% está adequado. Peso/idade 5% está em risco de baixo peso para idade e 69% encontrava-se com peso adequado para a idade. Altura/idade, 13% está em risco de baixa altura para idade e 53% está adequado. IMC/idade 11% está em risco de baixo IMC para idade e 53% adequado. Os resultados indicam que a faixa etária avaliada encontrasse em estado nutricional adequado e alguns em risco de desnutrição e obesidade infantil.

Conclusão

É possível observar diferenças significativas no padrão nutricional da população estudada, que estariam vivenciando, em diferentes graus, a transição nutricional na progressiva redução de déficits nutricionais e o aumento da prevalência de sobrepeso. Os resultados desta pesquisa indicam a importância de ações em educação alimentar e nutricional assim como a necessidade da atuação articulada entre as escolas e serviços de saúde para o monitoramento dos perfis nutricionais e implementação de intervenções diferenciadas para os distintos espaços e instituições frequentados pelos escolares.

Referências

Manual de Gestão da Merenda Escolar. Associação de Apoio a Políticas de Segurança Alimentar. São Paulo; 2004.

Spinelli MAS, Canesqui AM. O programa de alimentação escolar no estado de Mato Grosso: da centralização à descentralização (1979- 1995). Rev Nutr 2002; 15:105-107.

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Relatório de atividades. Brasília: MEC; 2003.

Anjos LA, Castro IRR, Engstrom EM, Azevedo AMF. Crescimento e estado nutricional em amostra probabilística de escolares no Município do Rio de Janeiro, 1999. Cad Saúde Pública 2003; 19(sup.1): s171-s179.

Palavras-chave: avaliação nutricional; pré escolares ; educação infantil

PERFIL NUTRICIONAL DE RECÉM NASCIDOS BENEFICIADOS DO PROGRAMA DE EXTENSÃO MÃE E BEBÊ

BRUNA DE SOUZA; CAROLINE D'AZEVEDO SICA

¹ FEEVALE - UNIVERSIDADE FEEVALE

bruna.souza169@gmail.com

Introdução

O estado nutricional de uma criança ao nascer varia de acordo com as condições de vida intrauterina às quais esteve submetida. A adequação nutricional do feto pode influenciar de forma significativa a morbidade e a mortalidade do recém-nascido. As evidências epidemiológicas apontam para fortes associações entre nutrição e crescimento no início da vida e posteriores doenças na fase adulta. Medidas antropométricas como peso e comprimento ao nascer, obtidos na primeira hora após o nascimento, refletem as condições nutricionais do neonato e da gestante, sendo considerados indicadores apropriados de saúde individual.

Objetivos

Acadêmica do Programa de Extensão Mãe Bebê, da Universidade Feevale, com acompanhamento na USF Kephass em Novo Hamburgo, visa identificar o perfil nutricional de RN beneficiados pelo programa.

Metodologia

Trata-se de um trabalho descritivo exploratório e documental, foram coletados dados como peso, comprimento e idade gestacional ao nascer e tipo de parto. Os dados de peso e comprimento foram submetidos ao software WHO Antro, a fim de classificar os índices antropométricos peso para idade (P/I), estatura para idade (E/I) e peso para estatura (P/E). Para o desenvolvimento do estudo foi utilizado o banco de dados de participantes do Projeto de Extensão entre o ano de 2016 e primeiro semestre de 2017. Para análise estatística utilizou-se média e desvio padrão, frequência absoluta e teste qui-quadrado. Este trabalho tem aprovação no Comitê de Ética e Pesquisa sob o número 2.340.689.

Resultados

A amostra foi composta de 77 lactentes. A média de peso foi 3398,36g±459,98 e comprimento foi 48,88cm±2,29. Em relação a peso para idade, 75 (97,4%) apresentaram peso adequado para idade e 2 (2,6%) peso elevado para a idade. Quanto a peso para estatura, observou-se 44 neonatos eutróficos, 7 com risco para baixo peso, 1 com magreza, 17 com risco de sobrepeso, 4 com sobrepeso, 1 obeso e 3 como não diagnosticado, pois o comprimento mínimo para classificação é de 45cm e estes nasceram com 41 e 44 cm. Referente a estatura para a idade, observou-se 71 neonatos com estatura adequada para idade, 5 baixa estatura para idade e 1 muito baixa estatura para idade. Na relação do peso e idade gestacional ao nascer, observando-se que 9,1% encontram-se pequeno para idade gestacional (PIG), 87% adequado para idade gestacional (AIG) e 3,9% grande para idade gestacional (GIG). A média de idade gestacional foi 39,2 semanas, sendo assim, todos os nascimentos a termo. Referente ao tipo de parto, houve uma prevalência de parto normal 67,5%, enquanto que cesárea foi de 32,5%.

Conclusão

Concluímos que o perfil nutricional dos recém nascidos estudados é considerado satisfatório, visto que a maioria apresentou peso adequado ao nascer, reforçando que os índices antropométricos estudados, a razão simples entre o peso e o comprimento, mostrou-se uma alternativa adequada e apropriada para a avaliação do estado nutricional ao nascimento.

Referências

FALCÃO, Mário Cícero. Suporte nutricional no recém-nascido doente ou prematuro. Rev Med, São Paulo, v. 82, n. 1-4, p.11-21, jan-dez. 2003.

Palavras-chave: Antropometria recém-nascidos; Avaliação nutricional infantil; Curvas de crescimento; Saúde da criança

PERFIL NUTRICIONAL E PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA DOS USUÁRIOS DE UM CENTRO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL EM UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR

IRENE COUTINHO DE MACEDO; JULIANA HELENA DA CONCEIÇÃO BRAZ

¹ SENAC - Centro Universitário Senac

irene.cmacedo@sp.senac.br

Introdução

Diversos estudos relacionam a prática de atividade física e uma boa alimentação com níveis de saúde, uma vez que a prática regular de atividade física combinada a uma alimentação equilibrada auxiliam na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, como doenças do aparelho circulatório, cânceres, diabetes, entre outros. Assim, torna-se relevante realizar um estudo que verifique a relação entre o nível de atividade física e os hábitos alimentares dos participantes de um programa de acompanhamento nutricional.

Objetivos

Comparar alterações na composição corporal de indivíduos que praticam atividade física e indivíduos sedentários acompanhados em centro de atendimento nutricional.

Metodologia

Estudo do tipo descritivo com análise documental no qual foram coletados dados já existentes dos prontuários dos pacientes atendidos em um centro de atendimento nutricional de janeiro de 2012 a dezembro de 2015. Todos os prontuários analisados são referentes a pacientes que aceitaram participar de pesquisa, tendo assinado o termo de consentimento livre e esclarecido nos moldes do projeto aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Senac, sob parecer no 104.03.12. Foram analisados 70 prontuários tendo como critério de inclusão pacientes entre 19 a 59 anos de idade, prontuários contendo todos os dados da avaliação física (peso, índice de massa corpórea (IMC), peso de gordura corporal, peso de massa muscular, relação cintura quadril (RCQ) e taxa de metabolismo basal (TMB)) tanto para praticantes e não praticantes de atividade física. Apenas foram inseridos prontuários cujo retorno do paciente não tenha extrapolado 60 dias. Foi utilizado o teste t student pareado para verificar efeitos pós intervenção entre as variáveis numéricas para $p < 0,05$, segundo Stata versão 10.0.

Resultados

Foram estudados 70 prontuários sendo a população composta por homens (29%) e mulheres (71%) com média de idade de $40 \pm 15,6$ anos. O principal motivo de busca pelo atendimento nutricional foi a perda de peso para a 54% das mulheres e 50% dos homens. A maioria da população relatou prática regular de atividade física (52% das mulheres e 70% dos homens). Comparando os indicadores corporais entre indivíduos sedentários e ativos no início do acompanhamento nutricional e após o período de 6 meses, observou-se uma pequena redução de peso corporal, gordura corporal, para os dois grupos sem relevância estatística. No entanto, observou-se também uma redução significativa na massa muscular para os dois grupos ($p=0,01$) o que pode ter acontecido por erros de medida da bioimpedância, registrados nos prontuários. Em contraponto, positivamente, observou-se uma relação estatisticamente significativa para a redução da relação cintura-quadril entre os que praticaram atividade física e os que não praticaram ($p = 0,01$) indicando que a prática da atividade física associada a alimentação adequada pode favorecer a redução de risco para doenças cardiovasculares. É importante ressaltar a necessidade de realizar estudos com um número maior de indivíduos a fim de favorecer uma análise estatística mais apurada e com menos viés.

Conclusão

Conclui-se que o acompanhamento nutricional em centro de atendimento pode favorecer a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis acompanhados de práticas de atividades físicas regulares. No entanto, é necessária atenção aos registros de prontuário para que os estudos prospectivos possam ser realizados com maior eficácia.

Referências

DUNCAN, Bruce Bartholow et al. Doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: prioridade para enfrentamento e investigação. Revista de Saúde Pública. São Paulo. Vol. 46, supl. 1 (dez. 2012), p. 126-134, 2012.

MARCONDELLI, Priscilla; COSTA, Teresa Helena Macedo da; SCHMITZ, Bethsáida de Abreu Soares. Nível de atividade física e hábitos alimentares de universitários do 3º ao 5º semestres da área da saúde. Rev. nutr, v. 21, n. 1, p. 39-47, 2008.

MONTEIRO, Carlos A. et al. A descriptive epidemiology of leisure-time physical activity in Brazil, 1996-1997. *Revista Panamericana de Salud Publica*, v. 14, n. 4, p. 246-254, 2003.

Palavras-chave: atividade física; alimentação; medidas antropométricas; atendimento nutricional

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E DE SAÚDE EM ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO

MARIANA CONTIERO SAN MARTINI; SAMANTHA DALBOSCO LINS CARVALHO; KARYNE SUMICO DE LIMA UYENO; DANIELA DE ASSUMPÇÃO; MARILISA BERTI DE AZEVEDO BARROS; ANTONIO DE AZEVEDO BARROS FILHO

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas
maricsm.02@gmail.com

Introdução

A mídia e a sociedade valorizam o corpo magro como um paradigma de beleza ideal. Tal padrão influencia fortemente os adolescentes, público que vivencia grandes mudanças, especialmente a busca de sua identidade pessoal e corporal, com modificação do posicionamento do corpo perante o mundo. Adolescentes que não se consideram acima do peso/satisfeitos com o mesmo podem ser menos propensos a terem estilo de vida saudável.

Objetivos

Analisar a satisfação com o peso em adolescentes com excesso de peso, segundo variáveis sociodemográficas, de morbidades e comportamentos de saúde.

Metodologia

Estudo transversal de base populacional com adolescentes entre 10-19 anos, participantes do Inquérito de Saúde em Campinas (ISACamp-2008/09). A amostra foi determinada por procedimentos de amostragem probabilística, por conglomerado e nos estágios: setor censitário e domicílio. O Índice de Massa Corporal foi calculado com informações referidas e classificado com base nos percentis da Organização Mundial da Saúde. Verificou-se associação entre a satisfação com o peso e as variáveis independentes pelo teste qui-quadrado, com nível de significância de 5%. As Razões de Prevalências (RP) brutas e ajustadas e os Intervalos de Confiança de 95% foram calculados pelo uso de regressão simples e múltipla de Poisson. Os responsáveis pelos adolescentes menores de 18 anos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual de Campinas, em adendo ao parecer nº 079/2007.

Resultados

Foram analisados 217 adolescentes com sobrepeso/obesidade. Prevalências inferiores de satisfação com o peso foram observadas nos adolescentes com renda mensal per capita $\geq 1,5$ salários mínimos (RP=0,5; IC95%:0,3-0,9), nos que possuíam entre 8-15 equipamentos no domicílio (RP=0,4; IC95%:0,3-0,7) e 16 ou mais (RP=0,3; IC95%:0,1-0,7), nos com presença de doença(s) crônica(s) (RP=0,4; IC95%:0,2-0,8) e ao menos duas queixas de saúde (RP=0,2; IC95%:0,1-0,5). Todavia, notou-se maior prevalência de satisfação nos adolescentes mais novos, de 10-14 anos (RP=2,5; IC95%:1,4-4,3). Grande parte dos jovens (RP=50,3%-IC95%: 41,3-59,3) foram caracterizados como insuficientemente ativos; 51,2% (IC95%: 42,6-59,8) dos sujeitos referiram consumo de frutas; 57,7% (IC95%: 50,9-64,3) de hortaliças e 43,8% (IC95%: 35,6-52,4) de refrigerantes ≥ 4 vezes por semana.

Conclusão

Verificaram-se menores prevalências de satisfação com o peso nos adolescentes com excesso de peso de maior poder aquisitivo, com doença(s) crônica(s) e queixas de saúde. Metade dos adolescentes não praticava atividade física segundo o tempo / a frequência recomendados. Além disso, observaram-se baixas prevalências no consumo frequente de frutas e hortaliças e elevado percentual de ingestão de refrigerantes.

Referências

- 1-BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar, 2012. Rio de Janeiro: IBGE; 2013.
- 2-BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar, 2015. Rio de Janeiro: IBGE; 2016.
- 3-FROIS, E.; MOREIRA, J.; STENGEL, M. Media and body image in adolescence: the body in discussion. *Psicologia em Estudo*, v.16, n.1, p.71-7, 2011.
- 4-POVEDA, A.; IBÁÑEZ, M. E.; REBATO, E. Obesity and body size perceptions in a Spanish Roma population. *Ann Hum*

Biol., v.41, n.5, p.428-35, 2014.

Palavras-chave: Adolescente; Inquéritos Epidemiológicos; Obesidade; Peso corporal; Sobrepeso

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM IDOSOS FREQUENTADORES DE UM NÚCLEO DE CONVIVÊNCIA DE BELÉM/PA

THAIS FRANCO DOS SANTOS; SAMARA DA SILVA QUEIROZ; EMILY DE CÁSSIA CRUZ DOS SANTOS; MARINA GORETH SILVA DE CAMPOS; RÉIA SÍLVIA LEMOS; WALYSON SANTOS DE SOUZA

¹ UFPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

ssamara.queiroz@gmail.com

Introdução

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) baseia-se na definição de segurança alimentar e nutricional, a qual expressa o direito de todo indivíduo ao acesso regular e permanente a alimentação de qualidade e em quantidade adequada, sem o comprometimento de outras necessidades básicas, buscando sempre práticas alimentares saudáveis e que respeitem a diversidade cultural e o meio ambiente. Devido as diversas alterações causadas pelo processo natural de envelhecimento, o estado nutricional dos idosos é comprometido e fatores socioeconômicos pertinentes a renda podem levar o idoso a insegurança alimentar (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2012, p.77). O Índice de Massa Corporal (IMC) é um bom indicador do estado nutricional, além de ser válido pelo baixo custo, praticidade e utilidade para predição de doenças (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2011, p.23).

Objetivos

Identificar o perfil sociodemográfico e verificar a presença de insegurança alimentar e nutricional em idosos frequentadores de um núcleo de convivência de Belém/PA.

Metodologia

Estudo transversal, descritivo, realizado no período de fevereiro de 2016 a junho de 2017 durante atividades de extensão voluntária com idosos frequentadores do Núcleo de Convivência da Pastoral da Pessoa Idosa de uma Paróquia, em Belém-PA. Aplicou-se um questionário estruturado com perguntas fechadas contendo dados sociodemográficos e dados antropométricos peso e altura, a classificação do Índice de Massa Corporal seguiu as diretrizes da Organização Pan-americana de Saúde (OPAS, 2001) e para Circunferência da Cintura adotou-se a classificação da Organização Mundial de Saúde (OMS, 1998). As ações desenvolvidas pelo projeto contemplam a Resolução CNS nº 466, de 12 de dezembro de 2012, submetida à Plataforma Brasil, na qual recebeu autorização sob CAAE nº 56210016.5.0000.0018, todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados coletados foram registrados e analisados em planilha eletrônica do Microsoft Excel® 2013.

Resultados

O estudo foi realizado com 102 idosos de ambos os sexos, sendo o sexo feminino predominante com 87,2%, a faixa etária prevalente no estudo foi de 60 a 69 anos representando 49% dos idosos, quanto a escolaridade, o Ensino Fundamental Incompleto obteve o maior percentual com 47%. Tratando-se da renda, a maior parte dos idosos alegou não possuir renda própria (52,9%), além disso, constatou-se que 75,4% deles recebem apenas um salário mínimo o qual custeiam alimentação, gastos familiares e remédios, isto é, o acesso a alimentação adequada fica comprometido devido a despesa com outras necessidades essenciais. Em relação ao Índice de Massa Corporal, observou-se que grande parte dos idosos apresentava inadequações quanto ao diagnóstico nutricional, pois 33,3% apresentaram excesso de peso e 32,3% estavam abaixo do peso aquedado, ou seja, encontravam-se em risco nutricional.

Conclusão

Pode-se perceber que a insegurança alimentar e nutricional está diretamente relacionada a condição socioeconômica, podendo contribuir tanto para desnutrição pela dificuldade de acesso ao alimento, quanto para o excesso de peso pelo consumo de alimentos ultraprocessados, os quais se ingeridos em excesso tendem a favorecer o desenvolvimento de doenças. É necessário o fomento das políticas de garantia ao acesso a alimentação saudável e adequada, bem como, o monitoramento das medidas antropométricas, promoção de novos hábitos alimentares conduzindo a melhoria do estado nutricional da população idosa.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: **Ministério da Saúde**, 2012. (Série B. Textos Básicos de Saúde). 77p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) [Internet]. Brasília: **Ministério da Saúde**; 2011. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf>. Acesso em: 12 set. 2017.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. Encuesta multicéntrica Salud Bienestar y Envejecimiento (SABE) en América Latina y el Caribe: informe preliminar. **XXXVI Reunión del Comité Asesor de Investigaciones en Salud**, Kingston – Jamaica: 9-11 jul. 2001, 92p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic. **WHO Technical Report Series**, Geneva, n. 894, 1998.

Palavras-chave: Perfil sociodemográfico; Idosos; Segurança Alimentar; Saúde coletiva

PESQUISA DE COLIFORMES A 30 E 45°C EM SORVETES DE MASSA COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE FRANCISCO BELTRÃO – PR

LEILA ROSELI DIERINGS DELLANI; LÍGIA DE CARLI PITZ; JANDRIELI LUZIA BEUS; FERNANDO HENRIQUE PAVÃO; EDER PADILHA DOS SANTOS

¹ UNIOESTE - Universidade Estadual do Oeste do Paraná, ² UNIPAR - universidade Paranaense
ledierings@gmail.com

Introdução

Sorvetes de massa e picolés são denominados como produtos gelados comestíveis, os quais são uma mistura homogênea de gordura e proteínas, podendo ser adicionado outros ingredientes e submetidos ao congelamento. Segundo a Associação Brasileira das Indústrias de Sorvete, o Brasil está em décimo primeiro lugar a nível mundial em consumo de sorvete. Por possuir uma composição variada de ingredientes, é considerado um alimento favorável ao desenvolvimento de microorganismos. Porém, para que uma possível contaminação alimentar se desenvolva, deve ocorrer um descuido significativo durante a etapa do processamento do produto. A contaminação pode ser devida a matérias-primas mal conservadas ou vencidas, falta de limpeza de equipamentos, manipuladores com má higiene corporal ou sem uso de Equipamentos de Proteção Individual adequados e inapropriados processos de pasteurização, congelamento e armazenamento.

Objetivos

Realizar a pesquisa de Coliformes totais e a 45° em sorvetes de massa comercializados na cidade de Francisco Beltrão –PR.

Metodologia

Foram coletadas 15 amostras de sorvete de massa em diferentes estabelecimentos comerciais da cidade de Francisco Beltrão (PR). Após o derretimento completo da amostra, 25 g foram transferidos para erlenmeyers estéreis e foi adicionado 225 ml de água peptonada 0,1%, sendo a mistura homogeneizada durante 1 minuto. Desta diluição 10⁻¹, 1,0 mL foi inoculada em placas 3M Petrifilm CC®. Após, as placas foram levadas para incubação em estufas a 32°C e 45°C por 24 horas. Foram considerados resultados positivos para Coliformes, o crescimento de colônias vermelhas com produção de gás.

Resultados

As placas incubadas a 32°C apresentaram crescimento de 0 a 214 UFC/mL de coliformes totais, sendo o valor médio de aproximadamente 42,3 UFC/mL. Já as placas incubadas a 45°C apresentaram crescimento de 0 a 86 UFC/mL de coliformes a 45°, sendo o valor médio de aproximadamente 20 UFC/mL. No entanto, apenas uma amostra não apresentou coliformes totais e coliformes a 45° e 06 amostras apresentaram coliformes totais, mas não apresentaram coliformes a 45°. Apenas 05 amostras apresentaram coliformes a 45°C em quantidade superior a estabelecida pela legislação (5 UFC/mL).

Conclusão

Portanto, a maioria dos sorvetes analisados apresentou coliformes totais e coliformes a 45°C, o que pode ser devido às condições de processamento e/ou comercialização inadequados, podendo representar perigo para a saúde do consumidor. Sendo assim, é necessário maior fiscalização e um controle de qualidade, de forma a assegurar os direitos e a saúde do consumidor.

Referências

BRASIL. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 200. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 jan. 2001.

BRASIL. RDC nº 266, de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis. Diário oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23 set. 2005.

TONET, A.; RIBEIRO, A. B.; BAGATIN, A. M.; QUENEHEN, A. SUZUKI, C. C. L. F. Qualidade microbiológica de sorvetes e caldas pasteurizadas produzidos artesanalmente em uma cidade do estado do Paraná. Revista Brasileira de Pesquisa em Alimentos. n. 2, p. 96 – 103, 2011.

PAZIANOTTI, L.; BOSSO, A. A.; CARDOSO, S.; COSTA, M. de R.; SIVIERI, K. Características microbiológicas e físico-químicas de sorvetes artesanais e industriais comercializados na região de Araçatuba – PR. Rev. Inst. Lact. “Cândido Tostes”. n. 377, p. 15-20, 2010.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; Análise Microbiológica; Produção de alimentos

PET-SAÚDE/GRADUASUS: AVALIAÇÃO DAS ESCOLHAS ALIMENTARES DE MÃES BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NA HORA DAS COMPRAS.

ANA CAROLINE NEGRÃO LOPES; DÉBORA SUELLEN RIBEIRO GOMES; SILVANA DA SILVA MOURA; ERICA COSTA DA COSTA; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² SESMA - Secretaria Municipal de Saúde

anacarolinenegrao@gmail.com

Introdução

Dentre os direitos humanos básicos, estão o acesso a saúde e alimentação. Visando à garantia destes direitos o I Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional 2012-2015, busca a consolidação de programas e ações de alimentação e nutrição em todos os níveis da atenção à saúde, em especial na primária. Um estudo realizado por Nascimento et al. (2017), constata que a maior parte da renda de usuários do Programa Bolsa Família é convertida principalmente, na aquisição de alimentos, em especial produtos processados e ultraprocessados. Tais resultados fortalecem a necessidade de atividades de educação nutricional na construção de hábitos alimentares saudáveis.

Objetivos

Avaliar o consumo alimentar, por meio de atividade de educação alimentar e nutricional, de beneficiárias do Programa Bolsa Família atendidas em uma Unidade Municipal de Saúde de Belém, Pará.

Metodologia

A atividade foi realizada em maio de 2017, por um grupo do Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde, formado por acadêmicos, tutor e preceptor do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará, com as mães que aguardavam atendimento no Programa Bolsa Família. Após assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, as participantes foram expostas a diversas embalagens de produtos alimentícios, agrupados de acordo com a nova classificação dos alimentos, apresentada na segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Em um primeiro momento, todas receberam orientações sobre os alimentos apresentados e, em seguida, “compraram” os que mais consumiam. No final, com base nos relatos e nas escolhas alimentares, foram realizadas orientações para o correto consumo dos mesmos.

Resultados

Por meio da atividade foi possível observar que a maioria das participantes optou por “comprar” alimentos processados (fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar, visando elevar a vida de prateleira e torná-los mais agradáveis ao paladar), e ultraprocessados (formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias sintetizadas em laboratório ou extraídas de alimentos), e demonstrou baixo consumo dos alimentos in natura, aqueles que não sofreram quaisquer alterações ao deixar a natureza, ou minimamente processados, que foram submetidos a processo de limpeza, secagem ou congelamento, por exemplo. Além das escolhas, o modo de preparo dos alimentos foi a grande questão abordada durante a atividade, indicando que muitas possuíam informações errôneas sobre alimentação e nutrição. De certa forma, a atividade permitiu divulgar o tema da nova classificação de alimentos, aperfeiçoar o entendimento e esclarecer dúvidas das participantes.

Conclusão

A atividade realizada de forma fácil e prática, possibilitou a disseminação de informações importantes para a adoção de hábitos alimentares saudáveis para esta população. Desta forma, destaca-se a importância de atividades de Educação Alimentar e Nutricional como essa na Atenção Primária à Saúde direcionada a influenciar nas escolhas alimentares e consequentemente na qualidade da alimentação, uma vez que a arrecadação proveniente dos programas de transferência de renda, como o do Programa Bolsa Família, tem impacto no combate à fome e a insegurança alimentar.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. edição. Brasília : ministério da saúde, 2014.

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CAISAN). **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015**. Brasília, 2011.

NASCIMENTO, E. C. et. al. **O papel do Programa Bolsa Família na segurança alimentar das famílias do Território do Marajó, PA.** Campo Grande: INTERAÇÕES, v. 18, n. 2, p. 59-70, abr./jun. 2017.

Palavras-chave: Guias alimentares; Saúde Pública; Educação alimentar e nutricional

POLÍTICA ESCOLAR DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES: UM ESTUDO TRANSVERSAL

MYRTIS KATILLE DE ASSUNÇÃO BEZERRA; MÔNICA KARINE VIEIRA DE ALMEIDA SOUZA; BRUNA MATOS DE ASSIS; PEDRITA BORGES DIAS

¹ FIOCRUZ - Fundação Oswaldo Cruz de Pernambuco, ² UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia
monica-karine94@hotmail.com

Introdução

Cerca de 25% dos adolescentes do Brasil apresentam excesso de peso (BLOCH et al., 2016). Políticas que estimulem a alimentação saudável no ambiente escolar e nutrição parecem ser o meio mais custo-efetivos para promoção da alimentação saudável, contribuindo para bons hábitos alimentares e melhora no estado nutricional de adolescentes. (BEZERRA et al., 2017).

Objetivos

Investigar se as políticas escolares para promoção da alimentação saudável tem relação com a menor prevalência de obesidade em adolescentes de escolas públicas e privadas de Recife.

Metodologia

Estudo transversal de base populacional, como parte do “Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes” (ERICA). Foram avaliados 2.400 adolescentes de 12 a 17 anos de 39 escolas públicas e privadas selecionadas em Recife (PE). O estado nutricional foi classificado segundo o IMC, razão entre o peso (kg) e o quadrado da estatura (m). Para a classificação do estado nutricional, foram adotadas as curvas de referência da Organização Mundial de Saúde (OMS) (OMS,2007), utilizando como índice o IMC-para-idade, segundo sexo. Os pontos de corte adotados foram: $\text{score-Z} \geq -2$ e ≤ 1 (eutrofia); $\text{score-Z} > 1$ e ≤ 2 (sobrepeso) e $\text{score-Z} > 2$ (obesidade). Através de questionário aplicado ao gestor da escola, onde se avaliou se a escola apresentava a política de limitar da venda e/ou oferta de alimentos ultraprocessados, com alto teor de gordura e/ou açúcar, como biscoitos, refrigerantes, sucos industrializados e frituras. Utilizou-se o teste qui-quadrado e a razão de prevalência (RP) com respectivo IC95% como medida de associação. O nível de significância estatística foi fixado em $< 0,05$. As análises foram realizadas Stata 14.0. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco (Nº 05185212.2.2002.5208).

Resultados

No presente estudo, a prevalência de adolescentes com IMC adequado para idade foi de 73,4% ($n=1.649$), com sobrepeso 16,8% ($n=389$) e com obesidade 9,6% ($n=222$). As escolas com políticas promotoras da alimentação saudável apresentam menor prevalência de estudantes com obesidade (7,6% vs. 16,6%; $RP=0,98$; $IC95\%: 0,96; 0,99$) e uma maior prevalência de estudantes com índice de massa corporal adequada (75,9 % vs. 69,8%) quando comparadas com as escolas que não adotavam essa política.

Conclusão

As escolas que dispõe de políticas de promoção de alimentação saudável, incluindo a menor oferta de alimentos ultraprocessados, apresentaram uma menor prevalência de adolescentes com obesidade, o que demonstra a efetividade dessas políticas.

Referências

BEZERRA, M.A.. et al. Saúde e nutrição em escolas públicas e privadas de Recife. Rev. Bras. Saúde Mater. Infant., Recife , v. 17, n. 1, p. 191-200, mar. 2017.

BLOCH, K.V.; et al . ERICA: prevalências de hipertensão arterial e obesidade em adolescentes brasileiros. Revista de Saúde Pública, v. 50 Suppl 1:9s. , 2016

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. Bull World Health Organ. v.85, p: 660-7, 2007

Palavras-chave: Alimentação saudável; Nutrição; Obesidade; Promoção da saúde

POR QUE AS PESSOAS COMEM O QUE COMEM? COMPARAÇÃO DAS MOTIVAÇÕES PARA COMER ENTRE DOIS CONTEXTOS SOCIOECONÓMICOS DÍSPARES NO BRASIL

JÉSSICA MARIA MUNIZ MORAES; MARLE S ALVARENGA

¹ FSP-USP - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo

marlealvarenga@gmail.com

Introdução

Os motivos para comer e para a escolha alimentar consideram vários atributos relacionados ao indivíduo, à comida e ao ambiente; ou seja, envolve fatores biológicos, fisiológicos, psicológicos, cognitivos, ideológicos, culturais e socioeconômicos (como renda, escolaridade e preço dos alimentos). As motivações para comer são, no entanto, pouco estudadas e não há no cenário nacional investigações sobre o tema, especialmente em contextos diferenciados¹.

Objetivos

Avaliar as motivações para comer e para a escolha alimentar em dois contextos socioeconômicos díspares no Brasil e verificar associações entre esse constructo e o sexo, idade, estado nutricional, escolaridade, status socioeconômico, se tem de filhos e hábito de cozinhar.

Metodologia

Estudo transversal, no qual usuários de ambos os sexos de duas Unidades de Saúde de São Caetano do Sul (São Paulo) e duas de São Luís (Maranhão) foram convidados a participar da pesquisa respondendo: questionário sociodemográfico; questionário de classificação econômica da Associação Brasileira de Empresas e Pesquisa (ABEP); e a The Eating Motivation Survey (TEMS)¹. Foram utilizados Testes de Qui-Quadrado de Pearson (X²) para comparar as frequências das variáveis sociodemográficas e econômicas e as médias das dimensões da TEMS foram analisadas por meio de Testes t Independente e Modelos Lineares Generalizados (GLM) entre e dentro as cidades. As análises foram conduzidas por meio do software SPSS 21.0. Todos os indivíduos que participaram desta pesquisa, aprovada pelo Comitê de Ética da Faculdade de Saúde Pública (USP) sob protocolo 1.885.824, e assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Participaram do estudo 473 indivíduos, que foram principalmente do sexo feminino (74,8% de mulheres em São Luís e 74,5% em São Caetano do Sul). São Luís teve maior proporção de adultos jovens (20-30 anos) ao passo que São Caetano do Sul teve maior frequência de pessoas na faixa dos 50 a 59 anos. Para a classificação do Índice de Massa Corporal (IMC) ambas as cidades tiveram mais de 50% dos indivíduos com IMC ≥ 25 . Conforme o esperado, os indivíduos de São Luís tiveram menor grau de escolaridade (11,1% com nível superior) e de classificação socioeconômica (29,3% entre as classes A-B2) comparado aos de São Caetano do Sul (41,9% com nível superior; 74,7% entre as classes A-B2); e a distribuição de quem cozinha ou não e ter filhos foi semelhante nas duas cidades – com mais pessoas que cozinhavam (74,4% em São Luís e 76,2% em São Caetano do Sul) e que tinham filhos (72,7% em São Luís e 66,7% em São Caetano do Sul). De modo geral, houve uma semelhança nas motivações para comer entre os dois contextos, sendo que nas duas cidades as pessoas comem o que comem principalmente devido à Preferência, Hábitos, Necessidade e Fome, e Saúde e dão menos importância na hora de suas escolhas alimentares para motivos como Controle de Emoções, Normas Sociais e Imagem Social. No entanto, a variável cidade teve maior efeito para São Luís escolhendo mais por Saúde (efeito só da cidade) e Questões Naturais ($\eta^2=0,019$), e os de São Caetano do Sul, Preço ($\eta^2=0,014$) e Atração Visual ($\eta^2=0,009$).

Conclusão

Os resultados deste estudo atestam a multifatorialidade das motivações para comer e escolhas alimentares, sobre os quais é possível concluir que mesmo em contextos socioeconômicos diferentes, outros fatores determinantes de escolha alimentar, que não necessariamente relacionados ao status socioeconômico, podem ser relevantes nas razões pelas quais as pessoas comem o que comem.

Referências

1. Renner B, Sproesser G, Strohbach S, Schupp HT. Why we eat what we eat. The Eating Motivation Survey (TEMS). *Appetite* 2012; 59(1):117-128

Palavras-chave: escolha alimentar; Motivação; alimentação; comportamento; análise socioeconômica

PRÁTICA EDUCATIVA DE PROMOÇÃO A SAÚDE ÓSSEA PARA IDOSOS DE UMA COMUNIDADE DA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO

VANESSA DOS REIS DE SOUZA; SILVANIA FERREIRA RAMOS; SONIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA

¹ FABA - Faculdade Bezerra de Araújo
vanessadosreis1983@gmail.com

Introdução

O aumento excepcional de pessoas idosas desde o início do século XX é um fato observado em todo o mundo. Essa mudança produziu um impacto na estrutura etária da sociedade, assim como no aumento e predomínio de doenças crônico-degenerativas, como a osteoporose, uma patologia de alta prevalência, hoje apontada por ser um problema de saúde pública mundial. Em virtude da comemoração do dia do Idoso e visto a necessidade do público alvo, os acadêmicos de nutrição da Faculdade Bezerra de Araújo acompanhados por sua supervisora, realizaram uma atividade educativa com o intuito de informar e conscientizar os idosos de uma comunidade carente, na Zona Oeste do município do Rio de Janeiro, a respeito dos problemas relacionados à osteoporose bem como sua prevenção, além de torná-los agentes sociais multiplicadores desse conhecimento.

Objetivos

Transmitir, de forma dinâmica, o conhecimento sobre os benefícios da ingestão adequada de cálcio assim como suas fontes alimentares, a fim de evitar e tratar a osteoporose, garantindo a manutenção óssea.

Metodologia

A prática educativa foi realizada no Núcleo da Associação de moradores da Comunidade São Jerônimo e contou com a participação de 25 idosos moradores locais, sendo aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Com o auxílio de um carro de som e visitas domiciliares, os mesmos foram convidados a participarem do evento. Primeiro foi feita uma apresentação sobre a importância da atividade física para a saúde dos ossos, ministrada por uma educadora física que ensinou exercícios simples para serem praticados em casa. Em seguida os alunos interagiram com os idosos em uma dinâmica de perguntas sobre quais alimentos eles conheciam que era fonte de cálcio, usando cartazes e imagens. A medida que eles respondiam, os acadêmicos explicavam a importância do consumo de determinados alimentos para a saúde óssea, assim como a interação com alguns outros podem aumentar ou diminuir a absorção do nutriente. O evento foi encerrado com um baile de máscaras e degustação de um lanche saudável com alimentos fonte de cálcio.

Resultados

O público alvo conseguiu compreender claramente a proposta da apresentação, o que foi percebido pela alta participação e posterior procura dos mesmos com interesse de saber as receitas fonte de cálcio e outras formas de prevenir a doença.

Conclusão

A promoção de práticas saudáveis, tradicionalmente objeto das ações educativas em saúde, na linha de estímulo e capacitação para o autocuidado, controle e ingestão alimentar consciente, contribui para a melhoria da qualidade de vida. Neste sentido, o envelhecimento sadio é uma das metas empregadas pela Organização Mundial da Saúde, fazendo com que as ações educativas sejam um dos veículos que aproxima os profissionais de saúde com a população.

Referências

- PINHEIRO, CARVALHO e DANTAS (2006). Osteopenia: um aviso silencioso às mulheres do século XXI. Revista de Educação Física. 1(140):43-51
- CARVALHO, FONSECA e PEDROSA (2004). Educação para a saúde em osteoporose com idosos de um programa universitário: repercussões. Rio de Janeiro
- ASSIS, MENEZES e PACHECO et al (2007). Ações educativas em promoção da saúde no envelhecimento: a experiência do núcleo de atenção ao idoso da UNATI/UERJ

Palavras-chave: Envelhecimento; Osteoporose; Saúde do Idoso

PRÁTICA EDUCATIVA DE PROMOÇÃO A SAÚDE PARA UM GRUPO DE DIABÉTICOS E HIPERTENSOS DE UMA COMUNIDADE DA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO

FABIANA DA SILVA SANTOS; SÔNIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA

¹ FABA - Faculdade Bezerra de Araújo

fabianasans@bol.com.br

Introdução

A obesidade é considerada uma epidemia mundial, existente em vários países. As tendências de transição nutricional das últimas décadas, com o aumento de produtos industrializados ricos em gorduras, açúcares e sal, aliadas com a ausência de atividade física, colaboram para o avanço de casos de obesidade, aumentando o risco de doenças crônicas não transmissíveis que são atualmente as principais causas de mortalidade no mundo, sendo a diabetes e hipertensão as mais comuns. Com o intuito de melhorar a qualidade de vida de um grupo do posto de saúde, os acadêmicos de nutrição da Faculdade Bezerra de Araújo acompanhados por sua supervisora, realizaram uma atividade educativa multidisciplinar com a presença dos profissionais de odontologia, enfermagem e agente comunitário de saúde.

Objetivos

Orientar indivíduos com diabetes e hipertensão na montagem de seus pratos, realizando dinâmicas que os coloquem diretamente envolvidos com os alimentos, mostrando que é possível realizar preparações saborosas e rápidas na qual colabore de forma positiva para a saúde, visando o controle da patologia.

Metodologia

O evento foi realizado por acadêmicas na associação da comunidade em São Jerônimo. Compareceram 21 adultos e idosos já diagnosticado com hipertensão e diabetes mellitus, sendo aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. No primeiro momento foi realizada uma dinâmica de “quebra-gelo” com o intuito de saber o nome dos participantes e também o tipo de alimento de sua preferência. Em seguida, os participantes foram divididos em quatro grupos onde cada um ficou responsável em montar o prato de uma refeição: desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar. Os pratos foram ilustrados em cartolinas com o nome de cada refeição e havia à disposição deles uma série de gravuras e miniaturas de alimentos diversificados que poderiam ser escolhidos livremente e que representasse o perfil de alimentos que costumam compor suas refeições. Após, as acadêmicas recolheram os cartazes e fizeram as observações pertinentes de acordo com os erros comumente cometidos e orientaram como montar a refeição de maneira mais harmônica, dando enfoque para os principais cuidados nas combinações alimentares para diabéticos e hipertensos. Ao final foi ofertada uma mesa com opções de preparações mais saudáveis, sendo explicado os benefícios de cada alimento, distribuído sal de ervas como brinde e um panfleto contendo as receitas.

Resultados

Durante o encontro, as atividades realizadas geraram resposta de grande valor para os acadêmicos. O público alvo demonstrou participativo em todas as atividades propostas, com alegria e espontaneidade. Diante disto, obteve-se parâmetros positivos, prazerosos e satisfatórios para ambos os lados.

Conclusão

Dentro do campo de estágio de saúde coletiva, a abordagem aos indivíduos acometidos com a patologia ocorre de forma satisfatória, gerando desafios para os acadêmicos da área de Nutrição que a cada dia buscam novas atividades e dinâmicas para melhor informa-los e favorecer adesão ao tratamento, mostrando que é possível através de boas escolhas alimentares, ter uma vida mais saudável. Contudo percebe-se que a equipe multiprofissional é importante para se obter melhores resultados ao tratamento.

Referências

Mariath, Aline Brandão, et al. Obesidade e fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis entre usuários de unidade de alimentação e nutrição. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2007000400017. Acesso em: 01 de novembro de 2017.

Silva, Terezinha Rodrigues, et al. Controle de diabetes Mellitus e hipertensão arterial com grupos de intervenção educacional e terapêutica em seguimento ambulatorial de uma Unidade Básica de Saúde. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-12902006000300015. Acesso em: 02 de novembro de

2017.

SILVA, Kelvia Donato, et al. EDUCAÇÃO EM SAÚDE NA PREVENÇÃO DA HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA: RELATO DE EXPERIÊNCIA. Disponível em; <http://www.sbpcnet.org.br/livro/63ra/conpeex/extensao-cultura/trabalhos-extensao-cultura/extensao-cultura-kelvia-donato.pdf>. Acesso em: 02 de novembro de 2017

Palavras-chave: Equipe multidisciplinar; Obesidade; Qualidade de vida

PRÁTICAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS DE 4 A 9 ANOS PARTICIPANTES DE OFICINAS DE CULINÁRIA SAUDÁVEL

CAMILA MELLO NEDEL; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO; IVANA ARAGÃO LIRA VASCONCELOS; RENATA PUPPIN ZANDONADI; AMANDA NUNES ARAÚJO; NATÁLIA DIAZ TAVARES

¹ UNB - Fundação Universidade de Brasília
ivanaunb@gmail.com

Introdução

A Pesquisa de Orçamentos Familiares (2008-2009) indicou 33,5% das crianças de 5 a <9 anos com excesso de peso, explicado pelo aumento do consumo de alimentos ricos em gordura e açúcar e a diminuição do consumo de frutas, hortaliças, arroz e feijão. Como uma estratégia de enfrentamento, oficinas culinárias são capazes de promover a alimentação saudável por favorecer o contato, o preparo, a degustação.

Objetivos

Avaliar práticas alimentares e antropometria de crianças de 4 a 9 anos participantes do projeto “A conquista da Alimentação Saudável pelas crianças na cozinha” da Universidade de Brasília.

Metodologia

estudo transversal realizado no 2º semestre de 2016 e 1º de 2017, com mensuração de peso e altura das crianças e aplicação de um formulário autoadministrado aos pais. Participaram da pesquisa 71 crianças, quase 80% daquelas que estavam no projeto. No formulário havia questões que abordavam temas sobre: restrição alimentar; frequência de prática de atividade física; número de refeições realizadas fora de casa e costume de levar lanche para a escola; participação da criança na preparação das refeições; questionário de frequência alimentar qualitativa composto por 45 itens alimentares e 8 tipos de frequência que variaram de nunca a 2 ou mais vezes por dia. A avaliação antropométrica das crianças foi feita a partir das curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde. Foram utilizados os parâmetros de peso por altura para as crianças de 4 anos e Índice de Massa Corporal por idade para as de 5 a 10 anos. Todos os pais assinaram TCLE.

Resultados

Cerca de 10% dos responsáveis relataram que as crianças possuíam algum tipo de restrição alimentar, sendo a intolerância a lactose e a alergia a proteína do leite as mais encontradas. A prática de atividade física pelo menos 3x/semana (média de 60 minutos) foi encontrada em 70% das crianças; 72% assistem à televisão ou fazem uso de jogos eletrônicos pelo menos 5x/semana durante 180 minutos. Cerca de 60% das crianças fazem os lanches da manhã ou tarde e 30% realizam o almoço fora do domicílio. Deve-se enfatizar, porém, que algo próximo a 70% das crianças levam o lanche de casa 5x/semana, optando principalmente por frutas (80%), bolos (67%), pães (65%), suco natural de frutas (55%), iogurtes (34%) e biscoitos (30%). Os sucos artificiais ou refrigerantes apareceram como preferidos em 21% dos casos e, em menor grau, surgiram os salgadinhos industrializados ou fritos (3-7%), leite com achocolatado e barras de cereal (10-12%). Com relação a frequência de consumo de alimentos, foi observado que, dentre os alimentos ricos em gordura, açúcar e sódio, o achocolatado em pó é consumido diariamente por 27%, o biscoito recheado 5x/semana por 13%, as balinhas/ gomas de mascar 1x/ dia por 7%. Apesar do consumo diário de frutas e hortaliças cruas (72% e 48%), uma quantidade considerável consome menos de uma porção (27% e 62%, respectivamente). São eutróficas 73% das crianças avaliadas e 24% estão com excesso de peso. O sobrepeso foi mais presente nas meninas (8,5%) e a obesidade nos meninos (10%).

Conclusão

As crianças mostraram-se, em geral, ativas e eutróficas. Como grande parte realiza os lanches na escola levando-os de casa e, pelo menos, uma aula sobre o tema é oferecida semestralmente, as oficinas culinárias são potencialmente uma boa estratégia para desenvolver lanches saudáveis com maior praticidade e aceitação. Preparações como bolos e pães podem ser desenvolvidos reduzidos em gordura e açúcar e enriquecidos com frutas e hortaliças.

Referências

1. INSTITUTO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil**. IBGE: Rio de Janeiro, 2010.

Palavras-chave: alimentação saudável; criança; culinária; consumo alimentar

PRÁTICAS ALIMENTARES NA PRIMEIRA INFÂNCIA E PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE INFANTIL

FLÁVIA GABRIELLE PEREIRA DE OLIVEIRA; EYLLA HANNAH DA SILVA LEMOS; ISABELLA SIMÕES SOUZA; CATARINE SANTOS DA SILVA; TAMIRES BARBOSA PEREIRA DE OLIVEIRA; AUGUSTO CESAR PEREIRA DE OLIVEIRA

¹ UNIFAVIP - Centro universitário do Vale do Ipojuca
flavia_gabrielle@yahoo.com.br

Introdução

O sobrepeso e a obesidade infantil vêm crescendo consideravelmente nos últimos anos, chamando atenção para as práticas alimentares que as crianças têm quando se encontram na primeira infância. O ganho de peso excessivo na infância é uma condição em que o excesso de gordura corporal afeta de forma negativa a saúde ou bem-estar de uma criança. Estudos recentes apontam para duas causas que podem propiciar o sobrepeso e obesidade infantil, que são o desmame precoce e a alimentação complementar antes dos seis meses de vida. Vários motivos estão relacionados ao incentivo dessas práticas pelas mães, como sua inserção no mercado de trabalho, a influência das propagandas alimentícias, o crescimento da indústria de alimentos, e o estilo de vida que as famílias têm adotado

Objetivos

Avaliar as práticas alimentares da primeira infância e a relação com a prevalência de sobrepeso e obesidade infantil.

Metodologia

Estudo transversal do tipo descritivo, realizado no mês de setembro de 2016, em uma Creche do Município de Surubim –PE. A população de estudo foi composta por alunos matriculados e com seus respectivos pais ou responsáveis. Foram aplicados dois questionários, um para os alunos e outro para seus responsáveis. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFAVIP - DeVry, conforme as normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos sob o protocolo caae: 56584816.3.0000.5666.

Resultados

O tempo de aleitamento materno exclusivo e a introdução precoce da alimentação complementar podem ser fatores influenciadores no ganho excessivo de peso. A mediana de aleitamento materno exclusivo até os seis meses foi de 32,3%. A alimentação complementar era introduzida precocemente, visto que 56 % das mães ofertaram algum tipo de alimento antes dos 6 meses de vida da criança. A prevalência de sobrepeso e obesidade foi de 21,47% e 7,01% respectivamente entre ambos os sexos. Verificou-se que os hábitos alimentares das crianças estão inadequados, tendo consumos elevados de carboidratos 50% nas principais refeições e 17% nos lanches, açúcar 49% em todas as refeições e de proteínas onde 60%. O consumo elevado de açúcar (bolos, biscoitos doce, refrigerantes) foi alto entres a faixa de 3 a 5 anos onde 49% delas referiam consumir carboidratos simples em todas as refeições.

Conclusão

Pode concluir com este estudo, que a maioria das mães apesar de ofertarem leite materno introduziram de forma precoce outros tipos de alimento. Observou-se um consumo excessivo de carboidratos simples em todas as refeições. E a presença de sobrepeso e a obesidade já na fase pré-escolar associado a maus hábitos alimentares sendo necessária a implementação de medidas preventivas a fim de evitar futuros agravos à saúde desta faixa etária. Pode-se concluir também que além dos benefícios já existentes quanto ao aleitamento materno ele também pode atuar como protetor contra o sobrepeso e a obesidade durante toda a infância.

Referências

FILGUEIRAS, M. C. et. al. Prevalência de obesidade em crianças de escolas públicas, Revista Ciência & Saúde, Porto Alegre, v. 5, n. 1, p. 41-47, 2012.

MOREIRA, A. S. H., MURARA, A. Z. Aleitamento materno, desmame precoce e hipogalactia: o papel do nutricionista. Revista Eletrônica da Faculdade Evangélica Do Paraná, v. 2, p. 51-61, 2012.

SILVEIRA, J. A. C., COLUGNATI, F. A. B., COCETTI, M., TADDEI, J. A. A. C., Secular trends and factors associated with

overweight among Brazilian preschool children: PNSN-1989, PNDS-1996, and 2006/07. *Jornal de Pediatria*, v.12, n.3, p.1-9, 2013.

MOURA, E.R.B.B., FLORENTINO, E.C.L., BEZERRA, M.E.B. Investigação dos fatores sociais que interferem na duração do aleitamento materno exclusivo. *Revista Intertox-EcoAdvisor de Toxicologia Risco Ambiental e Sociedade*, v. 8, n. 2, p. 94-116, jun. 2015.

LELIS, L.S.C. Aleitamento Materno exclusivo à criança até os seis meses de idade: avanços e desafios. Universidade Federal de Minas Gerais. Faculdade de Medicina. Núcleo de Educação em Saúde Coletiva. Conselheiro Lafaiete, 2012.

Palavras-chave: sobrepeso; obesidade; crianças

PRÁTICAS EDUCATIVAS SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DESENVOLVIDAS POR NUTRICIONISTAS QUE ATUAM NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA NO MUNICÍPIO DE MACAÉ/RJ

NATÁLIA SOUZA E SILVA; AMÁBELA DE AVELAR CORDEIRO

¹ UFRJ - CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro - Campus UFRJ Macaé

amabelaavelar@gmail.com

Introdução

O local de trabalho pode desempenhar um papel fundamental no processo da promoção da saúde, por contribuir para que hábitos alimentares saudáveis sejam fortalecidos, sendo um ambiente propício para o desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Desta forma, sabendo da importância do papel do nutricionista e do espaço da alimentação coletiva para a promoção da alimentação adequada, se faz necessário estudos que investiguem as intervenções de EAN desenvolvidas pelos nutricionistas neste cenário, assim como sobre o seu alinhamento com as diretrizes do Marco de Referência em EAN (MREAN).

Objetivos

Investigar as ações educativas de alimentação e nutrição desenvolvidas por nutricionistas que atuam na área de alimentação coletiva.

Metodologia

Trata-se de um estudo de abordagem exploratória. Participaram do estudo nutricionistas de empresas de alimentação coletiva com registro no Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (CRN-4). As nutricionistas foram contatadas por telefone e, as que aceitaram participar do estudo, responderam a um formulário eletrônico em junho de 2017. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Campus UFRJ – Macaé.

Resultados

Dezoito empresas da área de Alimentação Coletiva estavam cadastradas no CRN-4, sendo que 6 estavam inativas ou com dados desatualizados. Foram contatadas 12 empresas, sendo que 8 nutricionistas aceitaram participar e responderam ao formulário eletrônico. A maioria dos nutricionistas (6) desenvolve ações educativas em alimentação e nutrição nas empresas, sendo a preocupação com os hábitos alimentares, com as doenças relacionadas à alimentação e com o consumo de determinados grupos alimentares os principais temas das ações descritas, demonstrando que a dimensão biológica da alimentação é a temática mais valorizada pelas profissionais. A principal motivação para as ações foi o desejo de mudança de hábitos alimentares para a promoção da saúde. No que tange às bases teóricas utilizadas para elaboração das ações educativas, foram citados artigos científicos, materiais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Saúde como fontes de consulta, demonstrando a valorização do conteúdo técnico científico das ações. Três categorias de análise emergiram das percepções das nutricionistas sobre a EAN: como prática contínua; como orientação nutricional e baseada no modelo de educação tradicional. Apenas duas nutricionistas disseram conhecer o MREAN. Dos nove princípios do MREAN, apenas o princípio 5, que trata da promoção do autocuidado e da autonomia, foi identificado nas ações descritas. Outros dois princípios, o 4 e o 9, foram tangencialmente contemplados.

Conclusão

As ações de EAN foram desenvolvidas de forma assistemática, em geral, sem processo avaliativo, com enfoque biologicista da alimentação e não foram percebidas como uma atividade prioritária pelos nutricionistas que participaram do estudo. De forma geral, os princípios do MREAN foram pouco observados nas ações relatadas pelas nutricionistas, demonstrando uma certa fragilidade de conciliação das ações com o atual referencial teórico em Educação Alimentar e Nutricional.

Referências

REFERÊNCIAS: BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. Brasília-DF: Ministério da Saúde, 2012.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Alimentação Coletiva; Promoção da Saúde; Alimentação do Trabalhador

PREDIÇÃO DA INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL DE CONSUMIDORES DE SNACKS PREOCUPADOS COM A SAÚDE

VINÍCIUS RODRIGUES ARRUDA PINTO; JÉSSICA BEVENUTO MATTAR; JOSEFINA BRESSAN

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa, ² UFV - Universidade Federal de Viçosa
mattarjb@gmail.com

Introdução

A percepção da imagem corporal é complexa e se relaciona à autoestima geral (CROCKER; WOLFE, 2001). A adoção de hábitos saudáveis podem conduzir à autoimagem positiva (MCCABE et al., 2017), enquanto hábitos poucos saudáveis podem gerar a busca por corpos conexos a dietas restritivas (ÁLGARS; SANTTILA; SANDNABBA, 2010). O uso de alimentos para perda de peso se relaciona mais à busca do corpo desejável do que a preocupações com saúde. A avaliação dos corpos se dá sob os aspectos “saúde” e “beleza”. Contudo, a importância a cada atributo difere entre os sexos (LIPOWSKA et al., 2016).

Objetivos

Segmentar consumidores de snacks quanto à preocupação com a imagem corporal.

Metodologia

Participaram 99 voluntários, residentes em Viçosa-MG, de acordo com a Resolução n. 466 (12/12/2012) do Conselho Nacional de Saúde, envolvendo pesquisa com seres humanos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, sob nº 1.581.561. Foi critério para a seleção o consumo de snacks, considerando que esse público tende a cuidar e se preocupar com a saúde e corpo. A imagem corporal foi avaliada por meio do Body Shape Questionnaire. A escala de silhuetas adaptada e validada complementou a avaliação (KAKESHITA et al., 2009). Obtivemos dados individuais da composição corporal por meio da balança de bioimpedância (In Body 230, Korea), e a altura foi aferida conforme KAKESHITA et al., (2009). A análise de distribuição de frequências foi realizada a partir da segmentação dos indivíduos por sexo e índice de massa corporal, segundo a classificação da Organização Mundial da Saúde: percepção da imagem atual acima, abaixo ou igual à imagem real. Análise de Correlação de Pearson foi utilizada para o índice de massa corporal real e percebido.

Resultados

Houve predominância do sexo feminino (68%), idade entre 20 a 29 anos (68,6%), pós-graduação (44,1%) e com renda familiar mensal de 1 a 5 salários mínimos (62,8%). Dos 99 participantes, 5,1% estavam com baixo peso, 66,7% eutróficos, 16,2% com sobrepeso e 12,1% com obesidade. A Escala de Figuras de Silhuetas apresentou correlação positiva entre o índice de massa corporal real e à figura apontada como silhueta atual (total (n=99): $r=0,67$; mulheres (n=67): $r=0,71$; homens (n=32): $r=0,90$). Nos eutróficos, 42,9% demonstraram percepção acima da imagem real (30,2% do sexo feminino). No mesmo grupo, 14,3% dos homens apresentaram percepção igual a imagem real. No grupo de pessoas com excesso de peso, 89,3% demonstraram percepção acima da imagem real, sendo 25% do sexo masculino (100% dos homens deste grupo). O grupo de indivíduos abaixo do peso é representado apenas pelo gênero feminino, e demonstrou percepções acima ou abaixo da imagem real. Sobre a insatisfação com a imagem corporal, 90,9% das mulheres e 87,5% dos homens demonstraram insatisfação, enquanto 12,5% dos homens e 9,1% das mulheres apresentaram satisfação com a imagem corporal.

Conclusão

Indivíduos com sobrepeso e obesidade apresentaram maiores graus de insatisfação com a imagem corporal. São esses indivíduos que têm maior propensão a tomar atitudes mais severas em relação à própria imagem. Estes resultados enfatizam a importância da composição corporal no estudo da insatisfação com a imagem corporal.

Referências

- ÁLGARS, M.; SANTTILA, P.; SANDNABBA, N. K. Conflicted gender identity, body dissatisfaction, and disordered eating in adult men and women. *Sex Roles*, v. 63, n. 1, p. 118–125, 2010.
- CROCKER, J.; WOLFE, T. C. Contingencies of Self-Worth. *Psychological Review*, v. 108, n. 3, p. 593–623, 2001.
- KAKESHITA, I. S. et al. Construção e fidedignidade teste-reteste de escalas de silhuetas brasileiras para adultos e crianças. *Psicologia: Teoria e Pesquisa*, v. 25, n. 2, p. 263–270, 2009.
- LIPOWSKA, M. et al. Gender differences in body-esteem among seniors: Beauty and health considerations. *Archives of*

Gerontology and Geriatrics, v. 67, p. 160–170, 2016.

MCCABE, M. P. et al. Healthy me: A gender-specific program to address body image concerns and risk factors among preadolescents. *Body Image*, v. 20, p. 20–30, 2017.

Palavras-chave: percepção da imagem corporal; índice de massa corporal; composição corporal; preocupação com a saúde

PREPARAÇÕES CULINÁRIAS DO CONCURSO NACIONAL MELHORES RECEITAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ANÁLISE EM RELAÇÃO AO REGIONALISMO DOS INGREDIENTES

ISABELA CRISTINA DE CASTRO ALVES; VERÔNICA CRISTINA ALVES DALAPÍCOLA; MARIA SINEDES NERES DOS SANTOS; KARINE SILVA DOS SANTOS; FERNANDO LAMARCA

¹ FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, ² UNIEURO - Centro Universitário Unieuro
isabelaalves11@gmail.com

Introdução

O Ministério da Educação (MEC) é o responsável por colocar em prática as políticas educacionais do governo federal e para isso conta com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Este, por sua vez, possui a atribuição de captar recursos financeiros e canalizá-los para o financiamento de projetos e de programas educacionais. Um dos programas em execução é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica da rede pública de ensino. Para se comemorar os 60 anos de existência do PNAE, o FNDE e o MEC lançaram o concurso Melhores Receitas da Alimentação Escolar, destinado aos merendeiros e visando a sua valorização e promoção de práticas alimentares saudáveis.

Objetivos

Analisar as preparações culinárias do concurso Melhores Receitas da Alimentação Escolar quanto ao regionalismo dos ingredientes utilizados.

Metodologia

Foram analisadas 1.277 preparações culinárias salgadas participantes da segunda edição do concurso, enviadas por merendeiros atuantes em escolas públicas das cinco regiões do Brasil. As receitas foram analisadas individualmente por região, de acordo com a sua origem de submissão. Os alimentos empregados como ingredientes das preparações culinárias foram alocados de acordo com a sua região característica, sendo registrado a frequência com que os alimentos regionais foram utilizados pela sua respectiva região, além do número total de alimentos presentes nas receitas por região. Com esta análise, foi obtida a quantidade de alimentos utilizado por região e identificou-se a que fez uso do maior número de seus alimentos regionais. Adicionalmente, analisou-se nacionalmente, quais ingredientes foram mais utilizados de todas as receitas enviadas e de qual região pertenciam.

Resultados

A região centro-oeste utilizou 9 dos seus alimentos regionais, sendo a cebola o alimento mais presente nas preparações culinárias. A região norte contou com 12 alimentos regionais, onde o jambu foi o mais comum. Quanto a região nordeste, esta utilizou 20 alimentos regionais, sendo o coentro o que mais se repetia. A região sul utilizou 13 alimentos regionais, tendo o tomate como ingrediente mais frequentemente utilizado. Já a região sudeste utilizou 24 alimentos regionais, sendo a salsa a mais recorrente. A região que mais se destacou na utilização de seus próprios alimentos regionais foi o sudeste, sendo estes alimentos responsáveis por 60% dos ingredientes utilizados nas receitas provenientes desta região. Acompanhada em seguida pela região nordeste com 48%, sul com 43%, norte com 25% e centro-oeste com 23% de utilização. A análise nacional sobre a diversidade de ingredientes utilizados nas 1.277 preparações culinárias, revelou o uso de 89 diferentes alimentos.

Conclusão

O uso de alimentos regionais nas preparações culinárias apresentou grande variação a depender da região analisada, revelando a importância de se obter maior detalhamento da frequência utilizada. Neste sentido, podem ser propostas estratégias de fomento às regiões que façam menor uso de seus próprios alimentos regionais.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde; Secretaria de Atenção à Saúde; Departamento de Atenção básica. Alimentos Regionais Brasileiros, 2ª edição. Brasília: 2015.

BRASIL. Ministério da Educação; Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação; Coordenação-Geral do Programa de Alimentação Escolar. Melhores Receitas da Alimentação Escolar, 1ª edição. Brasília: 2016.

BRASIL - Programa Nacional de Alimentação Escolar -PNAE. Portal do FNDE. Disponível em: . Acessado em

28/08/2017.

CASTRO, J.A. Avaliação do processo de Gasto Público do Fundo nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Planejamento e políticas públicas. N.24. dez 2001.

GOUVEIA, A.B.; POLENA, A. Recursos do FNDE e sua importância nos municípios da Região Metropolitana de Curitiba. Curitiba-PR, 2009.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Alimentos regionais; Cultura alimentar; Educação Alimentar e Nutricional

PRESENÇA DE AÇÚCARES DE ADIÇÃO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS QUE APRESENTAM APELO INFANTIL

SABRINA FONSECA LOPES; EMILY CRISTINA BARBOSA DA SILVA; INGRID TAVARES DE ARAÚJO; SHIDNEY SALATIEL BATISTA DE LIMA; ALINE LEÃO REIS; DANIELA LOPES GOMES

¹ UFPA - Universidade Federal Do Pará

sabrinaf.lopes@outlook.com

Introdução

Crianças e jovens têm se tornado alvo do marketing das indústrias, as quais apelam, muitas vezes, para propagandas que contenham personagens animados e personalidades da mídia (BRASIL, 2014). Esses alimentos podem possuir em sua composição os chamados açúcares de adição, que são carboidratos simples que foram acrescentados durante o processamento dos alimentos, destaca-se que o consumo excessivo desse tipo de alimento contribui para o surgimento de Doenças Crônicas Não-Transmissíveis na infância (SCAPIN, 2016).

Objetivos

Identificar açúcares de adição em rótulos de produtos alimentícios com apelo infantil.

Metodologia

Estudo transversal descritivo, realizado em uma unidade da maior rede de supermercados de Belém-PA, em setembro de 2017. Oito graduandos de nutrição realizaram a coleta de dados a partir do registro em fotografia dos rótulos dos alimentos com apelo infantil. Considerou-se como alimento com apelo infantil aqueles que continham nas embalagens: personagens infantis, desenhos ou fotos de frutas, legumes, flores ou animais que poderiam induzir o consumo (BRASIL, 2002). Excluíram-se da pesquisa os chocolates, balas e bombons. Foi realizada a análise das listas de ingredientes de cada produto, identificando a presença dos açúcares de adição descritos por Scapin (2016). Os dados foram dispostos e analisados em planilha do programa Microsoft Excel versão 2010.

Resultados

Foram identificados 41 alimentos que se enquadravam ao critério de apelo infantil: biscoito doce (34,1%; n=14), iogurtes (9,7%; n=4), salgados de milho (9,7%; n=4), bebidas adoçadas (9,7%; n=4), sobremesas prontas (7,2%; n=3), macarrão instantâneo (4,8%; n=2), petit suisse (4,8%; n=2) e 1 produto (2,4%) para refresco, suco, bebida láctea, barra de cereal, pó para gelatina, massa de bolo, bolo com porção individual e bebida à base de soja. Observou-se que 41,4% (n=17) dos alimentos continham açúcares de adição em sua composição, dos quais, 28,58% (n=6) apresentavam xarope de açúcar, 28,58% (n=6) continham açúcar invertido, 19,04% (n=4) possuíam maltodextrina, 14,28 (n=3) sacarose e 9,52% (n=2) tinham frutose adicionada. Destaca-se que 29,26% (n=12) dos alimentos apresentavam mais de um açúcar adicionado, sendo que nas bebidas adoçadas o açúcar foi o primeiro ingrediente da lista.

Conclusão

Foram identificados 5 tipos de açúcares de adição nos produtos analisados, não obstante, parte dos alimentos apresentavam mais de um açúcar adicionado. Deve-se levar em consideração que o consumo excessivo desses produtos pelo referido público-alvo, juntamente com outros aspectos relacionados ao comportamento alimentar, pode favorecer o aparecimento de Doenças Crônicas Não-Transmissíveis ainda na infância.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Guia Alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília, 2014.
- BRASIL. Resolução RDC nº 222, de 05 de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico para Promoção Comercial de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância. Órgão emissor: ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União: 06 de agosto de 2002
- SCAPIN, T. Notificação dos açúcares de adição em rótulos de alimentos industrializados comercializados no Brasil. Florianópolis, 2016. 211p. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Programa de Pós-graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2016.

Palavras-chave: Açúcar de adição; Apelo infantil; Rotulagem de alimentos

PREVALÊNCIA DE ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA EM CRIANÇAS ASSISTIDAS POR UM PROGRAMA DE SUPLEMENTAÇÃO NA CIDADE DE ARAGUARI, MINAS GERAIS

ISABELA SANTOS FERREIRA; BRUNA ROBERTA DA SILVA VELOSO; LUANA THOMAZETTO ROSSATO

¹ IMEPAC - Instituto Master de Ensino Presidente Antônio Carlos

luanathrossato@hotmail.com

Introdução

A alergia à proteína do leite de vaca (APLV) é uma reação adversa mediada imunologicamente (HOCHWALLNER et al.; 2014), sendo o tipo de alergia alimentar mais comum na infância (2 a 3% das crianças menores de 3 anos têm APLV) (KOLETZKO et al., 2012). O tratamento inclui a eliminação do leite de vaca e seus derivados da rotina alimentar (HOCHWALLNER et al.; 2014). Diante disso, o uso de fórmulas alimentares especiais (à base de soja ou de proteína hidrolisada) faz-se necessário, entretanto, sabe-se que o aleitamento artificial é menos benéfico à saúde quando comparado ao aleitamento materno, além de mais dispendioso.

Objetivos

Avaliar a prevalência de alergia à proteína do leite de vaca entre as crianças assistidas pelo Programa de Suplementação da Secretaria Municipal de Saúde de Araguari, Minas Gerais.

Metodologia

A Secretaria Municipal de Saúde de Araguari, Minas Gerais, possui um programa de suplementação com fórmulas e suplementos alimentares que são destinadas à população, principalmente àquela de menor renda. Desta forma, foram avaliados os processos administrativos pleiteados à concessão de fórmulas infantis, durante o mês de setembro de 2017. Foram coletados dados referentes à caracterização das crianças, fórmula concedida, diagnóstico de APLV e metodologia utilizada para diagnóstico.

Resultados

Noventa e seis processos administrativos estavam sendo requeridos pela população. As crianças tinham entre 65 dias e 4,3 anos de idade, e apresentaram peso ao nascer de 2710,2±822,6g (mínimo de 660g e máximo de 4400g). Do total, vinte e oito processos tinham diagnóstico de APLV, o que representa uma prevalência de 29,16%. Dentre as metodologias utilizadas para diagnóstico de APLV, observou-se que em doze crianças foram realizados testes sanguíneos, em duas foram feitos testes de provocação oral, em oito foram aplicados testes de exclusão, e duas crianças não haviam sido diagnosticadas até o momento, entretanto, faziam o uso de fórmulas especiais.

Conclusão

A prevalência de APLV em as crianças assistidas pelo Programa de Suplementação da Secretaria Municipal de Saúde de Araguari - Minas Gerais, foi de 29,16%, estando em um patamar muito superior quando comparada com a média nacional. Ressalta-se que a metodologia empregada em várias situações pode não ser a mais adequada, sendo necessário, portanto, que técnicas de diagnóstico mais rigorosas sejam realizadas. Levando em consideração o alto custo dessas fórmulas e que elas são financiadas pelo Sistema Único de Saúde, o diagnóstico correto de APLV é essencial.

Referências

HOCHWALLNER, H.; SCHULMEISTER, U.; SWOBODA, I.; SPITZAUER, S.; VALENTA, R. Cow's milk allergy: From allergens to new forms of diagnosis, therapy and prevention. *Methods*, v. 66, n. 1, p. 22-33, 2014.

KOLETZKO, S.; NIGGEMANN, B.; ARATO, A.; DIAS, J. A.; HEUSCHKEL, R.; HUSBY, S.; et al. Diagnostic Approach and Management of Cow's-Milk Protein Allergy in Infants and Children: ESPGHAN GI Committee Practical Guidelines. *JPGN*, v. 55, n. 2, 2012. p. 221-229.

Palavras-chave: aleitamento materno; saúde pública; programa de suplementação

PREVALÊNCIA DE ALTERAÇÕES NO PERFIL LIPÍDICO, GLICEMIA E ADIPOSIDADE EM ESTUDANTES DE ESCOLAS MUNICIPAIS DA ZONA SUL DO RIO DE JANEIRO.

SUELEN DE LIMA DA SILVA; LÚCIA GOMES RODRIGUES; VANESSA DE SOUZA SILVA DE ALMEIDA; PRISCILA SANTOS SILVA; ANDERSON JUNGER TEODORO; MARIA DE LOURDES CARLOS FERREIRINHA RODRIGUES

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ² UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

lubel.rodrigues@gmail.com

Introdução

A obesidade infantil é considerada um grande problema de saúde pública no mundo e também no Brasil. A Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE, 2009) apontou o excesso de peso como o principal problema nutricional com uma prevalência de obesidade de 7,2%. É importante salientar que o excesso de peso na infância predispõe a agravos à saúde, destacando a hipertensão arterial, alterações no perfil lipídico, diabetes tipo 2, dentre outras.

Objetivos

Descrever a prevalência e associação entre excesso de peso e adiposidade central, alterações no perfil lipídico e glicemia em escolares da rede municipal de ensino do Rio de Janeiro.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional transversal com escolares de 6 a 19 anos de 5 escolas de ensino fundamental da zona sul do Rio de Janeiro. A coleta dos dados ocorreu, num primeiro momento com os escolares, após assinatura do termo de consentimento pelo responsável e assentimento pelo escolar. Foram coletadas as seguintes variáveis: idade (I), peso (P), estatura (E), circunferência abdominal (CA) na escola e perfil lipídico (colesterol total (CT), LDL, HDL, triglicerídios (TG)) e glicemia na unidade de saúde após jejum de 8-12h com a presença do responsável. O IMC/I, em zscore, foi classificado de acordo com a OMS (2006) e a razão CA/E (RCAE) teve como indicativo de excesso de adiposidade central quando $> 0,5$ e o perfil lipídico e glicemia pelos critérios da SBC. O banco e análise dos dados foi efetuado no SPSS 17.0. Foi realizado teste de normalidade Kolmogorov Smirnov e para as variáveis com distribuição normal (glicemia, CT, HDL e LDL) a comparação de médias se deu pelo Teste T para amostra independente e sem distribuição normal (TG, P, IMC e IMC/I) pelo Teste Mann Whitney entre os grupos com e sem excesso de adiposidade central. E também foi realizada a correlação de Pearson e Spearman com e sem distribuição normal respectivamente. O teste de associação foi qui quadrado. O nível de significância foi de 5%. A Pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob número 201757213.5.0000.5285.

Resultados

Foram avaliados 790 escolares, sendo 37% portadores de excesso de peso. As prevalências de alterações no perfil lipídico foram: 19% TG ($74,8 \pm 29,7$ mg/dL); 47% CT ($153,4 \pm 6,5$ mg/dL); 21% LDL ($85,7 \pm 21,9$ mg/dL); 19% HDL ($54,7 \pm 12,9$ mg/dL) e 1% Glicemia ($83,0 \pm 6,5$ mg/dL). O excesso de adiposidade central, pela RCAE, esteve presente em 25% dos escolares. As médias de LDL ($p=0,002$), HDL ($p=0,012$), TG, IMC e IMC z-score ($p=0,000$) foram estatisticamente diferentes naqueles com RCAE elevada e esta se correlacionou positivamente com a LDL, TG, IMC, IMC zscore e negativamente com a HDL. Não se encontrou correlação estatisticamente significativa entre RCAE e Glicemia e CT. ($p>0,05$). Apesar de não ter sido encontrada correlação estatística significativa, 47% dos escolares apresentaram alterações nos níveis de colesterol.

Conclusão

A prevalência de excesso de peso, adiposidade central e alterações no perfil lipídico foi elevada e na glicemia praticamente inexistente. Os resultados apontaram uma associação positiva entre adiposidade central, peso, IMC/I e alterações no perfil lipídico. Com base nestes dados ações de intervenção já vem sendo realizadas nestas escolas, visando à conscientização do problema com atividades de educação alimentar e nutricional e estímulo à prática de atividade física de forma dinâmica e lúdica.

Referências

Brasil. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa nacional de saúde do escolar. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2009.
MEDEIROS, Carla Campos Muniz et al. Resistência insulínica e sua relação com os componentes da síndrome

metabólica. Arq Bras Cardiol, v. 97, n. 5, p. 380-389, 2011.

PERES, Stela Verzinhasse et al. Prevalência de excesso de peso e seus fatores associados em adolescentes da rede de ensino público de Piracicaba, São Paulo. Revista Paulista de Pediatria, v. 30, n. 1, p. 57-64, 2012.

Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC). I Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e na Adolescência. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, São Paulo, v. 85, supl. VI, 2005.

Palavras-chave: adiposidade; dislipidemia; escolar; prevalência

PREVALÊNCIA DE ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS NA REDE DE ENSINO PÚBLICO MUNICIPAL DE GUARULHOS, SP

CRISTIANE TAVARES MATIAS; DENISE CAVALLINI CYRILLO

¹ USP / PRONUT - Universidade de São Paulo - Programa de Pós Graduação Interunidades em Nutrição Humana

Aplicada

cristtavares.nutri@hotmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é reconhecidamente importante como política pública na área de Segurança Alimentar e Nutricional. Em um recorte de suas diretrizes, ressalta-se o direito à alimentação adequada dos alunos que necessitam de atenção específica na alimentação, devido sua condição de saúde, como “alergias alimentares, diabetes, intolerância à lactose, doença celíaca ou outra condição que demande alimentação escolar diferenciada”. O direito à alimentação adequada no ambiente escolar a este público tem sua base legal na Lei 11.947/09 e na Lei nº 12.982/2014, que tornou obrigatório o fornecimento de cardápio especial. A rede de ensino municipal de Guarulhos, que abrange alunos de creche ao 5º ano do ensino fundamental, realiza um trabalho diferenciado, com atendimento nutricional individualizado com os responsáveis por estes alunos. Conhecer a proporção de alunos com necessidades alimentares especiais é extremamente importante para as ações de inclusão realizadas tanto em âmbito institucional como escolar, e para a previsão de aquisição de alimentos adequados, subsidiando a expansão e o aperfeiçoamento do serviço prestado.

Objetivos

Caracterizar a prevalência de alunos com necessidades alimentares especiais da rede de ensino municipal de Guarulhos, SP.

Metodologia

Este estudo integra o projeto de mestrado “Necessidades alimentares especiais: uma análise das ações em nutrição na rede de ensino municipal de Guarulhos, SP”, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo, protocolo 68376117.3.0000.0067. Trata-se de um estudo transversal, do tipo descritivo, quantitativo. Foi realizado levantamento da prevalência das doenças que possuem necessidades alimentares especiais a partir de dados secundários constantes do registro dos atendimentos nutricionais do banco de dados da Secretaria de Educação de Guarulhos, referentes aos anos de 2015 e 2016.

Resultados

Guarulhos possuía no período estudado 141 escolas sob gestão municipal, apresentando 564 atendimentos em 2015 e 797 em 2016. Em 2015, 62% destas escolas solicitaram atendimento nutricional e em 2016 a solicitação foi de 79%. Em 2016 a quantidade de atendimentos aumentou em todas as regiões do município, exceto na Central, onde houve discreta diminuição. A Educação Infantil (alunos de 3 a 5 anos) apresentou maior prevalência de atendimentos em ambos os períodos, seguido do Ensino Fundamental (6 a 10 anos) e creche (0 a 2 anos). Em relação às doenças que originaram a necessidade de alimentação especial, verificou-se que em 2016 houve aumento de atendimentos em praticamente todas as doenças apresentadas. Houve prevalência das alergias alimentares (2015= 44,2%; 2016= 45,5%); dislipidemia (2015= 14,7%; 2016= 15,4%) e intolerância à lactose (2015= 13,5%; 2016= 11,6%). Dentre as alergias, houve prevalência de alergia à proteína do leite de vaca, à corantes e conservantes e ao ovo, em ambos os períodos.

Conclusão

A prevalência de doenças que necessitam de alimentação especial no âmbito escolar vem aumentando na rede de ensino municipal de Guarulhos, principalmente em relação às alergias alimentares, dislipidemia e intolerância à lactose. Tal diversidade e prevalência exige um planejamento adequado das compras de gêneros alimentícios de modo a garantir a segurança alimentar dentro da escola.

Referências

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2016. 65 p. Disponível em: < <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-material-de->

divulgacao/alimentacao-manuais/item/10217-caderno-de-referência-alimentação-escolar-para-estudantes-com-necessidades-alimentares-especiais>.

PEIXINHO, A.M.L. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. *Ciência & Saúde Coletiva*, 18(4):909-916, 2013.

PEIXINHO, A.M.L. Um resgate histórico do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. 133 f. Dissertação (mestrado) – Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, 2011.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional; Alimentação escolar; Saúde Pública

PREVALÊNCIA DE ANEMIA E DEFICIÊNCIA DE FERRO EM RECÉM-NASCIDOS COM MAIS DE 35 SEMANAS GESTACIONAIS

GABRIELA FERNANDES DEL VALE; LETICIA VALERIO PALLONE; FELIPE ALVES DE JESUS; GLEICE ALINE GONÇALVES; RODRIGO ALVES FERREIRA; CARLA MARIA RAMOS GERMANO

¹ UFSCAR - Universidade Federal de São Carlos

gabriela.fernandes90@gmail.com

Introdução

No Brasil, onde a atenção às gestantes durante o pré-natal ainda não é ideal, a questão da deficiência de ferro é um problema de saúde pública, que deve ser abordado no contexto de suas repercussões negativas para a gestante e para o recém-nascido (RN). Dados recentes apontam que a suplementação de ferro durante o pré-natal está muito aquém das metas do governo federal e que a anemia ferropriva pode causar impactos significativos no desenvolvimento do Sistema Nervoso Central (SNC), resultando em alterações cognitivo-comportamentais no RN. Estudos mostram que mesmo RN com hematócrito normal e deficiência de ferro latente podem ser afetados.

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo analisar a prevalência de anemia e deficiência latente de ferro em RN com idade gestacional maior ou igual a 35 semanas, nascidos na Santa Casa de Misericórdia de São Carlos no período de março de 2016 a março de 2017.

Metodologia

O estudo foi aprovado pelo CEP institucional (Parecer 791.511-CAAE: 35584114.2.0000.5504). Foram avaliados os valores de hematócrito e ferritina do cordão umbilical de 189 RN, sendo 54,5% do sexo feminino e 45,5% do sexo masculino, cujos responsáveis aceitaram participar da pesquisa. O hematócrito foi mensurado, após centrifugação em tubo apropriado, sob condições padronizadas, através do método de Wintrobe et al (1987). A dosagem de ferritina foi realizada através de um ensaio enzimático imunométrico quimioluminescente de fase sólida (IMMULITE/IMMULITE 1000 FERRITIN - Siemens Healthcare Diagnostics UK). Os dados foram apresentados como média \pm DP. A diferença entre os grupos foi determinada pelo teste t não paramétrico (Mann-Whitney). Nível de significância de 5%.

Resultados

Todas as gestantes afirmaram ter realizado pré-natal, 72,5% das gestantes referiram fazer uso regular de sulfato ferroso e, destas, 8,5% referiram seu uso para tratamento de anemia diagnosticada na gravidez. Os RNs foram divididos em 2 grupos: HT normal (HT >42 - grupo 1), com 157 RNs (83%) e HT baixo (HT ≤ 42 - grupo 2), com 32 RNs (17%). O grupo 1 foi subdividido em grupos: Ferritina normal: ferritina >75 ng/ml, 113 RNs (72%); Deficiência latente de ferro: $11 \leq$ ferritina ≤ 75 ng/ml, 44 RNs (28%). Não houve diferença significativa dos grupos em relação à idade materna e peso dos RNs.

Conclusão

Os dados obtidos mostram que a suplementação de ferro não é universal e que ainda se encontra uma porcentagem significativa de RNs com anemia. Mesmo naqueles com HT normal, foi verificado que $>25\%$ apresentavam deficiência de ferro latente. Os achados deste estudo reforçam a importância da orientação e monitorização da gestante quanto à suplementação de ferro efetiva durante o pré-natal. Suporte financeiro: FAPESP.

Referências

Palavras-chave: anemia; deficiência latente de ferro; recém-nascido

PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E ATIVIDADE FÍSICA EM ADOLESCENTES BRASILEIROS (PENSE 2015)

IANE RAQUEL DE SOUZA BARATA; VICTOR VIEIRA DE OLIVEIRA; BRENDA LUDMILLA BRAGA VIEIRA; IRLAND BARRONCAS GONZAGA; NALU DE MORAES RIBEIRO; TULIO GONÇALVES GOMES

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
vicvoli2310@gmail.com

Introdução

As principais causas de morte no mundo são as Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT), as quais foram responsáveis por volta de 63% das mortes em 2008, e no Brasil, os casos de morte por DCNT chegaram até 72% (BRASIL, 2011). Entre os principais Fatores de Risco para essas doenças se encontram o Excesso de peso e a inatividade Física (BRASIL, 2011). Na tentativa de conhecer a magnitude e a tendência dessas doenças no Brasil foi criado um sistema de vigilância, composto por vários inquéritos, entre eles Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE) a partir do ano de 2009, e que ocorre a cada três anos (BRASIL, 2011).

Objetivos

Observar a prevalência de excesso de peso e indivíduos fisicamente ativos, entre adolescentes que participaram da PeNSE nas grandes regiões brasileiras em 2015.

Metodologia

Os dados foram analisados por meio do SIDRA, este é um banco de tabelas estatísticas, disponibilizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), contendo informações de diversas pesquisas realizadas por este instituto. No banco de dados SIDRA, foi selecionada a PeNSE 2015, foi então realizada análise descritiva da prevalência (em percentual e respectivo intervalo de confiança de 95%) do excesso de peso e atividade física. A PeNSE foi aprovada pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa - Conep, por meio do Parecer Conep n. 1.006.467, de 30.03.2015.

Resultados

Na região norte 21,2% (20,3% entre os meninos e 22,3% entre as meninas) dos adolescentes se encontravam acima do peso, na região nordeste 20,5% (20,6% entre os meninos e 20,4% entre as meninas); no sudeste 24,8% (25,3% entre os meninos e 24,3% entre as meninas); no sul 28,3 % (27,1 entre os meninos e 29,3% entre as meninas); no centro-oeste essa porcentagem chegou a 24,2% (24,3% entre os meninos e 25,6% entre as meninas). Acerca do nível de atividade física do total de adolescentes que participaram da pesquisa na região norte, apenas 32 % (38,1% entre os meninos e 25,3% entre as meninas) foi considerado ativos fisicamente, praticando 300 minutos ou mais atividade física ao decorrer da semana anterior a pesquisa; 28,7% (37,4% entre os meninos e 25,3%) na região nordeste, na região sudeste 32,2% (sendo que entre os menino 42,7 % foram considerados fisicamente ativos e entre as meninas 22,1%), na região sul o índice é de 32,5% (43,5% entre os meninos e 21,3% entre as meninas); a região centro – este alcançou o maior prevalência de 37,2% (46,4 entre os menino e 28,3 entre as meninas) de adolescentes fisicamente ativos.

Conclusão

Podemos observar que a prevalência de excesso de peso em adolescente da população brasileira está em média 23,8%, tanto em meninos como meninas; a menor porcentagem encontrada foi na região nordeste e a maior na região sul. O nível de indivíduos fisicamente ativos nas grandes regiões não ultrapassou nem 37,2% (valor encontrado na região centro-oeste), com a mínima de 28,7% na região nordeste, tendo a prevalência de 31,6% de adolescentes brasileiros ativos, ou seja, 68,4% foram considerados insuficientemente ativos. Se faz necessário a publicação desses dados e a sensibilização desta população para que haja mudanças de hábitos de saúde, e que dessa forma, esses adolescentes com excesso de peso e inativos fisicamente não se tornem futuros portadores de DCNT.

Referências

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil, 2011-2022. Departamento de Análise de Situação de Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde. 148 p.: il.2011.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa nacional de saúde escolar. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2016.

Palavras-chave: Adolescentes; Atividade Física ; Estado Nutricional

PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E SUA ASSOCIAÇÃO COM O CONSUMO ALIMENTAR EM CRIANÇAS DE UMA CRECHE PÚBLICA NO MUNICÍPIO DE RIO DAS OSTRAS

ALINE VALÉRIA MARTINS PEREIRA; GLADIS TERESINHA DE ÁVILA BANDEIRA CARDOSO

¹ P.M.R.O. - Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

alinemartins.nut@gmail.com

Introdução

O profissional nutricionista é imprescindível ao bom estado nutricional das crianças. A pesquisa se deu por meio da aferição da massa corporal e estatura/comprimento para obtenção do Índice de Massa Corporal, aplicado às curvas de crescimento da Organização Mundial de Saúde. Nesse sentido, a avaliação nutricional é importante para verificar se o crescimento dos pré-escolares está em consonância com os padrões da OMS. Para tanto, o método mais simples é a avaliação antropométrica, que se ocupa da medição das variações das dimensões físicas e da composição global do corpo humano em diferentes idades, importante referencial teórico para planejar ações de promoção à saúde.

Objetivos

Investigar a prevalência de excesso de peso e sua associação com o consumo alimentar nas crianças matriculadas na creche municipal Valdira Flausino Rodrigues.

Metodologia

Para a realização desta pesquisa, foi solicitada autorização formal para a Secretaria de Educação do Município de Rio das Ostras, aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Estácio de Sá (CAAE 3827631400005284). Crianças entre 8 e 48 meses de idade, de ambos os sexos, matriculadas na creche municipal Valdira Flausino Rodrigues, foram sujeitos da pesquisa. Os critérios de inclusão foram: estar matriculado na creche municipal selecionada; ter entre 8 e 48 meses de idade; e ter assinado o termo de consentimento livre e esclarecido. A coleta de dados ocorreu em dezembro de 2014. Previamente à coleta, todos os pais e/ ou responsáveis foram convidados a participar de uma reunião, em que foram apresentados objetivos e procedimentos. As medidas antropométricas foram realizadas no ambiente escolar pela equipe do Programa de Saúde na Escola das Secretarias Municipais de Saúde e Educação de Rio das Ostras. Os educandos também tiveram seu IMC estimado e feita a análise segundo o sexo, idade e estatura. Posteriormente, as nutricionistas do PSE realizaram reunião com os pais/responsáveis, com encaminhamento para consulta na Unidade Básica de Saúde mais próxima.

Resultados

Na data da pesquisa, a instituição atendia 109 crianças. A faixa etária entre dois e menos de cinco representou 64,4 % da população estudada. Os resultados coletados demonstraram que 27,7% dos responsáveis completaram o segundo grau, 9,9% deles são analfabetos e apenas 2% concluíram o nível superior completo. Os dados coletados na creche estudada evidenciam que, embora 96% dos entrevistados possuam renda familiar média mensal de até dois salários mínimos, 51% dos pré-escolares apresentaram-se eutróficos. Os casos de consumo alimentar diante da televisão foram relativamente baixos (39,6%), confirmando a influência do meio ambiente sobre o surgimento do excesso de peso.

Conclusão

Observou-se elevado percentual de excesso de peso, bem como baixos índices de magreza e magreza acentuada. Para o Índice de Estatura por Idade, houve ínfimo percentual de baixa estatura, desvio observado somente em pré-escolares de seis meses a menos de dois anos. Ademais, observou-se a prevalência de ingestão de verduras, legumes, frutas, feijão e carne. Relativamente aos pré-escolares entre dois e menos de cinco anos, a ingestão de verduras e legumes foi relativamente baixa. Ambas as faixas etárias, entretanto, tiveram significativos índices de ingestão de leite. A maioria das crianças entre dois e menos de cinco anos ingeriu guloseimas durante duas ou menos vezes por semana. Assim, os resultados obtidos servem de alerta para implementar medidas que colaborem com a redução dos casos de excesso de peso.

Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – 1. Ed., 1. Reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 84 p. : il.

2. FERNANDES, Marcela de Melo, PENHA, Daniel Silva Gontijo, BRAGA, Francisco de Assis. Obesidade infantil em crianças da rede pública de ensino: prevalência e consequências para flexibilidade, força explosiva e velocidade, Rev. Educ. Fis./UEM v. 23, n. 4, p. 629-634, 4. Trim. 2012
3. OLIVEIRA, Ana Mayra A Et. al. Sobrepeso e Obesidade Infantil: Influência de Fatores Biológicos e Ambientais em Feira de Santana, BA. Arq Bras Endocrinol Metab vol 47 n° 2 pp.144-Abril 2003
4. VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento/ Nutrition from pregnancy to elderly. Rio de Janeiro; Ed. Rubio; 2008. 628 p. ilustr. Tab. Graf
5. CACIOTORI, P. F.; SILVA, L. S. M. Prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças pré-escolares atendidas em 2005, no ambulatório clínico da universidade do extremo sul catarinense. 2006. Disponível em: . Acesso em : 18 nov. 2015.

Palavras-chave: antropometria; avaliação nutricional; obesidade infantil

PREVALÊNCIA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR EM FAMÍLIAS DE ESCOLARES EM PASSO FUNDO- RS

CLADIESA DALLA LANA SCHMITT; ANA LUISA ALVES; KELY SZYMANSKI; GRAZIELA DE CARLI

¹ UPF - UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, ² PMPF - Prefeitura Municipal de Passo Fundo

alves.als@gmail.com

Introdução

A segurança alimentar refere-se ao acesso constante e permanente a uma alimentação de qualidade em quantidades adequadas e não somente a ausência de fome. É um direito fundamental que possibilita atingir o potencial de desenvolvimento humano, a promoção e proteção da saúde e melhores condições de vida. Pesquisas realizadas na população brasileira sugerem uma maior prevalência de insegurança alimentar em domicílios com crianças. Esses indivíduos apresentam maior vulnerabilidade biológica, devido ao contínuo processo de crescimento em que se encontram. Experimentar períodos de restrição à alimentação adequada nesse processo de desenvolvimento pode refletir negativamente na sobrevivência infantil, em prejuízo no desenvolvimento físico e mental e diminuição do desempenho escolar.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi estimar a prevalência de insegurança alimentar e os fatores socioeconômicos das famílias de crianças que frequentam escolas municipais de educação infantil.

Metodologia

Estudo transversal desenvolvido em escolas municipais de educação infantil, localizadas no município de Passo Fundo/RS no ano de 2016. A amostra constituiu-se de 100 famílias com crianças na faixa etária de 6 a 59 meses de idade atendidas nas escolas. Foi realizada uma entrevista individualizada com um responsável da família de cada criança, que após assinar um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) respondeu a um questionário socioeconômico e a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Para a verificação da classe econômica da família, foi utilizado o Critério e Classificação Econômica do Brasil de acordo com a Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (ABEP).

Resultados

A maioria dos respondentes eram do sexo feminino, com idade entre 19 a 39 anos (77%), 84% eram pai/mãe da criança, 71% moravam com quatro pessoas ou mais, 73% eram casados ou estavam em união estável e de 72% com cor de pele branca. Quanto ao nível de escolaridade, 98% sabiam ler e escrever e 51% declaram ser analfabetos ou ter o ensino fundamental incompleto. Dos respondentes 64% referiram trabalho formal, informal e autônomo. Quanto às características do domicílio, 73% referiram que a responsabilidade do domicílio é de mais de um morador, a classe econômica mais prevalente foi a Classe C (53%), 22% são beneficiados por programas de transferência de renda e 88% tem casa própria paga ou pagando. Os resultados de Insegurança Alimentar (IA) revelam que 51% estão em situação de IA leve, 16% IA moderada e 2% IA grave. A associação entre a presença de IA e as variáveis demográficas e socioeconômicas foram testadas. Observa-se maior prevalência de IA em domicílios que o responsável vive sem companheiro (85,2%; $p=0,026$), pertencente as classes econômicas D e E (83,9%; $p<0,05$), com menor grau de escolaridade (78,4%; $p=0,013$) e com acesso aos programas de transferência de renda (86,4%; $p=0,037$).

Conclusão

Embora a baixa renda seja o fator mais relevante na determinação de insegurança alimentar, outros fatores estão associados à essa condição e precisam ser considerados para o delineamento e reforço de políticas públicas estruturantes, que promovam o aumento da inclusão social e contribuam pra a segurança alimentar.

Referências

POBLACION, A. P. et al. Insegurança alimentar em domicílios brasileiros com crianças menores de cinco anos. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro 2014, vol.30, n.5, p.1067-1078, maio 2014.

CÂMARA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Plano nacional de segurança alimentar e nutricional: 2016/2019. Brasília: Caisan, maio de 2016.

Palavras-chave: Insegurança alimentar; Crianças; Programas de transferência de renda

PREVALÊNCIA DO CONSUMO DAS TRÊS PRINCIPAIS REFEIÇÕES REALIZADAS PELOS ADOLESCENTES DO MUNICÍPIO DE CAMPINAS-SP: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL.

SUZY FERREIRA DE SOUSA; MARIANA CONTIERO SAN MARTINI; DANIELA DE ASSUMPÇÃO; RENATA LUZ PINTO; MARILISA BERTI DE AZEVEDO BARROS; ANTONIO DE AZEVEDO BARROS FILHO

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas
maricsm.02@gmail.com

Introdução

Os hábitos alimentares adquiridos desde a infância até a adolescência tendem a perpetuar na vida adulta. A literatura científica mostra que o padrão alimentar dos adolescentes é caracterizado pelo consumo de alimentos densos em energia e pobres em nutrientes, bem como pela omissão ou consumo irregular das refeições. Evidências sugerem que a regularidade no consumo das refeições promove um efeito positivo na qualidade de vida e no estado de saúde. Contudo, as irregularidades estão sendo consideradas preocupantes devido a sua associação com doenças crônicas não transmissíveis, incluindo o sobrepeso e a obesidade.

Objetivos

Avaliar a frequência de consumo diário das refeições - café da manhã, almoço e jantar - realizadas por adolescentes de 10 a 19 anos, segundo variáveis sociodemográficas e de comportamentos relacionados à saúde.

Metodologia

Estudo transversal de base populacional com dados do Inquérito de Nutrição no município de Campinas (ISACamp-Nutri, 2015/2016). A amostra foi obtida por conglomerados e em dois estágios: setor censitário e domicílios. Verificaram-se as prevalências do consumo diário das três principais refeições (café da manhã, almoço e jantar) em relação às variáveis sociodemográficas e de comportamentos de saúde por meio do teste do Qui-quadrado, com nível de significância de 5%. A análise de dados foi feita no programa Stata 14.0. Os responsáveis pelos adolescentes menores de idade assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Faculdade de Ciências Médicas, da Universidade Estadual de Campinas, sob o parecer nº 637.229 e CAAE nº 26068214.9.0000.5404.

Resultados

Foram estudados 912 adolescentes, verificou-se um consumo diário de café da manhã (63,2%), almoço (87,8 %) e jantar (81,4%). A prevalência de consumo diário de café da manhã mostrou-se maior nos meninos ($p=0,0035$), nos adolescentes de 10 a 12 anos ($p=0,0331$), naqueles que autoavaliaram a qualidade da sua dieta como muito boa ou boa ($p=0,0021$) e também nos que relataram comer mais do que deveria ($p=0,0347$). Em relação ao almoço, verificou-se prevalência de consumo diário maior entre os que estudavam em escola particular ($p=0,0096$), nos que possuíam maior número de equipamentos domésticos na residência ($p=0,0273$) e nos que classificaram a qualidade de sua dieta como muito boa ou boa ($p=0,0367$). Quanto à realização diária do jantar, os meninos ($p=0,0028$) e os que estudavam em escola particular ($p=0,0041$) apresentaram prevalências superiores.

Conclusão

Houve diferenças na realização das três principais refeições em relação ao sexo, idade, nível socioeconômico e autoavaliação da qualidade da dieta. Diante do exposto, são necessárias estratégias de educação nutricional direcionadas à adequação do consumo das refeições.

Referências

- ARAKI, E. L. et al. Padrão de refeições realizadas por adolescentes que frequentam escolas técnicas de São Paulo. *Revista Paulista de Pediatria*, v. 29, n. 2, p. 164–170, 2011.
- DE CARVALHO COSTA, M. et al. Experiência lúdica de promoção de alimentação saudável no ambiente escolar: satisfação e aprendizado dos estudantes. *Mundo da Saúde*, v. 40, n. 1, p. 38–50, 2016.
- PEDERSEN, T. P. et al. Meal frequencies in early adolescence predict meal frequencies in late adolescence and early adulthood. *BMC Public Health*, v. 13, n. 1, p. 1-10, 2013.
- PINHO, L. DE et al. Excesso de peso e consumo alimentar em adolescentes de escolas públicas no norte de Minas Gerais, Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 19, n. 1, p. 67–74, 2014.
- TEIXEIRA, A. S. et al. Substituição de refeições por lanches em adolescentes. *Revista Paulista de Pediatria*, v. 30, n.

3, p. 330–7, 2012.

Palavras-chave: Adolescente; Consumo Alimentar; Inquérito de Saúde

PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS A SINTOMAS DE DEPRESSÃO EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DE SALVADOR, BAHIA

EMILE MIRANDA PEREIRA; MÔNICA LEILA PORTELA DE SANTANA; PRISCILA RIBAS DE FARIAS COSTA; CARINA MARCIA MAGALHÃES NEPOMUCENO; ANA MARLUCIA OLIVEIRA; ELIZABETE DE JESUS PINTO

¹ UFBA - Universidade Federal da Bahia, ² UFRB - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
cari.magalhaes@gmail.com

Introdução

A depressão é uma doença crônica influenciada por uma complexa relação entre fatores biológicos, psicológicos e ambientais e que traz consigo sofrimento e danos expressivos na qualidade de vida e nas relações sociais do adolescente, além do desenvolvimento de comorbidades. O transtorno depressivo pode ter início na infância e se expressar mais gravemente na vida adulta, registrando-se prevalência de aproximadamente 20% entre adolescentes. O aumento acelerado da ocorrência de depressão está alterando o perfil da saúde e de doença no mundo, estabelecendo-se em um novo desafio para a saúde. Assim, este estudo é relevante devido à gravidade e à escassez de investigações sobre esse transtorno de humor em adolescentes.

Objetivos

Identificar a prevalência e avaliar os fatores associados aos sintomas de depressão entre escolares de 10 a 17 anos.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal aninhado a uma coorte de dados preliminares, que incluiu amostra de 313 adolescentes, de ambos os sexos e com idade entre 10 a 17 anos, estudantes da rede pública estadual de ensino de Salvador, Bahia. Os escolares foram recrutados por meio da listagem por turma. Os dados foram coletados no ambiente escolar entre 2016 e 2017. As informações demográficas, psicológicas e do comportamento alimentar foram autorelatadas pelo adolescente e registradas em formulários apropriados. A variável desfecho foi identificada por meio do Inventário de Depressão Infantil e a presença de sintoma de depressão foi identificada quando o escore foi igual ou maior que 17 pontos. Para a avaliação a preocupação com a imagem corporal foi utilizado o Questionário de Imagem Corporal e os instrumentos Avaliação Bulímica de Edimburgo e Teste de Atitudes Alimentares-26 foram usados para investigar o comportamento alimentar. Perguntas sobre provocações em relação ao peso do adolescente foram feitas como segue: 1) "Seus colegas/amigos já fizeram ou fazem brincadeiras ou piadas com você por causa de seu peso?" e 2) "A sua família já fez ou faz brincadeiras ou piadas com você por causa de seu peso?". A classificação do estado nutricional foi baseada no percentil de IMC por idade e sexo. O protocolo deste estudo foi aprovado pelo Parecer nº 1.139.343 Comitê de Ética da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia. Para avaliar a associação entre os fatores de exposição e sintoma de depressão, adotou-se o modelo multivariado de regressão de Poisson, ajustado por idade e sexo, utilizando-se o programa Stata versão 11.0. Como medida de análise usou-se a razão de prevalência (RP) e seu respectivo intervalo de confiança (IC).

Resultados

A prevalência de sintoma de depressão foi de 9,9% entre os participantes deste estudo. Após ajuste por idade e sexo, o adolescente ter insatisfação com a imagem corporal aumentou em 2,8 vezes (IC: 1,2-6,8) a prevalência de sintomas de depressão quando comparado aos seus pares. Ainda, observou-se que sintomatologia depressiva foi positivamente associada ao comportamento sugestivo de bulimia nervosa (RP: 2,7; IC: 1,1-6,4).

Conclusão

A prevalência de sintomas de depressão é considerada relevante entre os adolescentes. Este estudo mostrou que ter insatisfação com a imagem corporal e comportamento sugestivo de bulimia nervosa aumentaram a prevalência sintomas de depressão entre os adolescentes de escolas pública de Salvador.

Referências

- AVANCI, Joaviana Q.; ASSIS, Simone.G.; OLIVEIRA, Raquel. V.C. Sintomas depressivos na adolescência: estudo sobre fatores psicossociais em amostra de escolares de um município do Rio de Janeiro, Brasil. **Cad. Saúde Pública**. v.24, n. 10, p. 2334-2336, 2008.
- HERPERTZ-DAHLMANN, B. Adolescent eating disorders: definitions, symptomatology, epidemiology and comorbidity. **Child Adolesc Psychiatr Clin N Am**. v. 18, p.31-47, 2009.

MARMORSTEIN, Naomi R. IACONO, William G. , LEGRAND, Lisa . Obesity and depression in adolescence and beyond: Reciprocal risks. **International Journal Obes.** v.38, n.7. p.906–911. 2014

RACINE, Sarah E. et al. Dietary restraint moderates genetic risk for binge eating. **J Abnorm Psychol.** v. 120. n.1, p. 119-128, 2011

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Mental health: Depression. 2015.** Disponível em:. Acesso em: 05 nov.2017.

Palavras-chave: depressão; sintomas de bulimia nervosa; imagem corporal; escolares

PRÉ NATAL COMPARTILHADO: RELATO DE EXPERIENCIA PELO OLHAR DO NUTRICIONISTA

ELISABETE FLORENCIO DA SILVA; ALINE LUIZA FÜHR; ESMIRRÁ ISABELLA TOMAZONI; DÉBORA MAGALHÃES DE SOUZA SILVA; SUELLEN ROSSETTI PERNONCINI RITTER; CASSANDRA SEVERO AMARAL VIEIRA

¹ UNILA - Universidade Federal da Integração Latino-Americana - UNILA

nutrihomecare@hotmail.com

Introdução

De acordo com o Ministério da Saúde, a atenção pré-natal de qualidade e humanizada é considerado o primeiro passo para o parto e o nascimento saudável sendo fundamental para a saúde materna e neonatal (BRASIL, 2005). Desta forma, o pré-natal compartilhado surge em contrapartida aos modelos tradicionais de cuidado, com vistas ao acompanhamento mais integral das gestantes.

Objetivos

Apresentar a experiência do nutricionista no desenvolvimento de pré-natal compartilhado com enfermeiro e psicólogo.

Metodologia

Trata-se de um relato de experiência do profissional nutricionista junto ao desenvolvimento de pré natal compartilhado em uma Unidade Básica de Saúde da Família, do município de Foz do Iguaçu-PR. A iniciativa se deu a partir da integração entre a Equipe de Saúde da Família, Núcleo de Apoio à Saúde da Família e Residência Multiprofissional em Saúde da Família da Universidade Federal da Integração Latino-Americana - UNILA.

Resultados

Os atendimentos de pré natal foram realizados por nutricionista, enfermeiro e psicólogo. Para tanto, foram seguidos os protocolos para a realização do pré natal normalmente desenvolvido pelo profissional enfermeiro. Houve a participação de gestantes que, às vezes, apresentavam-se acompanhadas por parceiros, familiares ou amigos. Em contrapartida, junto a isso, também eram abordados de maneira mais aprofundada aspectos nutricionais e psicológicos. Durante o atendimento, realizava-se a avaliação do estado nutricional da gestante; verificava-se queixas referentes a problemas e dúvidas comuns na gestação; e a partir disso, realizava-se a intervenção nutricional pertinente e a entrega de materiais educativos em nutrição, quando necessário. Em especial, a consulta de pré-natal compartilhado se demonstrou um desafio para os profissionais de saúde, uma vez que precisam estar em constante aprendizado e sincronia, não apenas com informações relacionadas a área da nutrição; bem como a desconstrução de seus modelos estruturais do cuidado. Todavia, tem se mostrado uma estratégia muito eficaz no cuidado com as gestantes, durante o cuidado materno infantil, propiciando a criação de vínculo entre profissionais e usuários de saúde, como também entre a equipe de saúde, abrindo novas perspectivas para o trabalho multiprofissional do nutricionista.

Conclusão

Esta experiência demonstra uma nova possibilidade de atuação do profissional nutricionista, surgindo em contrapartida a modelos tradicionais de cuidado. Além disso, vem como uma estratégia de vinculação entre profissionais de saúde e usuários, com vistas ao cuidado longitudinal.

Referências

BRASIL. Pré-natal e Puerpério: atenção qualificada e humanizada – manual técnico/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas – Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 163

Palavras-chave: Pré natal; Equipe multiprofissional; Atenção Primária de Saúde

PRINCIPAIS PRÁTICAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS ENTRE ZERO E DOZE MESES DE IDADE ATENDIDAS EM UMA UNIDADE DE SAÚDE DE MACAÉ, RIO DE JANEIRO.

STEPHANE DORMEA ARAUJO; JULIA GEMINIANI ANDRADE BAPTISTA; JANE DE CARLOS SANTANA CAPELLI; ALICE BOUSKELÁ; FERNANDA AMORIM DE M NASCIMENTO BRAGA

¹ UFRJ, CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro,

³ NESAM, UFRJ, CAMPUS MACAÉ - Núcleo de Estudos da Saúde e Alimentação Materna e da Mulher

fernanda.amorim@gmail.com

Introdução

A fase inicial da vida humana constitui um importante período de desenvolvimento e crescimento, na qual práticas alimentares inadequadas podem comprometer a saúde e o crescimento.

Objetivos

Descrever os principais fatores que participam das práticas alimentares no primeiro ano de vida de crianças acompanhadas por uma unidade de saúde em Macaé.

Metodologia

Estudo transversal e descritivo realizado entre maio e julho de 2017, no Núcleo de Atenção à Mulher e Criança (NUAMC, Macaé – RJ). A amostra foi conduzida por conveniência, com mães de crianças até doze meses e que concordaram livremente em participarem da pesquisa (assinatura do TCLE). Aplicou-se um questionário com perguntas fechadas e abertas para avaliação das variáveis maternas e infantis, avaliação dietética da criança (questões objetivas e um questionário de frequência alimentar (QFA) semanal). Foram determinados os dados de frequência relativa. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com o protocolo CAAE: 65072317.8.0000.5699.

Resultados

Foram analisadas 40 crianças, maioria do sexo masculino (57,5%; n=23), nunca fez uso da chupeta (57,5%; n=23) e peso ao nascer médio de 3197g. As variáveis maternas mostraram idade média de 26,8 (±6,8 anos) e renda familiar de um salário mínimo (60,0%; n=24). Apenas 37,5% das mães estavam inseridas no mercado de trabalho e 52,5% possuía ensino médio completo. Todas realizaram consultas de pré-natal (10±4 consultas), e 62,5% (n=25) receberam informações sobre a alimentação no primeiro ano de vida. Porém, 56,0% (n=23) achavam que o aleitamento materno exclusivo (AME) deve ir até o sexto mês de vida e 60,0% (n=24) que a alimentação complementar (AC) deve ser iniciada com legumes e frutas. Quanto às práticas alimentares no primeiro ano de vida viu-se que: 25,0% das crianças (n=10) receberam AME nos primeiros seis meses de vida; 70,0% (n=28) receberam dois ou mais alimentos/bebidas nesse período. Das que já estavam em AC (n=20), observou-se o uso do sal (90,0%; n=18), gorduras (85,0%; n=17) e açúcar refinado (35,0%; n=7). A consistência amassado foi presente para a maioria (55,0%; n=11) e o QFA mostrou que o biscoito doce era o mais consumido (50,0%; n=10) diariamente ou em quatro a seis vezes na semana.

Conclusão

A amostra estudada foi predominante de meninos, de famílias com até um salário mínimo e que receberam informações sobre AME e AC, apesar do índice de AME estar abaixo do encontrado para a região. Ainda, verifica-se a necessidade de ações educativas para a população de Macaé a fim de esclarecer sobre o AME, além das políticas já existentes e principalmente sobre a AC.

Referências

- BORTOLINI, G. A.; GUBERT, M. B.; SANTOS, L. M. P. Consumo alimentar entre crianças brasileiras com idade de 6 a 59 meses. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.28, Setembro, 2012.
- BUSSATO, A.R.; OLIVEIRA, A.F.; CARVALHO, H.S.L. A influência do aleitamento materno sobre o estado nutricional de crianças e adolescentes. Revista Paul Pediatría, 2006.
- CAVALCANTE, I. S. Frequência de consumo de alimentos marcadores de alimentação saudável e não saudável entre crianças de 1 a 5 anos em uma população de baixa renda no Distrito Federal. 2015. 24 f., il. Monografia (Bacharelado em Nutrição) — Universidade de Brasília, Brasília, 2015.
- GARCIA, M. T.; GRANADO, S. F.; CARDOSO, M. A. Alimentação complementar e estado nutricional de crianças menores de dois anos atendidas no Programa Saúde da Família em Acrelândia, Acre, Amazônia Ocidental Brasileira. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, fevereiro, 2011.

Palavras-chave: Aleitamento materno; Alimentação complementar; Hábitos alimentares; Nutrição do lactente

PROCEDÊNCIA DOS ALIMENTOS OFERTADOS A ESCOLARES ASSISTIDOS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SABRINA FONSECA LOPES; ALINE LEÃO REIS; TALITA NOGUEIRA BERINO; ISABELLE CHRISTINE VIEIRA DA SILVA MARTINS; ROSA MARIA DIAS; CLÁUDIA DANIELE TAVARES DUTRA CAVALCANTI

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

sabrinaf.lopes@outlook.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar visa promover aos escolares uma alimentação adequada, nutricionalmente balanceada e que respeite hábitos e cultura locais dentro das instituições educacionais públicas (BRASIL, 2015). É a Entidade Executora do programa a responsável por comprar e enviar os itens adquiridos para as instituições beneficiadas, portanto, é importante verificar se os alimentos que compõe os cardápios executados foram enviados exclusivamente por esta.

Objetivos

Identificar a procedência dos alimentos presentes nos cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Metodologia

Estudo transversal, de caráter quantitativo, realizado em duas escolas de tempo integral (escola A e B) em Belém/PA. Os critérios para participação no estudo foram: possuir o maior número de alunos na modalidade de ensino fundamental (2º ao 5º ano) em regime de tempo integral. A coleta de dados ocorreu de maio a agosto de 2015, durante vinte dias letivos em cada instituição e foi realizada por três graduandos de Nutrição treinados, que preencheram protocolo estruturado a partir do acompanhamento da execução dos cardápios (do pré-preparo à distribuição). A variável estudada foi a procedência dos alimentos utilizados nos cardápios executados nas escolas. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, sob o parecer 221.941/2015.

Resultados

Foi observado que os cardápios ofertados aos escolares continham 41 gêneros alimentícios, dos quais 26,82% (n=11) eram advindos da Entidade Executora e 73,17% (n=30) eram comprados pelos funcionários das escolas. As instituições eram assistidas pela mesma Entidade Executora, portanto, os itens enviados eram semelhantes (carnes de frango e bovina, bolacha doce, arroz, feijão, macarrão, óleo, tempero industrializado, sal, açúcar e leite em pó), o que diferenciava os cardápios eram os gêneros adquiridos pelos funcionários, os quais foram obtidos nas duas instituições: temperos (cebola, tomate, alho, pimenta verde, coentro, pimentão, limão, chicória), hortaliças (batata, cenoura e repolho), salsicha, temperos e molhos industrializados, destacando-se o glutamato monossódico (Escola A) e shoyu (Escola B), além de leite condensado e refrigerante (Escola A), enquanto a escola B adquiriu conserva de milho e ervilha, achocolatado, fubá, leite de coco, coco ralado, ovo e azeite composto. Os diretores e merendeiras das escolas justificaram a aquisição dos alimentos como um mecanismo para variar os cardápios, considerando a reduzida variedade de itens enviados pelo órgão responsável. Os itens adquiridos pelos funcionários das escolas eram comprados diariamente em pequenas quantidades.

Conclusão

Foi identificado que além dos gêneros fornecidos pela Entidade Executora, os cardápios ofertados aos escolares contavam com alimentos obtidos a partir de compra realizada pelos funcionários das instituições, não obstante, ainda que esses alimentos tenham sido adquiridos em pequenas quantidades, constituem alterações nos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico. Além disso, dificilmente os alimentos provenientes de terceiros passam pela inspeção criteriosa exigida para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, podendo acarretar riscos à saúde dos beneficiados.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento para a Educação. Cartilha Nacional da Alimentação Escolar. Brasília: FNDE, 2015.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Cardápio; Programas e políticas de nutrição e alim

PROCESSOS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ÂMBITO DE UM BANCO DE ALIMENTOS EM JOÃO PESSOA: UMA EXPERIÊNCIA DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL COM ADOLESCENTES

KELYANE DA CUNHA CRUZ SILVA; ANA CLAUDIA CAVALCANTI PEIXOTO DE VASCONCELOS.

¹ UFPB - Universidade Federal da Paraíba

kelyane.cunha@hotmail.com

Introdução

Nas últimas décadas o Brasil vem enfrentando o fenômeno da transição epidemiológica e nutricional, com alterações no perfil da população passando da predominância das condições de desnutrição para as crescentes situações de sobrepeso e obesidade. Sabe-se que o padrão alimentar e a prática de atividade física estão associados a essa transição. Nesse contexto, observam-se avanços marcantes no tocante as políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), com ênfase na necessidade de processos contínuos voltados à promoção da alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2012; 2017). Neste cenário, equipamentos sociais como os Bancos de Alimentos (BA) são fortes aliados. A experiência aqui descrita surgiu da vivência de estágio de uma das autoras em um BA de iniciativa privada em João Pessoa – PB.

Objetivos

Descrever os processos em Educação Alimentar e Nutricional (EAN) empreendidos com adolescentes vinculados às entidades beneficiadas por um Banco de Alimentos em João Pessoa – PB.

Metodologia

O BA abordado atende 116 entidades que assistem indivíduos em vulnerabilidade social nos municípios de João Pessoa, Cabedelo, Santa Rita, Bayeux, e Guarabira. Além das doações, valoriza-se os processos educativos com vistas ao desenvolvimento comunitário. Esses processos, aqui descritos, objetivaram promover a autonomia na construção de práticas alimentares saudáveis por meio da valorização da culinária e da comensalidade com adolescentes. Realizou-se uma triagem de entidades baseada nos critérios: Atender majoritariamente adolescentes; possuir estrutura física necessária para a realização das oficinas; ter histórico de bom relacionamento com o BA. Após apresentar o projeto aos gestores das duas entidades selecionadas e aos adolescentes, inscrevemos os interessados para participar do processo. Foram realizados quatro encontros em cada entidade com 40 adolescentes entre 12 e 18 anos. Utilizamos o Guia Alimentar para a População Brasileira como referência para as atividades. Dentre suas orientações, destacamos a culinária e a comensalidade, pois, quando adotadas, promovem hábitos alimentares mais adequados, a valorização do compartilhamento de responsabilidades, oportunidades de convivência com familiares e amigos, maior interação social e mais prazer com a alimentação (BRASIL, 2014). Priorizamos abordagens participativas, com a Roda de Conversa e as oficinas culinárias, incluindo as temáticas: SAN; Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA); Publicidade; Comida de verdade e Aproveitamento integral dos alimentos.

Resultados

Conforme os princípios II, IV, V e VI do Marco de Referência de EAN para Políticas Públicas (BRASIL, 2012), a culinária foi adotada como prática emancipatória e recurso para a alimentação saudável, facilitando a reflexão dos aspectos simbólicos da alimentação. O trabalho em equipe foi fortalecido e a criatividade estimulada. Os participantes foram incentivados à experimentação de alimentos antes rejeitados. Além disso, foram estimuladas a criticidade e a autonomia na tomada de decisões conscientes, sustentáveis e contextualizadas à própria realidade. Conciliar os cronogramas de atividades das instituições e do BA representou um desafio.

Conclusão

Os processos contribuíram para o fortalecimento dos vínculos entre os participantes; promoção da comensalidade; estímulo à autonomia e criatividade na elaboração de receitas e à criticidade acerca da alimentação adequada e saudável. Ademais reafirma-se a potência do BA como dispositivo de promoção da SAN e do DHAA.

Referências

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PLANASAN 2016-2019. Brasília, DF: MDSA, CAISAN, 2017.

BRASIL. Guia Alimentar Para a População Brasileira. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2 ed. – Brasília, 2014.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional Para as Políticas Públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

Palavras-chave: Banco de Alimentos; Direito Humano à Alimentação Adequada; Processos Educativos; Segurança Alimentar e Nutricional

PRODUÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS E GARANTIA DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA EM ALAGOAS

MARIA ALICE ARAÚJO OLIVEIRA; ANNY KARINY PEREIRA PEDROSA

¹ UFAL - UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS- Faculdade de Nutrição

alice.fanut@hotmail.com

Introdução

A alimentação saudável consiste na realização de um direito humano básico, com a garantia do acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, pautada no referencial tradicional local. Entre outros aspectos deve contemplar formas de produção ambientalmente sustentáveis, livres de contaminantes físicos, químicos e biológicos e de organismos geneticamente modificados (BRASIL, 2006). Percebe-se, assim, que a agricultura agroecológica é o modelo mais compatível com esse conceito de alimentação saudável e dessa forma, é necessário assegurar que os alimentos orgânicos ou agroecológicos estejam disponíveis e acessíveis para a população.

Objetivos

Mapear os produtores orgânicos cadastrados em Alagoas e analisar a sua distribuição tendo em vista o direito humano à alimentação adequada.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa documental, realizada a partir da análise do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), em outubro de 2017 disponível no site da referida instituição.

Resultados

No Brasil há 16.423 produtores orgânicos cadastrados e desses, 0,66% (109) são alagoanos. Em relação à sua distribuição no estado de Alagoas, observou-se que apenas 15,68% (16) dos municípios possuem cadastros de produtores orgânicos, sendo que 56,48%, 22,22% e 21,30% e encontram-se nas mesorregiões Leste, Agreste e Sertão. A principal forma de cadastro encontrada no estado foi a obtida através de Organização de Controle Social (OCS), correspondente a 87,03%, o que significa que os alimentos orgânicos produzidos são provenientes da agricultura familiar, especialmente dos assentamentos da reforma agrária, e só podem ser comercializados diretamente ao consumidor em feiras ou para políticas públicas como Programa Nacional de Alimentação Escolar e Programa de Aquisição de Alimentos.

Conclusão

Os resultados demonstram que o número de produtores de alimentos orgânicos cadastrados no estado de Alagoas é pequeno, a distribuição é heterogênea, concentrando-se principalmente em municípios da mesorregião Leste e a maioria é proveniente da agricultura familiar. Sendo assim, é possível deduzir que estes alimentos não estão disponíveis ou acessíveis na maioria dos municípios alagoanos, comprometendo a garantia do direito humano à alimentação adequada, uma vez que a população está correndo risco de consumir alimentos com agrotóxicos e desenvolver diversos tipos de doenças. Faz-se necessário fortalecer políticas e programas relacionados à agricultura familiar e agroecologia e promover melhores condições de vida para os agricultores, contribuindo, assim, para o desenvolvimento rural. Vale ressaltar que é de suma importância também multiplicar e estruturar as feiras agroecológicas ou orgânicas, estimular e conscientizar os consumidores sobre os benefícios de adquirir seus produtos diretamente do agricultor familiar.

Referências

BRASIL. Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, Casa Civil, Subchefia de Assuntos Jurídicos, 2006. Disponível em: . Acesso em: 31 out. 2017.

CARNEIRO, F. F.; AUGUSTO, L.G.da S.; RIGOTTO, R. M.; FRIEDRICH, K.; BÚRIGO, A. C. Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde. Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, 2015.

Palavras-chave: direitos humanos ; promoção da alimentação saudável; alimentos orgânicos

PRODUTO DE ACUMULAÇÃO LIPÍDICA E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL PARA AVALIAÇÃO DE RISCO CARDIOVASCULAR EM MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA NO SUL DO BRASIL

LENITA BINELLI CATAN; [HELOÍSA THEODORO](#); KARINA GIANE MENDES; MARIA TERESA ANSELMO OLINTO

¹ UCS - UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, ² UNISINOS - UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS

htheodor@ucs.br

Introdução

A fase de transição menopáusicas parece ser um determinante importante para o aumento do risco cardiovascular. Alguns autores consideram que a pós-menopausa é um período de hiperandrogenismo relativo em consequência da maior queda de estrogênio, em comparação aos androgênios, o que pode levar à formação da aterosclerose, com aumento dos níveis de colesterol LDL e uma diminuição nos níveis de HDL. As mudanças hormonais e metabólicas, deste período, seriam responsáveis pelo aumento de peso e pela alteração do perfil lipídico, estando bem estabelecida a associação destes fatores com a doença cardiovascular.

Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo verificar a aplicabilidade do Produto de Acumulação Lipídica (LAP) como ferramenta na identificação do risco cardiovascular, relacionando com os níveis de HDL e padrões de IMC de mulheres na pós-menopausa, atendidas em um ambulatório, no sul do Brasil.

Metodologia

Estudo transversal com 201 mulheres, na pós-menopausa, em atendimento ambulatorial no Sul do Brasil. O Produto de Acumulação Lipídica (LAP) foi obtido pela aplicação da equação em que, do valor da circunferência da cintura, em centímetros, subtrai-se a constante 58 (para mulheres), multiplicado pelo valor dos triglicerídeos (TG) de jejum, em mmol/L. Para a transformação dos triglicerídeos de mg/dl para mmol/L, multiplica-se por 0,01137. O desfecho LAP foi dicotômico (adequado ou não adequado), utilizando o ponto de corte em 68 (média da amostra). A análise bivariada incluiu a associação do desfecho com os níveis séricos de HDL-colesterol e Índice de Massa Corporal, além de variáveis sociais e comportamentais. Todas as associações foram avaliadas por meio do teste de qui-quadrado. Na análise multivariada foi utilizada a Regressão de Poisson. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UCS sob o parecer nº 124/08.

Resultados

A prevalência de LAP aumentado foi de 38,3% nas mulheres pós menopáusicas. Na análise bivariada, o LAP mostrou associação significativa com o estado nutricional e com os níveis séricos de HDL-colesterol. Para o estado nutricional, identificou-se um LAP igual ou maior que 68 em 57,8% das mulheres na faixa de obesidade, em contraste com 2,6% das eutróficas. Uma relação semelhante pode ser verificada em relação aos níveis de HDL. Um LAP, igual ou maior que 68, foi encontrado em 53%, das mulheres que apresentavam HDL abaixo da normalidade, contra 22%, nas que apresentaram níveis de HDL adequados. Em relação às variáveis comportamentais, verificou-se maior prevalência de LAP maior ou igual a 68, nas ex-fumantes, seguido das fumantes e, em menor número, de não-fumantes. Já em relação à atividade física, temos um LAP igual ou maior que 68 em 34,7% das sedentárias, 48,4% das que referem atividade física de uma a quatro vezes por semana e de 28,6% daquelas com atividade em cinco ou mais dias da semana. Na análise multivariada, identificou-se que mulheres com obesidade apresentaram 18,4 vezes mais chance de ter um LAP aumentado e aquelas com HDL baixo apresentaram 1,81 vezes mais chance da mesma situação ocorrer, controlando para variáveis demográficas, socioeconômicas e comportamentais.

Conclusão

O LAP parece ser uma alternativa simples e econômica para avaliação de risco cardiovascular em nível ambulatorial e hospitalar, apesar de mais estudos com mulheres climatéricas e na pós-menopausa serem necessários.

Referências

- Organización Mundial de la Salud (OMS). Investigaciones sobre la menopausa en los años noventa: informe de un grupo científico de la OMS. Ginebra: OMS; 1996. (OMS, Serie de informes técnicos; 866).
- Banks AD. Women and heart disease: missed opportunities. *J Midwifery Womens Health*. 2008 Sep-Oct; 53(5):430-9.
- Maturana MA, Moreira RM, Spritzer PM. Lipid accumulation product (LAP) is related to androgenicity and cardiovascular

risk factors in postmenopausal women. *Maturitas* 2011; 70: 395-399.

Folsom AR, Kaye AS, Sellers TA et al. Body fat distribution and 5 years risk of death in older women. *JAMA* 1993; 269:483-7.

Palavras-chave: ÍNDICE DE MASSA CORPORAL ; POS MENOPAUSA; PRODUTO DE ACUMULAÇÃO LIPÍDICA ; RISCO CARDIOVASCULAR

PROGRAMA COMER BRINCANDO: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA ESCOLARES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE OSASCO/SP

BIANCA ASSUNÇÃO IULIANO; NEUSA DE FATIMA MOURA

¹ NB - NB Nutrição e Bem-estar, São Paulo, São Paulo, Brasil., ² GIVAUDAN - Instituto Givaudan. São Paulo, São Paulo, Brasil.

bianca@nbnutricao.com.br

Introdução

A Pesquisa de Orçamento Familiar de 2009 identificou 1 em cada 3 crianças brasileiras de 5 a 9 anos de idade com excesso de peso, dados que tendem a piorar uma vez que o aumento médio entre 1989 e 2009 foi de 1% ao ano nesta prevalência. Hábitos alimentares inadequados desde a infância contribuem para o surgimento precoce do excesso de peso e de outros problemas de saúde e a Organização Mundial de Saúde considera a escola como ambiente mais propício para reverter esse quadro por meio de ações de educação alimentar e nutricional.

Objetivos

Avaliar os efeitos de um programa de educação alimentar e nutricional realizado com escolares do 1º ano do ensino fundamental de uma escola municipal da cidade de Osasco, São Paulo.

Metodologia

O programa foi desenvolvido em 2016 com objetivo de melhorar hábitos alimentares e estado nutricional dos escolares. Realizaram-se 9 encontros educativos mensais de 40 minutos com as crianças, baseados em Paulo Freire, nos estágios de mudança de comportamento e no Guia Alimentar para a População Brasileira. Brincadeiras e jogos com histórias da Chapeuzinho Vermelho, degustações, adivinhações e experiências sensoriais incentivaram o consumo de alimentos naturais, a redução de ultraprocessados e a atenção ao comer. A comunidade escolar foi envolvida em reuniões com direção, 2 palestras para pais, 2 palestras para professores e manipuladores de alimentos da escola, além de 9 informativos para as famílias. Ao início e final do programa, avaliou-se o Índice de Massa Corporal e a altura para idade dos escolares, com balança digital e estadiômetro portátil, e os hábitos alimentares dos escolares e familiares, por meio de questionário preenchido pelos pais com Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Participaram do programa 168 escolares, divididos em 5 turmas. Destes, 116 participaram das avaliações, sendo 53% do sexo masculino e média de idade de 6,5 anos. Observou-se aumento na prevalência de eutrofia (71,5 para 76,4%) e estatura adequada (95,7 para 99,1%), diminuição de sobrepeso (19 para 17,9%) e obesidade severa (3,5 para 0%) dentre os escolares. Encontrou-se aumento na prevalência de crianças que consomem *legumes* pelo menos 1 vez por dia (9 para 18%) e *verduras* 2 a 4 vezes por semana (18 para 49%). A prevalência de crianças que “consome quase nunca” *verduras* passou de 31 para 22% e *frutas ou suco de fruta* passou de 11 para 4%. Também se observou redução na prevalência de crianças que consomem: *ultraprocessados salgados e gordurosos* 2 ou mais vezes por dia (6,5 para 0%) e 1 vez por dia (13 para 6,7%); *ultraprocessados doces* 2 ou mais vezes por dia (10,9 para 6,7%); *bebidas doces ultraprocessadas* 2 ou mais vezes por dia (17,8 para 8,9%) e crianças que consomem *bebidas doces* “quase nunca” passou de 2,8 para 8,9%. Com relação aos hábitos da família, 36,1% dos pais relataram perceber que a família estava consumindo *mais alimentos naturais e mais frutas*, 31,2% *mais verduras e legumes* e 24,6% *menos ultraprocessados doces*. Ainda 11,5% dos pais relataram que os filhos estão *mais atentos ao comer* e 24,6% que estão *comendo mais devagar*.

Conclusão

Apesar de discretos resultados, o programa indicou aumento no consumo de frutas, verduras e legumes e diminuição de alimentos ultraprocessados, marcadores de proteção para obesidade e outras doenças crônicas e que podem ter grandes impactos a longo prazo no estado nutricional e saúde dos escolares e ainda de suas famílias, mesmo que de forma lenta e gradual.

Referências

BRASIL. Guia Alimentar para a População Brasileira. Ministério da Saúde. Brasília: Editora MS; 2014.

DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M.. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro:

Guanabara Koogan, 2011. 411 p.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: Antropometria e Estado Nutricional de Crianças, Adolescentes e Adultos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. Disponível em: .

OMS. Organização Mundial da Saúde. Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde. 57a Assembleia Mundial da Saúde: OMS, 2004.

OMS. Organização Mundial da Saúde. Report of the commission on ending childhood obesity. Geneva: OMS, 2016.

Palavras-chave: Alimentação Adequada e Saudável; Educação Alimentar e Nutricional; Ensino Fundamental; Escola; Obesidade

PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR: SEUS GESTORES O CONHECEM?

FÁBIO NOGUEIRA DE VASCONCELOS; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; SABRINA GOMES FERREIRA CLARK;
RAQUEL CANUTO; RENATA FREIRE DE MELO PESSOA; FERNANDA CRISTINA DE LIMA PINTO TAVARES

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, ² UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

fabio.nvasconcelos@hotmail.com

Introdução

A saúde do trabalhador é um direito previsto desde a Constituição Federal de 1988 e regulamentada por legislações infraconstitucionais, como a Consolidação das Leis do Trabalho que atribui à pessoa jurídica a responsabilidade de cumprir normas de segurança e saúde do trabalhador. Dentre essas normas encontra-se o decreto nº 7.602 de 2011, que dispõe sobre a Política Nacional de Segurança e Saúde no Trabalho, cujo objetivo é a melhoria da qualidade de vida e promoção da saúde do trabalhador e atribui a responsabilidade dos empregadores de fornecerem refeições em concordância com a preservação e promoção de sua saúde. Este também é um dos objetivos do Programa de Alimentação do Trabalhador, programa do governo federal, que incentiva o empregador a fornecer alimentação nutricionalmente adequada. Seu propósito é promover saúde e prevenir doenças, principalmente as crônicas não transmissíveis, sendo uma ótima ferramenta para alcançar um ambiente de trabalho nutricionalmente seguro.

Objetivos

Avaliar o conhecimento dos gestores do Programa de Alimentação do Trabalhador nas indústrias da Região Metropolitana do Recife/PE.

Metodologia

Estudo transversal descritivo realizado com 40 gestores empregados em indústrias registradas no Cadastro de Indústrias de Pernambuco 2013. O instrumento de pesquisa foi um questionário estruturado, com questões acerca da coleta de informações do perfil do profissional e seu conhecimento sobre o programa. Os dados foram arquivados em dupla entrada e verificados através do módulo VALIDATE do Programa Epi-info versão 3.5.2, para minimizar erros de digitação. A análise estatística foi realizada com o auxílio do programa Statistical Package for Social Sciences versão 13.0. Este trabalho deriva da pesquisa *Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador na Região Metropolitana do Recife (1976-2013)* aprovada no Comitê de Ética sob o nº de CAAE: 37098814.0.0000.5208. Os participantes concordaram com a pesquisa através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Dos 40 gestores, apenas 77,5% eram cientes do cadastramento da indústria no programa, mesmo sendo todas cadastradas. Ao se perguntar sobre a sua definição e os objetivos do programa, 57,5% responderam vagamente, repetindo o nome completo do programa, 15% acreditavam ser um benefício para a empresa, visto a dedução do imposto de renda que o programa prevê, como incentivo à sua adesão pela esfera privada e apenas 30% apontaram ser um benefício à saúde. Quanto ao princípio que levou a sua empresa estar cadastradas ao programa, 20% responderam em consonância com o seu propósito, afirmando ser para o bem estar do funcionário, 30% não souberam responder, 25% motivaram-se pela dedução fiscal e 22,5% acreditavam estar cumprindo exigências legislativas, cujo caráter beneficiário que o programa tem isenta qualquer obrigatoriedade para sua implantação pelos gestores.

Conclusão

Os gestores desconhecem a natureza promotora de saúde ao qual o programa de alimentação do trabalhador é idealizado, reduzindo-o ao impacto orçamentário direto que ele promove ao deduzir o imposto de renda de suas indústrias. Sendo este, utilizado como estratégia para o aumento dos seus lucros particulares, desconsiderando a responsabilidade legal que os seus gestores têm com a saúde de seus empregado, como também à economia pública, que mobilizaria menos verba para a saúde da população com a diminuição das morbidades e mortalidade atribuídas às doenças crônicas não transmissíveis que o programa se propõe a reduzir.

Referências

- BRASIL. Decreto nº 7.602, de 7 de novembro de 2011. Dispõe sobre a Política Nacional de Segurança e Saúde no Trabalho - PNSST. Política Nacional de Segurança e Saúde no Trabalho. Distrito Federal, 2011
- BRASIL. Decreto-lei nº 5.452, de 1 de maio de 1943. Consolidação das Leis do Trabalho. Brasília, DF, 1943
- BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal: Centro

Gráfico, 1988.

Palavras-chave: Saúde do Trabalhador; Leis Trabalhistas; Gestores; Refeitório

PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO VIA RÁDIO UNIVERSITÁRIA: PERCEPÇÃO DOS OUVINTES

JOSIANE RODRIGUES DE BARROS; ELMA REGINA SILVA DE ANDRADE WARTHA

¹ UFS - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

ewartha@gmail.com

Introdução

Entre os meios que norteiam as ações em educação alimentar e nutricional e em saúde é possível destacar desde a comunicação interpessoal (palestras, cartazes, folhetos, oficinas culinárias) até os meios de comunicação de massa: rádio, televisão, etc. Assim, neste contexto, emissoras de rádio universitárias podem se configurar como veículos importantes na divulgação de informações de grande relevância.

Objetivos

Avaliar a percepção dos ouvintes sobre os programas “Bate papo com a Nutrição” como ferramenta de educação alimentar e nutricional.

Metodologia

Foi criado o “bate-papo com a Nutrição” para veiculação de 23 quadros na rádio UFS FM, abordando temas como: doenças relacionadas à alimentação (obesidade, hipertensão, diabetes); aleitamento materno; alimentos funcionais e alimentação saudável, entre outros. Na avaliação da percepção dos ouvintes foram aplicados questionários online na plataforma Survey Monkey consistindo de oito perguntas fechadas e uma questão aberta para comentários, críticas, elogios ou sugestões, com direcionamento para o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa, protocolo nº40702714.2.0000.5546. Para análise dos dados os registros foram analisados por meio da Análise de Conteúdo proposta por Bradin.

Resultados

De 105 respondentes, a maioria (n=104) parabenizou a iniciativa dos quadros, sendo que quatro categorias temáticas foram analisadas e classificadas a partir de declarações: (1) comentários, (2) críticas, (3) elogios, (4) sugestões. Na categoria comentários, observou-se que alguns participantes (n=66) não ouviram o quadro, por desconhecimento, possivelmente, da existência da rádio universitária: *“Nunca ouvi a rádio universitária [...]”*. Em críticas, 99% dos participantes responderam que teriam interesse no rádio para obter mais acesso a informações sobre alimentação e nutrição, apenas uma resposta afirmou desinteresse por acreditar que o rádio seja inadequado: *“A ideia do programa é boa, porém estão utilizando o veículo de informação errado [...]”*. Elogios: Na opinião da maioria dos participantes, o quadro “Bate Papo com a Nutrição” funciona como iniciativa bastante válida para promoção de práticas alimentares e incentivo a estilos de vida mais saudáveis, Vale ressaltar os elogios sobre a linguagem simples dos quadros, capacidade de esclarecimento das dúvidas da população e a importância dos temas abordados. Nesse sentido, outras duas subcategorias podem ser destacadas: a acessibilidade, pelo fato de proporcionar acesso às informações importantes e a utilidade, por apresentar-se como uma ferramenta útil no incentivo a hábitos alimentares saudáveis: *“É uma boa iniciativa dos alunos e professores de Nutrição da UFS que visa orientar as pessoas que querem uma vida mais saudável [...]”*; *“O programa é ótimo! Sempre com uma linguagem de fácil entendimento, com informações muito importantes para a população [...]”*. Em sugestões, a necessidade de maior divulgação foi destacada: *“A iniciativa é muito boa, porém acho que falta divulgação do quadro, pois acredito que poucas pessoas escutam a rádio universitária [...]”*.

Conclusão

A percepção dos ouvintes foi positiva quanto à simplificação da linguagem e o conteúdo abordado repercutindo na promoção de práticas alimentares saudáveis e contribuindo na efetivação do direito humano a alimentação. Desta forma, a experiência dos programas radiofônicos constitui-se como instrumento das práticas de educação alimentar e nutricional.

Referências

PRADO, E.V. Programa de educação em saúde via rádio: percepção do ouvinte. O mundo da saúde, v. 31, n. 3, p. 394-402, 2007.

BARDIN, L. Análise de conteúdo. 4. ed. Lisboa: Edições, 2009.

Palavras-chave: Rádio; Educação alimentar e nutricional; Percepção

PROGRAMA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL “SAÚDE COM SABOR”: EXPERIÊNCIA NA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA

LETÍCIA SIQUEIRA ABATTI; MICHELE LARISSA DA SILVA MORAES; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS

¹ UFGD - UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

ritamartins@ufgd.edu.br

Introdução

O padrão alimentar dos brasileiros tem se alterado nas últimas décadas, aumentando o consumo de alimentos de alta densidade energética, e como consequência, a obesidade e as doenças a ela vinculadas, têm se elevado rapidamente. Diante disso, estratégias de Educação Alimentar e Nutricional são essenciais para a promoção da saúde, possibilitando ao indivíduo escolhas alimentares mais saudáveis, com mudanças efetivas em seu comportamento alimentar.

Objetivos

Descrever a experiência de implantação do Programa de Educação Alimentar e Nutricional “Saúde com Sabor”, envolvendo a comunidade universitária.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo que teve origem a partir da demanda de indivíduos com obesidade e suas comorbidades na Unidade de Saúde da Cidade Universitária do município de Dourados-MS. Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFGD sob nº 65509617.8.0000.5160 e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A seleção dos interessados foi realizada no mês de junho de 2017 e incluiu avaliação nutricional, identificação de dados pessoais e disponibilidade para o horário dos encontros semanais. O programa teve duração de dois meses (julho-agosto/2017), com oito encontros semanais. Utilizou-se abordagem problematizadora e os encontros aconteceram na forma de Oficinas e Rodas de Conversa, com temas de alimentação e nutrição, conforme a demanda dos participantes, encorajando-os à prática de hábitos saudáveis. Ao final do programa, foi realizada uma avaliação individual por meio de entrevista com cada participante.

Resultados

O programa foi constituído por acadêmicos (46,7%), servidores públicos (13,4%) e prestadores de serviço (40%) totalizando 15 pessoas, sendo a maioria mulheres (73,3%), solteiros (60%), com excesso de peso (60%) e idade média de 28,8 anos. No 1º encontro os participantes nomearam o Programa como “Saúde com Sabor” e pactuaram horário e o compromisso de assiduidade. Mas, à medida que o Programa atribuía responsabilidades e comprometimento com as atividades propostas, alguns indivíduos foram desistindo, e poucos se justificaram, alegando conflitos de horários e imprevistos. De acordo com o modelo transteórico de avaliação do comportamento alimentar, verificou-se que a desistência estava relacionada aos estágios de pré-contemplação e contemplação. A partir da 5ª oficina foi reduzindo gradativamente a participação. No entanto, houve interação entre o grupo e participação ativa nas atividades realizadas com compartilhamento e trocas de experiências exitosas, além de debates enriquecedores, porém, a baixa frequência comprometeu o êxito de algumas atividades. Apenas uma participante compareceu em todos os encontros. Na avaliação final, com apenas dez participantes, o modelo proposto foi considerado satisfatório e inovador, estimulando mudanças alimentares, como a utilização de alimentos in natura e refeições preparadas em casa.

Conclusão

O Programa “Saúde com Sabor” foi uma experiência exitosa com desfecho satisfatório para o binômio educando-educador, pois possibilitou ampla discussão a respeito das práticas alimentares, valorizando escolhas mais saudáveis para uma alimentação com equilíbrio e moderação, e possíveis mudanças em busca de melhor qualidade de vida. Além disso, foi possível identificar alguns obstáculos e dificuldades na implantação de oficinas de Educação Alimentar e Nutricional no meio universitário.

Referências

- TORAL, N.; SLATER, B. Abordagem do modelo transteórico no comportamento alimentar. *Ciência e Saúde Coletiva*, 12(6):1641-1650, 2007
- BRASIL; Ministério da Saúde. *Instrutivo: Metodologia de Trabalho em Grupos para Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica*. Brasília: Ministério da Saúde, 2016.
- PEREIRA, M.A. et al. Desafios e reflexões na implantação de um programa de educação alimentar e nutricional (EAN)

em indivíduos com excesso de peso. Rev Bras Promoç Saúde, 28(2):290-296, 2015.

DIAS, V.P.; SILVEIRA, D.T.; WITT, R.R. Educação em saúde: o trabalho de grupos em atenção primária. Rev Atenção Primária, 12(2):221-227, 2009.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Educação; Alimentação; Nutrição

PROGRAMA DE INCENTIVO A HÁBITOS SAUĐAVEIS PARA CRIANÇAS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE SANTA MARIA-RS

CAROLINE ZUCCHETTO FREITAS; CRISTIANA BASSO

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

cristiana@unifra.br

Introdução

Os alunos estão consumindo uma alimentação inadequada, pois, aumentaram os produtos industrializados e diminuiram a diversidade dos lanches nos dias da semana (MARIANO et al., 2014). A escola é o lugar ideal para se desenvolverem programas da Promoção e Educação em Saúde de amplo alcance e repercussão, já que exerce uma grande influência sobre seus alunos nas etapas formativas e mais importantes de suas vidas (GONÇALVES, 2012).

Objetivos

Incentivar o consumo e o conhecimento de uma alimentação adequada, favorecendo o bem-estar de escolares do quinto ano de uma escola pública de Santa Maria-RS.

Metodologia

Estudo realizado durante o estágio em Alimentação Escolar, no período de abril a junho de 2017 no turno da manhã, com alunos de 10 e 11 anos estudantes do quinto ano de uma escola pública. Foram realizadas duas perguntas para forma de avaliação, sendo a primeira, onde os alunos preencheram de acordo com o que sabiam no momento sobre quais alimentos, entre eles, maçã, doce, hambúrguer e laranja deveriam ser consumidos diariamente. E, a segunda pergunta foi solicitada para que escrevessem alimentos que não deveriam ser consumidos diariamente. Após, por meio de um recurso de áudio visual, foi explicada a importância e maneiras adequadas de consumir esses alimentos. A turma foi dividida em grupos, no decorrer cada alimento aprendido foi marcado pelo grupo em um caça-palavras para identificar mais um alimento aprendido. Para a avaliação foi aplicado as perguntas antes e depois da explicação, com a intenção de fazer a comparação das respostas escritas. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi assinado pelo diretor da escola.

Resultados

O programa educativo foi realizado com a participação de 15 alunos. Na primeira pergunta, 87% responderam que seria adequado o consumo de maçã diariamente e após a explicação, alcançou-se um resultado de 100%. Em relação ao consumo de doce e hambúrguer, 40% responderam que era adequado o consumo diariamente e depois que foi explicado todas as intercorrências que esses alimentos podem trazer para a saúde, conseguiu um resultado de 100%. Já a laranja, 73% responderam sim ao seu consumo e logo após toda a explicação sobre este alimento, 100% responderam positivamente. Já em relação a segunda pergunta, obteve um resultado de 87% que responderam corretamente na primeira aplicação, e após os conhecimentos adquiridos 100% responderam corretamente. Os alimentos que mais apareceram foram, chocolate, salgadinho, bala e hambúrguer.

Conclusão

Observou-se que, as atividades foram úteis para o processo de formação de hábitos alimentares dos alunos. Dessa forma, ressalta-se a necessidade de incentivar a realização de programas de educação nutricional nas escolas para estimular o consumo de alimentos saudáveis, principalmente, o consumo de frutas nos lanches. Foi possível concluir de forma satisfatória todas as didáticas apresentadas, fazendo então, acreditar que após as atividades os alunos irão ter um melhor conhecimento em relação a alimentação saudável.

Referências

GONÇALVES, F.D. et al. A promoção da saúde na educação infantil. Rev. Interface-Comunicação saúde educação, Fortaleza, v. 12, n. 24, p. 92-181, 2012.

MARIANO, E. P. et al. Estado nutricional e lanches de pré-escolares em Fortaleza. Revista Inova Saúde, Criciúma, v. 3, n. 1, p. 21 – 34, 2014.

Palavras-chave: Educação Nutricional; Alimentação Escolar; Nutrição Infantil

PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO ACADEMIA, SERVIÇO E COMUNIDADE: DO DIAGNÓSTICO À INTERVENÇÃO COM ESCOLARES EM PRÁTICAS DE SAÚDE.

ADEMIR RANGEL CAMPOS JUNIOR; JÔNATAS SANTOS DA CONCEIÇÃO; VINICIUS CAIO MATOKANOVIC; MURILO LOPES PEREIRA; NATAEL ALMEIDA GONÇALVES; SILVANA LIMA GUIMARÃES FRANÇA

¹ UNEB - UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA

ademirrangel_jr@hotmail.com

Introdução

A mudança do perfil nutricional que se desenha no Brasil revela a importância de um modelo de atenção à saúde que incorpore ações de promoção da saúde, prevenção e tratamento da obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis (REIS et al., 2011). A educação em saúde torna-se uma ação fundamental para garantir a promoção, a qualidade de vida e a saúde. Sua concepção teórica, valorizando o saber do outro, entendendo que o conhecimento é um processo de construção coletiva, tem sido utilizada pelos serviços, visando um novo entendimento das ações de saúde como ações educativas (ALBUQUERQUE; STOTZ, 2004). Observa-se que creches e escolas figuram-se como ambientes favoráveis para o desenvolvimento de estratégias pedagógicas em torno da alimentação, pois, além de atenderem aos alunos, podem envolver a família e a comunidade (SILVA et al., 2016).

Objetivos

Estimular a comunidade escolar a repensar hábitos de vida, visando à promoção da saúde através da interação entre a comunidade e a universidade, buscando identificar saberes e experiências dessas crianças no contexto familiar e escolar sobre essas práticas em prol de uma vida mais saudável.

Metodologia

O trabalho elaborado em conjunto por discentes da Universidade do Estado da Bahia - UNEB, através da disciplina Programa de Integração Academia Serviço e Comunidade - PIASC, foi realizado na Escola Municipal localizada em uma comunidade carente do município de Salvador/Bahia, com alunos do 4º e 5º ano do ensino fundamental. A disciplina tem como intuito proporcionar aos discentes uma vivência na comunidade, a fim de permitir o conhecimento da localidade, dos determinantes sociais que atuam no local, e os problemas e necessidades da saúde que a comunidade apresenta. Foi realizada reunião na Unidade Saúde da Família (USF) com os Agentes Comunitários de Saúde (ACS) e definido a área de intervenção a ser trabalhada pelos estudantes da instituição. A pesquisa teve início com a solicitação da autorização dos responsáveis para que as crianças, com faixa etária de 9 a 13 anos, pudessem participar da pesquisa tendo como finalidade a captação e análise das informações sobre seus hábitos de vida.

Resultados

A análise dos questionários nos mostrou que dentre os alunos do 4º ano 16,7% dos alunos estão com sobrepeso, aproximadamente 42% dos alunos estão dentro da faixa normal para a faixa etária e 33% estão abaixo do peso. Os resultados dos alunos do 5º ano mostrou que 21,4% se encontram em sobrepeso, 28,6% estão no peso normal para a faixa etária e 42,9% estão abaixo do peso ideal. Diante dos resultados, os discentes implementaram intervenções lúdicas buscando traduzir estas informações de modo que se tornasse mais acessível às crianças, e que elas pudessem ter o entendimento esperado disseminando essas informações com seus pais e/ou responsáveis sobre a importância de hábitos de vida saudáveis. A atividade consistiu em apresentações interativas e dinâmicas sendo criados jogos buscando a constante participação dos alunos durante as intervenções.

Conclusão

Este relato contribuiu para novas práticas de interação entre a universidade e a comunidade, a fim de disseminar conhecimentos adquiridos e influenciar jovens a desenvolverem hábitos de vida saudáveis, bem como estimular a reflexão dos universitários acerca da importância desta experiência em educação em saúde; importante ferramenta nas práticas de promoção da saúde.

Referências

- 1 – REIS, Caio Eduardo G; VASCONCELOS, Ivana Aragão L.; BARROS, Juliana Farias de N. Políticas públicas de nutrição para o controle da obesidade infantil. Revista Paulista de Pediatria, [s.l.], v. 29, n. 4, p.625-633, dez. 2011.
- 2 – ALBUQUERQUE, Paulette Cavalcanti de; STOTZ, Eduardo Navarro. A educação popular na atenção básica à saúde no município: em busca da integralidade. Interface - Comunicação, Saúde, Educação, [s.l.], v. 8, n. 15, p.259-274, ago.

2004.

3 – SILVA, Raquel Helena Mota da; NEVES, Felipe Silva; NETTO, Michele Pereira. Saúde do pré-escolar: uma experiência de educação alimentar e nutricional como método de intervenção. Revista Aps, Juiz de Fora, v. 2, n. 19, p.321-327, jun. 2016.

Palavras-chave: Hábitos Alimentares; Educação em Saúde; Promoção da Saúde

PROGRAMA EDUCATIVO DE APOIO À PERDA DE PESO PARA TRABALHADORES DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DA CIDADE DE SÃO PAULO

NEUSA DE FATIMA MOURA; BIANCA ASSUNÇÃO IULIANO; MARIA SILVIA BARROZO

¹ NB - NB Nutrição e Bem-estar, São Paulo, São Paulo, Brasil., ² DAEE - Departamento de Águas e Energia Elétrica do Estado de São Paulo. São Paulo, São Paulo, Brasil., ³ COOPERHIDRO - Cooperativa de Crédito Mútuo dos Servidores de Órgãos Gestores de Recursos Hídricos do Estado de São Paulo. São Paulo, São Paulo, Brasil., ⁴ SESCOOP - Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo do Estado de São Paulo. São Paulo, São Paulo, Brasil.

bianca@nbnutricao.com.br

Introdução

A obesidade é um importante problema de saúde pública com causas multifatoriais, entre elas, a má alimentação e sedentarismo. No ambiente de trabalho, o excesso de peso afeta negativamente a saúde e a qualidade de vida do trabalhador e aumenta os custos com planos de saúde, motivos pelos quais algumas empresas estão preocupadas em realizar ações que contribuam para a prevenção e controle da obesidade no trabalho.

Objetivos

Avaliar os efeitos de um programa educativo de apoio à perda de peso com foco na mudança de estilo de vida para trabalhadores de instituição pública da cidade de São Paulo.

Metodologia

Realizado em 2015 durante 6 meses, o programa teve formato de grupo de apoio com objetivo de promover melhora de hábitos alimentares e atividade física, auxiliar no controle do peso e no bem-estar dos trabalhadores. Toda a instituição foi convidada para o lançamento do programa, seguido de inscrição voluntária, divisão dos inscritos em grupos e assinatura de termo de compromisso para adesão a ações educativas quinzenais, grupos em redes sociais e competição com prêmio para o grupo e os indivíduos com maior redução de peso. As ações eram coletivas, compostas principalmente por palestras (todos juntos) e oficinas (por grupo) de educação alimentar e nutricional, baseadas em Paulo Freire, nos estágios de mudança de comportamento e no novo Guia Alimentar. Foram explorados alimentos naturais, ultraprocessados, atenção ao comer, vivências e outros. O peso foi monitorado mensalmente pela instituição em balança digital e a estatura foi referida. A equipe de nutrição calculou o Índice de Massa Corporal (IMC) e avaliou os hábitos dos trabalhadores por questionário online antes e após o programa, onde assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Inscreveram-se 49 trabalhadores, 82% do sexo feminino e idade de 22 a 68 anos, divididos em 7 grupos. Realizaram-se 13 ações: 8 sobre alimentação, 2 sobre prevenção e hábitos de vida e 3 sobre atividade física. Dos 42 ativos, 67% emagreceram, com perdas de 0,2 a 10,2kg, média 2,4kg e total de 68,3kg perdidos. O IMC médio variou de 31,4 ($\pm 5,7$) para 30,9kg/m² ($\pm 5,5$) após o programa e o máximo foi de 48,1 para 43,5kg/m², tendo 1 pessoa evoluído de obesidade III para II ($p > 0,05$). Responderam à avaliação 31 participantes, referindo percepção de melhora, após o programa, em: alimentação (97%), exercícios físicos (63%), disposição (81%), autoestima (67%), satisfação com corpo (44%), sono (40%), função intestinal (37%), produtividade (30%), leitura de rótulo (84%), mastigação (68%), fracionamento (52%); consumo de alimentos naturais (87%), frutas (55%) e hortaliças (74%); redução de açúcar (65%) e de gordura e sódio (87%). Consumiam, por dia, antes e após o programa: 2 ou mais *frutas* 19 e 45%, 2 ou mais *hortaliças* 16 e 59%; nenhum a 1 *alimento rico em açúcar* 23 e 65%, nenhum a 1 *rico em gordura e sódio* 6 e 71%. Antes do programa 29% praticavam atividade física e 35% consideravam sua saúde boa ou ótima, passando a 71% e 100% após, respectivamente.

Conclusão

O programa educativo foi efetivo, com expressivas mudanças de estilo de vida, percepção de saúde e bem-estar dos trabalhadores, indicadores de proteção da saúde e da evolução do estado nutricional a médio e longo prazo. Apesar de discretos resultados no IMC e nem todos terem emagrecido, um trabalhador regredir em um grau a obesidade e a manutenção do peso de outros é muito importante para evitar o agravamento da obesidade e suas consequências.

Referências

BRASIL. Guia Alimentar para a População Brasileira. Ministério da Saúde. Brasília: Editora MS; 2014.

DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M.. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 411 p.

LEVY COSTA R.B.; SICHIERI R.; PONTES N. S.; MONTEIRO C.A. Disponibilidade de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). Rev Saúde Pública, São Paulo, 39 (Supl. 4):530540, 2005.

WHO World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva; 2002. 149 p.

WHO World Health Organization. Effectiveness and economic impact of worksite interventions to promote physical activity and healthy diet. Geneva; 2008.

Palavras-chave: Alimentação Adequada e Saudável; Educação Alimentar e Nutricional; Obesidade; Promoção da Saúde; Trabalhadores

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO EM INSTITUIÇÕES DE TEMPO INTEGRAL

AMANDA CRISTINA TOMPSON DINIZ; LETICIA ESTEFANY SANTANA PENSADOR; ALINE LEÃO REIS; ISABELLE CHRISTINE DA SILVA VIEIRA MARTINS; ROSA MARIA DIAS; CLÁUDIA DANIELE TAVARES DUTRA CAVALCANTO

¹ UFPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, ² CECANE - CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR

amandatompsond@gmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar atende alunos da educação básica de redes públicas, além de entidades filantrópicas e comunitárias. O programa tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais do seu público-alvo, conforme preconiza a Resolução N°26/2013 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Assim, para garantir a padronização na execução dos cardápios nas escolas, estes devem ser elaborados por nutricionistas, a partir de Fichas Técnicas de Preparo, as quais devem estar presentes nas instituições de ensino e conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência, bem como forma de preparo, informações nutricionais de energia, nutrientes prioritários e fibras.

Objetivos

Identificar a presença de Fichas Técnicas de Preparo em escolas assistidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Metodologia

Estudo transversal, realizado em duas escolas (A e B) de tempo integral, em Belém/PA. As escolas escolhidas para participar da pesquisa foram as que tinham o maior número de alunos matriculados na modalidade de acordo com o censo enviado pela Entidade Executora da alimentação escolar no estado. A variável estudada foi à presença ou ausência de Fichas Técnicas de Preparo. Assim, quando presentes, as Fichas Técnicas foram classificadas em conforme ou não conforme, de acordo com a Resolução N° 26/2013. A coleta de dados aconteceu entre maio e agosto de 2015, no período de 20 dias em cada instituição. A execução dos cardápios foi acompanhada por três graduandos de nutrição, que estiveram presentes desde o pré-preparo até a distribuição das refeições. Os dados foram armazenados em planilha do Programa Microsoft Excel 2010. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará sob o parecer 221.941/2015.

Resultados

Não foram encontradas Fichas Técnicas de Preparo nas duas instituições estudadas, o que está em desacordo com a legislação vigente. Essa ausência expõe um déficit no planejamento de cardápios da alimentação escolar e na padronização da execução das preparações nas instituições. Nesse contexto, ficam a critério dos diretores e merendeiras a elaboração dos cardápios e características do preparo, desde a quantidade de ingredientes utilizados até a forma de preparo e porcionamento durante a distribuição.

Conclusão

A ausência de Fichas Técnicas de Preparo indica irregularidade acerca do cumprimento da legislação que rege o Programa Nacional de Alimentação Escolar, não obstante, um planejamento irregular terá como consequência uma execução com falhas.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação (ME). Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União, 2013; 17 jun.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Cardápios; Ficha técnica de preparo; Políticas públicas; Produção de refeições

PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA EM AÇÃO: OFICINAS DE PLANEJAMENTO INTEGRADO SAÚDE E EDUCAÇÃO

ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; MARIA HELENA PEREIRA DE SANTANA; KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; CHRISTIANE TEIXEIRA SANTOS; ZILDENE RODRIGUES DE LEMOS; CARMEM MARIA ROCHA DE ARAÚJO

¹ SMS - Secretaria Municipal de Saúde

adrianapaffer@gmail.com

Introdução

O Programa Saúde na Escola contribui para o fortalecimento de ações que integram as áreas de Saúde e Educação no enfrentamento de vulnerabilidades que comprometem o pleno desenvolvimento dos estudantes brasileiros. Segundo a Portaria Interministerial nº 1.055, com a adesão ao PSE os municípios devem realizar, no período do ciclo, 12 ações prioritárias conforme demanda do território. Dentre estas, ressalta-se o incentivo a promoção da segurança alimentar e nutricional e da alimentação saudável e promoção das práticas corporais, da atividade física e do lazer, em virtude da elevada prevalência de sobrepeso e obesidade.

Objetivos

Promover oficinas para o planejamento integrado das ações de avaliação, promoção e educação em saúde no âmbito do programa, através de grupos de trabalho compostos por profissionais da saúde e educação municipal e estadual.

Metodologia

Estudo transversal, descritivo, tendo como público alvo os profissionais da saúde (Estratégia Saúde da Família - ESF, Núcleo de Apoio a Saúde da Família - NASF, e gestão) e da educação (diretores, coordenadores pedagógicos e gestão) do município de Maceió/AL, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido no momento da atividade. A adesão ao programa ciclo 2017/2018 deste município foi composta por 79 escolas públicas, totalizando 34.042 educandos. Cada escola possui uma equipe da ESF como referência, e algumas destas equipes estão vinculadas a um dos 8 NASF do município. Foram realizadas 3 oficinas, sendo cada uma composta por 2 etapas. A primeira contemplava a apresentação do PSE. Na segunda, houve a formação do grupo de trabalho de cada escola, sendo composto por profissionais da saúde e educação e coordenado por um técnico da Gerência de Promoção e Educação em Saúde da Secretaria Municipal de Saúde de Maceió/AL. A seguir, o grupo recebeu alguns documentos disponibilizados pelo Ministério da Saúde e uma ficha de planejamento e acompanhamento das ações, para nortear o monitoramento das ações do programa.

Resultados

As oficinas de planejamento integrado realizadas em Maceió, em 2017, apresentaram um total de representantes de 38 escolas e 49 equipes de saúde, totalizando 174 profissionais. Durante a primeira etapa, houve participação dos profissionais da saúde e educação, esclarecendo dúvidas quanto às ações a serem realizadas e sobre o sistema de monitoramento. Na etapa seguinte, o grupo iniciou o processo de planejamento das ações de saúde, conforme alguns critérios: demanda da escola, níveis de ensino, indicadores de saúde e educação e demais indicadores sociais. Cada grupo discutiu sobre o diagnóstico situacional, avaliando as especificidades do ambiente escolar, social e de saúde do território. As oficinas contribuíram para a inclusão dos temas relacionados a ações integradas de avaliação, promoção e educação em saúde, dentre elas as de promoção da alimentação adequada e saudável e práticas corporais e de atividade física de forma interdisciplinar nos projetos políticos-pedagógicos das escolas.

Conclusão

As oficinas promoveram e fortaleceram a articulação entre os profissionais de saúde e educação, contribuindo para a efetivação das ações integradas de avaliação, promoção e educação em saúde no âmbito do programa. Através destes momentos de discussão, é possível dá visibilidade aos fatores que colocam a saúde em risco e desenvolver estratégias de enfrentamento dos problemas e adversidades identificados e vivenciados pela comunidade.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno do gestor do PSE / Ministério da Saúde, Ministério da Educação. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015a. 68 p.

_____. Ministério da Saúde. Documento orientador: indicadores e padrões de avaliação - PSE ciclo 2017/2018. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015b. 19 p. Disponível em: . Acesso em: 5 set. 2017.

_____. Ministério da Saúde. Portaria Interministerial nº 1.055, de 25 de abril de 2017. Redefine as regras e os critérios para adesão ao Programa Saúde na Escola – PSE por estados, Distrito Federal e municípios e dispõe sobre o respectivo incentivo financeiro para custeio de ações. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 25 abr. 2017.

Palavras-chave: Promoção da saúde; Ações de saúde; Profissionais da saúde; Profissionais da educação.

PROJETO DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE MULTIPROFISSIONAL DO PROGRAMA DE RESIDÊNCIA EM SAÚDE MENTAL DO ADULTO “VIVA SAUDÁVEL”: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

YASMIM RODRIGUES CABRAL; LUHANA KAROLYNA ROQUE DA SILVA; HELICÍNIA GIORDANA ESPÍNDOLA PEIXOTO; LIANA PATRÍCIA SILVA LIMA

¹ SES/DF - Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal, ² FEPECS - Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciência da Saúde
ymimrc@gmail.com

Introdução

Há evidências de que os aspectos de educação e mudança do comportamento motor e alimentar, proporcionados pelos programas multidisciplinares são mais efetivas a longo prazo para o tratamento da obesidade quando comparada a intervenção medicamentosa isolada por se tratar de uma síndrome multifatorial (CEZAR, 2000). O projeto Viva Saudável foi desenvolvido através de encontros semanais coordenados pelos residentes em farmácia, nutrição, fisioterapia e psicologia, que informam os usuários do Hospital São Vicente de Paula sobre a construção de uma vida mais saudável.

Objetivos

Apontar os métodos de desenvolvimento de um projeto multiprofissional com foco na educação em saúde dos usuários com transtornos psiquiátricos e incentivo a mudança comportamental para a melhoria da qualidade de vida por meio do estímulo aos hábitos saudáveis.

Metodologia

O presente estudo consiste em um relato de experiência da atuação multiprofissional e da implementação do projeto "Viva Saudável", desenvolvido no Hospital Psiquiátrico da Secretaria de Saúde do Distrito Federal, no período entre maio e junho de 2017.

Resultados

Ocorreram 8 encontros semanais, um por semana, nos quais cada profissional coordenou um encontro com foco nos hábitos de vida saudáveis e na mudança comportamental. No primeiro encontro foram feitas avaliações antropométricas, nutricionais, bioimpedância, questionário de qualidade de vida SF -36, Escala de Beck de Depressão e Ansiedade (BDI e BDA), International Physical Activity Questionnaire (Ipaq), Questionário de Atividade Física, Método Dader, bem como, estes mesmos questionários foram aplicados no último encontro. As avaliações antropométricas também foram repetidas no 4º encontro. Em cada semana o profissional que coordenava as atividades fazia orientações teóricas, uma dinâmica e lançava metas para a próxima semana e no encontro subsequente os psicólogos faziam uma escuta qualificada dos participantes que queriam compartilhar suas experiências sobre as metas da semana. Quanto aos temas relacionados a nutrição foi abordado o Guia Alimentar para a População Brasileira, dinâmica com o SWOT alimentar, rótulos nutricionais, compras no supermercado, montagem de cardápio, alimentos funcionais na saúde mental, dinâmica roda alimentar, obesidade, elaboração do prato saudável, ansiedade e compulsão alimentar, orientação nutricional para minimizar os efeitos colaterais dos psicotrópicos, encerramento com receitas saudáveis feitas pelos pacientes.

Conclusão

A atuação de uma equipe multiprofissional possibilitou a atenção integral ao usuário. Os transtornos alimentares e nutricionais envolvem vários fatores e são complexos, a atuação de diferentes profissionais, a educação e conhecimento do usuário sobre esses fatores torna o tratamento mais duradouro. Cabral et al (2015) afirmam que para melhorar a qualidade de vida do indivíduos com redução de fatores agravantes e prevenção do surgimento de doenças crônicas não transmissíveis, “a proposta de promoção à saúde, voltada para educação em saúde, configura-se como ferramenta de intervenção pedagógica bem sucedida, pois permite a disseminação do conhecimento, construção de novas vertentes e saberes que proporcionam alternativas para o alcance na melhoria da vida das pessoas”.

Referências

CABRAL, Juliana da Rocha et al. Oficinas de educação em saúde com idosos: uma estratégia de promoção da qualidade de vida. Revista Enfermagem Digital Cuidado e Promoção da Saúde, v. 1, n. 2, p. 71-75, 2015.

CEZAR, Cláudia. O tratamento da obesidade estruturado em terapêutica multiprofissional. Pediatria Moderna, v. 36, n. 3,

p. 140-146, 2000.

Palavras-chave: Educação Nutricional; Nutrição ; Transtornos Psiquiátricos; Saúde Mental

PROJETO NUTRICOL: CORAÇÃO SAUDÁVEL DESDE A INFÂNCIA

SIMONE AUGUSTA RIBAS; NATALIA ALVES FONTES; RAYANE ANDRADE; ANA KAROLINA MARQUES MORIEL TAVARES¹; SAMARA KATIANE CABRAL DE MOURA RODRIGUES

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ² UCB - Universidade Castelo Branco
samaramoura4@yahoo.com.br

Introdução

A implementação de programas de educação nutricional envolvendo a promoção de práticas alimentares e estilo de vida saudáveis constituem-se em importantes estratégias para enfrentar agravos nutricionais como obesidade e doenças crônicas não transmissíveis desde a infância (BRASIL, 2012).

Objetivos

Realizar práticas educativas e desenvolver materiais pedagógicos que facilitem a compreensão das crianças e familiares sobre os fatores de risco que podem interferir numa nutrição adequada e que possam contribuir a longo prazo o desenvolvimento de doenças crônicas, principalmente relacionado à dislipidemia.

Metodologia

A metodologia proposta foi à participativa, pois o processo de reflexão-ação, caracteriza-se por processos de comunicação marcados pela participação ativa dos sujeitos envolvidos e pela valorização do saber local que se inter-relaciona ao saber científico (CERVATO-MANCUSO, 2011). Foram elegíveis para esse estudo, 46 crianças e 46 adolescentes, de 6 a 12 anos atendidos na sala de espera do Ambulatório Geral de Pediatria e da Dislipidemia Infantil. Para realização do projeto, foram planejadas práticas educativas interdisciplinares (nutrição, medicina e psicologia), que também contou com o suporte e parceria da Brinquedoteca Hospitalar. A coleta de dados ocorreu entre junho de 2015 e outubro de 2017. Técnicas de ensino utilizadas durante as práticas: dramatização, estudo dirigido, painel, palestras, debates, oficinas culinárias, análise sensorial de produtos. Foi realizado no final de cada prática, uma avaliação somativa, utilizando a escala hedônica para as crianças e um mini questionário estruturado com perguntas abertas e fechadas para os pais. O número do parecer de aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa: parecer: 1.910.523.

Resultados

Foram elaboradas vinte práticas educativas de curta duração (30- 40 minutos) para 92 participantes com seus respectivos pais. Temas abordados: Alimentos ultraprocessados, alimentos cardioprotetores (funcionais), lanche escolar, incentivo do consumo de frutas, verduras e legumes, semáforo nutricional, jogo da memória, hidratação e bebidas açucaradas, montagem do prato saudável, festa junina divertida e saudável, páscoa saudável, voltas às aulas, vamos às compras e dias festivos. Relações sobre o vínculo familiar, processo ensino-aprendizagem sobre alimentação entre pais e filhos também foram explorados na prática. Quanto à avaliação da prática identificamos 98% de absorção do conteúdo apresentado.

Conclusão

A partir dos resultados supracitados, percebe-se que a prática de Educação Alimentar e Escolar tem se tornado cada vez mais, como uma das principais estratégias de prevenção para a doença cardiovascular no grupo infanto-juvenil, incluindo nas salas de espera de atendimento.

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e combate à fome Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS, 2012.

CERVATO-MANCUSO (Orgs.). Mudanças alimentares e educação nutricional. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. p. 66-73.

Palavras-chave: dislipidemia; adolescentes; crianças; educação nutricional

PROMOÇÃO DA SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA EM ESCOLARES SOB VIGILÂNCIA PARA FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS DO RIO DE JANEIRO

THUANE PASSOS; LÚCIA GOMES RODRIGUES; MARIANA CABRAL; MARIA DE LOURDES CARLOS FERREIRINHA RODRIGUES

¹ UNIRIO - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

lubel.rodrigues@gmail.com

Introdução

O aumento na prevalência da obesidade entre crianças e adolescentes no Brasil tem gerado uma preocupação com suas consequências no desenvolvimento precoce de doenças crônicas não transmissíveis. Este fato está relacionado com hábitos de vida adquiridos na infância, reforçando a importância da educação em saúde no âmbito escolar de forma dinâmica e reflexiva. Assim, essas ações podem gerar conhecimentos no autocuidado e prevenção das condutas de risco, bem como fomentar uma análise sobre o estilo de vida. Contudo, construir processos avaliativos que analisem tal intencionalidade torna-se um desafio para os profissionais da saúde, sobretudo, quando aplicados em grupos, por se transformarem em um desafio coletivo.

Objetivos

Estabelecer estratégias de educação em saúde, incluindo alimentar e nutricional em comunidade escolar, com base nas principais fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis.

Metodologia

O projeto foi iniciado em março de 2017 numa escola da rede municipal de ensino fundamental da zona sul do Rio de Janeiro, em parceria com as Secretarias municipais de Saúde e Educação, com participação da direção da escola e professores das disciplinas de português, matemática, história, geografia, inglês, ciências e educação física. Com base no diagnóstico encontrado pelo projeto de pesquisa: “Vigilância dos fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis em crianças e adolescentes atendidos pela estratégia de saúde da família no município do Rio de Janeiro/RJ”, constatou-se uma elevada prevalência de excesso de peso nos escolares, com alterações no perfil lipídico. Sendo assim, foram elaboradas ações educativas baseadas no estilo de vida saudável, incluindo as informações divulgadas pelo Guia Alimentar Para a População Brasileira. Reuniões foram realizadas com a direção e docentes das disciplinas para a escolha da abordagem e encontros da equipe para construção de um material didático, com base em estratégias de educação em saúde, incluindo alimentar e nutricional. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro em 13/12/2013 sob CAAE número 20757213.5.0000.5285.

Resultados

As atividades foram estruturadas em um Caderno de Atividades de conteúdo transversal e interdisciplinar, contendo 14 atividades e 16 páginas e apoiados pela produção de uma apresentação em power point. Suas atividades foram desenvolvidas com 9 turmas, totalizando 167 alunos. O material didático encontra-se inserido no projeto político e pedagógico da escola, abordando os temas de interesse (excesso de peso e obesidade, assim como seus fatores etiológicos; mudança temporal no estilo de vida e nos padrões de beleza; conceitos de alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados; cultura alimentar; obesidade no Mundo e no Brasil; leitura de rótulos em português e inglês; interpretação de textos verbais e não verbais relacionados com alimentação e nutrição; etc), e propondo várias dinâmicas educativas. Além disso, apresenta critérios que despertam interesse nos escolares: fácil linguagem, colorido, lúdico e interativo. Os escolares avaliaram as atividades de acordo com uma escala hedônica, na qual foram obtidos 149 “gostei muito”, 14 “gostei”, 3 “indiferente” e 1 “odiei”.

Conclusão

A aplicação das estratégias estabelecidas foi bem recebida tanto pela escola quanto pelos alunos, que interagiram ativamente com todas as atividades propostas, podendo impactar numa mudança de estilo de vida.

Referências

1. BOOG, M. C. F. Educação em Nutrição: integrando experiências. 1. ed. Campinas: Komedi, 2013. v. 1. 268p.

2. OPS. ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DE SAÚDE. Educación para la salud: un enfoque integral. Washington: OPS, 1995. (Série HSS/SILOS, n. 37).

3. SUÑÉ, F. R. et al. Prevalência e fatores associados para sobrepeso e obesidade em escolares de uma cidade no Sul do Brasil. Cadernos de Saúde Pública, v. 23, n. 6, p. 1361–1371, 2007.

4. VINCHA, Kellem Regina Rosendo et al. “Então não tenho como dimensionar”: um retrato de grupos educativos em saúde na cidade de São Paulo, Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 33, n. 9, 2017.

Palavras-chave: EDUCAÇÃO ; ESCOLAR; DOENÇAS CRÔNICAS; VIGILÂNCIA EM SAÚDE

PROMOÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: ENSAIO CONTROLADO E RANDOMIZADO

RAQUEL DE DEUS MENDONÇA; SUELI APARECIDA MINGOTI; MARIA FLÁVIA GAZZINELLI BETHONY; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

¹ UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais
raqueldmendonca@gmail.com

Introdução

O consumo insuficiente de frutas e hortaliças está relacionado à elevada carga de doenças em todo o mundo, evidenciando a necessidade de ações promotoras. Entretanto, os estudos de intervenção são desenvolvidos aquém da realidade dos sujeitos e sem considerar a percepção do indivíduo sobre a sua alimentação. Para superar as limitações nos estudos propõe-se que as intervenções nutricionais sejam pautadas em modelos teóricos. Na área da saúde, o Modelo Transteórico tem sido apontado como um método útil para elucidar e facilitar mudanças em uma variedade de comportamentos, incluindo o consumo de frutas e hortaliças.

Objetivos

Avaliar o impacto de uma intervenção nutricional para promover o consumo de frutas e hortaliças de usuários da Atenção Primária à Saúde.

Metodologia

Ensaio comunitário randomizado e controlado realizado com 3.414 adultos (≥ 20 anos de idade) de 18 unidades do Programa Academia da Saúde de Belo Horizonte, Minas Gerais. As unidades foram alocadas aleatoriamente em grupo controle ($n=9$) e intervenção ($n=9$). Os membros do grupo de controle e intervenção participaram de prática regular de exercício físico, três vezes por semana durante uma hora. A intervenção nutricional, com duração de sete meses, foi baseada no Modelo Transteórico e na pedagogia de Paulo Freire e constou de: oficinas, mensagens motivacionais por cartão postal, folder e ações no meio ambiente (cinema, painel, degustação de preparações com frutas e hortaliças, entre outros). Mudanças no consumo de frutas e hortaliças (gramas) foram analisadas por meio da Generalized Estimating Equation. O estudo foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa da Universidade (0537.0.0203.000-11) e da Prefeitura (0537.0.0203.410-11A), além de registrado no Registro Brasileiro de Ensaio Clínicos (RBR-9h7ckx).

Resultados

Participantes do grupo intervenção relataram melhora na auto-eficácia ($<0,001$), menor percepção de barreiras (0,003) e progressão para o estágio de mudança ação (57,2% a 70,1%; $p <0,001$). Os indivíduos no quartil mais baixo do consumo de frutas e hortaliças aumentaram sua ingestão (164,3g para 271,1g) em relação ao grupo controle ($\beta=27,5$; IC95%: 6,4-48,6). Nos demais quartis o consumo manteve-se dentro da adequação (400g).

Conclusão

A intervenção promoveu o consumo de frutas e hortaliças entre pessoas que apresentaram baixo consumo, e a manutenção entre aqueles que apresentavam a ingestão adequada. Além disso, houve a redução da percepção de barreiras para o consumo de frutas e hortaliças e o aumento da auto-eficácia, aspectos estes que podem favorecer, no futuro, a manutenção do alto consumo identificado.

Referências

- CERVATO-MANCUSO, A. M. et al. Educação alimentar e nutricional como prática de intervenção: reflexão e possibilidades de fortalecimento. *Physis: Revista de Saúde Pública*, v. 26, n. 1, p. 225-249, 2016.
- FREIRE P. *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. 48 ed. São Paulo: Paz e terra; 2014. 144 p.
- PROCHASKA, J. O et al. In search of how people change - applications to addictive behaviors. *The American Psychologist*, v. 47, n. 9, p. 1102-14, 1992.

Fonte(s) de Financiamento: Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CAPES/PROAP e UFMG/PPG Enfermagem.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Educação alimentar e nutricional; Estudos de intervenção

PROMOÇÃO DO ENVELHECIMENTO SAUDÁVEL EM IDOSOS FREQUENTADORES DE UM GRUPO DE TERCEIRA IDADE DO MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA - MINAS GERAIS

CAMILLE QUARTEROLI MACHADO; LARISSA VIEIRA DA SILVA; RHAISSA DE LANDA BARBOSA; CAROLINA VIEIRA VAN KEULEN; SANDRA HALLACK ARBEX; CRISTIANE GONÇALVES DE OLIVEIRA FIALHO

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

camillemachado@yahoo.com.br

Introdução

A população idosa torna-se cada vez mais crescente no Brasil e no mundo. No entanto, juntamente, com o aumento da longevidade, acredita-se que ocorrerá uma maior prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, as quais se fazem comuns nesse grupo populacional, comprometendo o bem-estar de muitos indivíduos (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006). A alimentação é um dos principais fatores que influenciam na qualidade de vida, interferindo na prevenção e controle desse grupo de doenças. No entanto, pode ser o mais afetado com o avançar da idade devido a inúmeros fatores, como as alterações físicas, fisiológicas, econômicas e sociais (CAMPOS; MONTEIRO; ORNELAS, 2000). Desta forma, a educação alimentar e nutricional mostra-se de extrema importância para a promoção da saúde, uma vez que possibilita a transformação de hábitos alimentares e gera autonomia no processo de escolha dos alimentos (BOOG, 1996).

Objetivos

Objetivou-se capacitar os idosos frequentadores de um grupo de terceira idade do município de Juiz de Fora (Minas Gerais), visando à promoção da saúde por meio das atividades de educação alimentar e nutricional.

Metodologia

As atividades foram desenvolvidas através do projeto de extensão do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF) intitulado: "Promoção do Envelhecimento Saudável em Idosos Frequentadores do Polo de Enriquecimento Cultural". Os idosos compunham uma turma já existente no Polo de Enriquecimento Cultural da Terceira Idade da Casa de Cultura da UFJF, a qual era constituída por 20 a 25 participantes, de ambos os sexos e faixa etária de 60 a 80 anos. As intervenções foram realizadas mensalmente, com duração média de duas horas, a fim de promover a saúde através das práticas de educação alimentar e nutricional, que abordavam temas diversos, como: a leitura do rótulo de alimentos, o papel da nutrição na memória, o poder antioxidante e anti-inflamatório dos alimentos, organização de geladeira, exposição do Guia Alimentar para a População Brasileira, ceia de Natal saudável, a importância da comensalidade, dietas da moda, festa junina com escolhas saudáveis, a importância sensorial na alimentação e a utilização de especiarias e temperos naturais. As intervenções sempre aliavam a teoria à prática, com a exposição do conteúdo seguida pela demonstração de receitas e dinâmicas, que objetivavam simplificar o conteúdo e demonstrar a aplicabilidade.

Resultados

As intervenções foram extremamente positivas, uma vez que influenciaram os hábitos alimentares dos idosos, os quais relataram a adesão das sugestões, trocas alimentares e reprodutibilidade das receitas propostas nos encontros; além de impactar diretamente na qualidade de vida, no convívio social e na propagação das informações em diversos núcleos de convívio dos idosos. Ressalta-se a relevância do projeto na formação acadêmica dos alunos, permitindo aprimorar os conhecimentos teóricos e promover a assistência orientada aos frequentadores do grupo da terceira idade.

Conclusão

As atividades possibilitaram a troca de saberes entre os idosos e alunos integrantes, discussões e participação ativa dos mesmos, com trocas de conhecimentos e experiências, mostrando-se de extrema relevância para a geração de autonomia nas escolhas alimentares do grupo, formação e manutenção de hábitos saudáveis e incentivo do convívio social como ferramenta para socialização e valorização do idoso.

Referências

BOOG, M. C. F. **Educação nutricional em serviços públicos de saúde: em busca de espaço para ação efetiva.** 1996. 298 f. Tese (Doutorado) - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1996.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Envelhecimento e Saúde

da Pessoa Idosa / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 1. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2006.

CAMPOS, M. T. F. S.; MONTEIRO, J. B. R.; ORNELAS, A. P. R. C. Fatores que afetam o consumo alimentar e a nutrição do idoso. **Rev. Nutr.** v.13, n.3, p.157-165, 2000.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Envelhecimento Saudável; Idosos; Nutrição

PROPAGANDA DE ALIMENTOS EM ESPAÇOS DE VENDA EM UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA.

AMANDA DA SILVA FRANCO; PATRICIA MARIA PÉRICO PEREZ; SILVIA CRISTINA FARIAS; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
silviacristinafarias@gmail.com

Introdução

O ambiente alimentar universitário é um espaço estratégico para a promoção da alimentação saudável e formação de hábitos saudáveis dos estudantes e demais membros da comunidade universitária. Assim como em outros espaços de grande circulação de pessoas, nele também são recorrentes diversas estratégias publicitárias da indústria de alimentos voltadas à promoção de seus produtos.

Objetivos

O presente trabalho teve por objetivo descrever o elenco de produtos que têm sido alvo de propaganda e as estratégias de publicidade mais utilizadas pela indústria de alimentos nos espaços de venda de alimentos de uma universidade pública do Rio de Janeiro.

Metodologia

A pesquisa foi realizada em novembro de 2016 em todos os estabelecimentos de venda de alimentos disponíveis no Campus universitário. Foi utilizado um checklist (previamente testado psicometricamente para confiabilidade e validade de conteúdo) para avaliar propaganda de frutas e hortaliças, aqui consideradas como Marcadores de Alimentação Saudável (MAS), e bebidas ultraprocessadas e sobremesas, aqui consideradas como Marcadores de Alimentação Não Saudável (MANS). As propagandas de alimentos foram classificadas de acordo com a forma de apresentação. Foi considerada qualquer palavra ou frase sobre o alimento/produto que estivesse apresentada em banner/cartaz produzido pelo fornecedor, banner/cartaz produzido pelo estabelecimento, na vestimenta dos funcionários, na embalagem do produto, na forma de réplica do produto exposta no estabelecimento ou, ainda, exposta no cardápio. A análise foi realizada utilizando-se o Software SPSS versão 21.0.

Resultados

Dos 25 estabelecimentos estudados, 40,0% (n=10) apresentavam alguma propaganda de bebidas ultraprocessadas e 8,0% (n=2), de sobremesas e sorvetes. A propaganda de frutas frescas, saladas de frutas, saladas, sucos naturais ou preparados com polpa congelada também foi verificada em 8% dos estabelecimentos. Para as bebidas ultraprocessadas foi mais recorrente a propaganda dos energéticos (50,0%), seguida de guaraná natural, refrigerante e chá (12,6% cada), água saborizada e sucos industrializados (6,1% cada). Todas as propagandas estavam disponibilizadas na forma de banner ou cartaz do fornecedor/fabricante do produto. Foram identificadas mensagens como "Dê mais sabor a sua sede. Rico em vitaminas!"; "Energia à vida!"; "Experimente o gostinho da natureza!" Em geral, as mensagens faziam alusão a bem-estar, saúde e qualidade de vida.

Conclusão

A publicidade de MANS foi muito mais recorrente que a de MAS. Faz-se necessária e urgente a regulação da publicidade de alimentos em diferentes espaços e ambientes, neles incluídas as universidades.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Série B. Textos Básicos de Saúde. 3ª ed. Brasília: MS; 2012.
- GOMES, Fabio da Silva; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de; MONTEIRO, Carlos Augusto. Publicidade de alimentos no Brasil: avanços e desafios. Cienc. Cult., São Paulo, v. 62, n. 4, p. 48-51, Oct. 2010
- MARTINS, A. P. B. (Org.) Publicidade de alimentos não saudáveis: os entraves e as perspectivas de regulação no Brasil. / Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. Cadernos Idec – Série Alimentos - Volume 2. São Paulo: Idec, 2014.

Palavras-chave: ambiente alimentar universitário; publicidade de alimentos; alimentos ultraprocessados

PROPOSTA E APLICAÇÃO DE UM QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR BASEADO NO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

JULIANA SOUZA SANTOS; MARSELLE BEVILACQUA AMADIO

¹ CAS - CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC SANTO AMARO

juu.183@hotmail.com

Introdução

A concepção mais moderna sobre a promoção da saúde é definida pela verificação de que a saúde é resultado de um conjunto de diversos fatores. Devido à mudança nos padrões de alimentação, o principal reflexo de tal fato é a substituição de alimentos in natura ou minimamente processados de origem vegetal (arroz, feijão, legumes, verduras, etc) por produtos industrializados prontos para consumo. Esta realidade acarreta diversas consequências, dentre elas o desequilíbrio na oferta de nutrientes e a ingestão excessiva de calorias.

Objetivos

O objetivo do presente trabalho foi a aplicação de um questionário de frequência alimentar baseado no guia alimentar para a população brasileira, identificando a frequência de consumo dos grupos de alimentos analisados e avaliando a frequência de consumo alimentar de acordo com os grupos propostos no guia alimentar para a população brasileira.

Metodologia

O estudo foi realizado no Centro de Atendimento Nutricional do Centro Universitário Senac com 32 pacientes atendidos de 19 a 59 anos pela primeira vez nos meses de fevereiro a maio de 2017. Os pacientes participantes do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido já aprovado pelo Comitê Interno de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Senac sob o parecer nº 104.03.12. Para a coleta de dados, foi realizada a aplicação de um questionário de frequência alimentar composto por 28 alimentos. Posteriormente, foi realizada uma análise sobre a frequência do consumo de cada tipo de alimento e depois os mesmos foram agrupados segundo classificação do Guia Alimentar para a População Brasileira. Considerou-se o consumo diário e semanal como consumo frequente e como não frequente, o consumo mensal, eventual e nunca. Os dados foram analisados a partir de gráficos e tabelas no Excel.

Resultados

Do total de pacientes, 25 eram mulheres (78,1%) e apenas 7 eram homens (21,8%). A partir da consolidação dos dados, verificou-se que 87,8% da população apresentaram consumo frequente de alimentos in natura, enquanto que 12% relataram consumo não frequente. Nos alimentos minimamente processados, 75,3% consomem frequentemente e 24,1% possuem consumo não frequente. Dos processados, o consumo frequente é de 68,7% e não frequente de 31,2%. E dos alimentos ultraprocessados, 34,7% consomem frequentemente e 65,1% possuem consumo não frequente.

Conclusão

O consumo de alimentos in natura pela população estudada se mantém predominante, porém, há um aumento progressivo no consumo de alimentos processados e ultraprocessados, o que pode influenciar no aparecimento da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis. Portanto, a educação alimentar e nutricional é de extrema importância desde a infância até a terceira idade, contribuindo para o bem-estar físico, mental e social do indivíduo.

Referências

ANTONACCIO, Cynthia; GODOY, Carolina; FIGUEIREDO, Manoela; ALVARENGA, Marle. Comportamento do Consumidor e fatores que influenciam a escolha de alimentos. In: ALVARENGA, Marle; ANTONACCIO, Cynthia; TIMERMAN, Fernanda; FIGUEIREDO, Manoela. Nutrição Comportamental. 1a ed. Barueri, SP: Manole, 2015. p.105-107;117-119.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para População Brasileira. Brasília. 2014.

Palavras-chave: alimentação saudável; guia alimentar; inquéritos alimentares; promoção de saúde; segurança alimentar e nutricional

PROTOCOLO DE ASSISTÊNCIA AMBULATORIAL ESPECIALIZADA AO INDIVÍDUO OBESO

CÁSSIA REGINA DE AGUIAR NERY LUZ; FERNANDA BEZERRA QUEIROZ FARIAS

¹ SES/DF - Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal

cassiareginanutri@gmail.com

Introdução

Considerando que o Colegiado de Gestão da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal aprovou, em março de 2016, o nível de atenção secundária à saúde como parte integrante da "Linha de Cuidado para Prevenção e Tratamento do Sobrepeso e Obesidade no Distrito Federal" e considerando que os dados do Vigitel 2016 demonstraram uma prevalência de 16,7% de obesidade na população acima de 18 anos do Distrito Federal, entendeu-se ser urgente a organização do serviço de atenção ambulatorial especializada para assistir os indivíduos com obesidade de forma global e efetiva.

Objetivos

Promover a saúde biopsicossocial do indivíduo obeso pautado na organização e especialização do serviço e baseado em evidências científicas que proporcionem melhora no estilo e na qualidade de vida; Promover o emagrecimento a partir de um acompanhamento interdisciplinar e contínuo, individual e coletivo; Realizar educação em saúde atualizada e contínua

Metodologia

O protocolo desenvolveu-se a partir dos fluxogramas aprovados para a Linha de Cuidado e pautou-se nas metodologias ativas utilizadas no curso de capacitação da Linha. Os pacientes são selecionados por meio da lista de espera da endocrinologia existente no setor de regulação. O critério de inclusão é baseado no diagnóstico antropométrico para obesidade igual ou acima do grau II de acordo com o Índice de Massa Corporal. O programa inicia-se com 6 encontros coletivos e semanais conduzidos por uma equipe mínima de endocrinologista, nutricionista e psicólogo, sendo apoiada eventualmente pela enfermagem, assistência social, terapia ocupacional, fisioterapia, bem como por outras especialidades médicas e por educadores físicos. Antes do início dos encontros, os participantes assinam um termo de consentimento livre e esclarecido e preenchem um questionário validado de avaliação do comportamento alimentar. Os encontros coletivos são baseados no formato de oficinas iniciando com dinâmicas de quebra-gelo seguidas por um bate-papo sobre o tema. Após a apresentação do tema é realizada uma roda de conversa, construção de cartazes e estabelecimento de metas individuais. Após 6 semanas iniciam-se as consultas ambulatoriais individualizadas e mensais, alternadas entre os 3 profissionais da equipe mínima por um período de 2 anos. Ao final de cada ano faz-se um encontro de toda a equipe com os pacientes para avaliação do tratamento.

Resultados

Até o momento iniciaram-se 2 turmas coletivas com uma média de 10 pacientes em cada. O perfil dos pacientes que iniciaram o programa em outubro de 2017 é de 60% do gênero feminino e 40% do gênero masculino. O grupo apresentou diagnóstico antropométrico de 20% com obesidade grau 1; 20% com obesidade grau 2; 50% com obesidade mórbida e 10% com super-obesidade. Apenas 20% residem nas regiões de saúde Centro Norte e Centro Sul. Apenas 5% dos pacientes convidados não compareceram para dar início ao programa e 100% dos presentes aceitaram dar início ao tratamento no formato em que foi proposto.

Conclusão

A boa adesão e motivação dos participantes juntamente com o empenho, dedicação e organização da equipe e do processo de trabalho têm contribuído para que o programa de obesidade na atenção especializada da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal flua bem cumprindo seus objetivos. Espera-se que até o primeiro trimestre de 2018 toda a lista de espera de pacientes obesos que aguardam acompanhamento na atenção especializada seja incluída no programa e que todas as sete regiões de saúde sejam capacitadas na Linha de Cuidado.

Referências

1. RODRIGUES, E. M.; SOARES, F. P. T. P.; BOOG, M. C. F. Resgate do conceito de aconselhamento no contexto do atendimento nutricional. Revista de Nutrição v. 18, p. 119-128, 2005.
2. SUTTON K. et al. Assessing dietary and exercise stage of change to optimize weight loss interventions. Obesity Research v. 11, n. 641-652, 2003.

3. CATTAL, G. B. P. et al. Validação interna do questionário de estágio de prontidão para mudança do comportamento alimentar e de atividade física Revista Paulista de Pediatria v. 28, n. 2, p.194-199, 2010
4. PROCHASKA, J. O.; VELICER, W. F. The transtheoretical model of health behavior change. American Journal of Health Promotion v. 12, p. 38-48, 1997.

Palavras-chave: assistência; obesidade; protocolo

QUALIDADE DE VIDA DE GESTANTES E MÃES DE CRIANÇAS NO PRIMEIRO ANO DE VIDA

MARIA CLAUDIA DINIZ FIGUEIREDO; JAQUELINE GORNOS SONATI; ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES; ALINE LIZ DE FARIA

¹ UNITAU - Universidade de Taubaté
claudia.nutri@outlook.com

Introdução

A gestação e os cuidados com crianças no primeiro ano de vida são situações que envolvem diversas mudanças na vida da mulher. A avaliação da qualidade de vida nesse período é relevante no que tange à prevenção, detecção e manejo de problemas e fatores que podem afetar adversamente a saúde física e psíquica da mãe e/ou do conceito/criança, considerando a influência de aspectos emocionais, interações sociais e o modo de ver a vida de cada um.

Objetivos

O objetivo dessa pesquisa foi avaliar a qualidade de vida de gestantes e mães de crianças no primeiro ano de vida, verificando a influência do nível socioeconômico e identificando quais as percepções dentro de cada domínio.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, cuja amostra foi composta por 20 mulheres entre gestantes e mães de crianças no primeiro ano de vida, participantes de um grupo de atendimento do Centro de Educação Alimentar e Terapia Nutricional da Universidade de Taubaté, São Paulo, Brasil. Foram analisados os dados socioeconômicos utilizando o questionário de Critério de Classificação Econômica do Brasil e a qualidade de vida por meio do questionário Whoqol-bref. Todas as participantes manifestaram concordância em participar da pesquisa por meio de assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para a análise dos dados foi utilizada a planilha *Microsoft Office Excel* 2010.

Resultados

Dentre os domínios analisados de maneira geral, observou-se menor escore de pontuação em Meio Ambiente (64+11) e maior escore em Relações Sociais (77,5+12,4). A investigação das facetas de cada domínio revelou que, para Relações Sociais houve maior pontuação na faceta Relações Pessoais e, em Meio Ambiente, os menores escores foram para Recursos Financeiros. A maioria das participantes foram classificadas em nível socioeconômico B (53,3%), tendo sido este o grupo com melhor percepção de qualidade de vida geral (66,1+15,7). Quando foi feita análise de acordo com o nível socioeconômico, foi visto que os menores escores estiveram nos domínios Físico (56,3+14,7), faceta Capacidade de trabalho, Meio ambiente (67,9+6,7), faceta Recursos Financeiros, e Psicológico (50+13,2), faceta Imagem corporal e aparência, para os níveis A, B e C respectivamente. As participantes do nível socioeconômico A demonstraram melhor percepção no domínio Meio ambiente (67,2+11,1), facetas Transporte e Cuidados de saúde, e Relações Sociais foi o domínio percebido de maneira mais positiva nas classes B (82,1+5,8), e C (75+18,6), sendo Relações Pessoais a faceta mais pontuada para os dois níveis. A média de todos os domínios do nível socioeconômico C ficou abaixo das médias calculadas para o total das participantes, tendo o mesmo sido observado no nível A, exceto no domínio Meio Ambiente para este último. Por outro lado, o nível B apresentou médias superiores às médias do total, exceto para a percepção de qualidade de vida geral.

Conclusão

A qualidade de vida da população estudada de maneira geral parece ser influenciada negativamente pela percepção de menores Recursos Financeiros do que o desejado e positivamente pelas Relações Pessoais. Dificuldades físicas, ambientais e psicológicas demonstraram ser fatores que comprometem a qualidade de gestantes e mães de níveis A, B e C, respectivamente, sugerindo a implementação de ações com foco nas necessidades específicas para a melhoria da qualidade de vida de cada grupo.

Referências

CASTRO, D. F. A.; FRACOLLI, L. A. Qualidade de vida e promoção à saúde: em foco as gestantes. *O Mundo da Saúde*, São Paulo, v.37, n.2, p. 159-165, 2013. Disponível em: https://www.saocamillo-sp.br/pdf/mundo_saude/102/4.pdf

SHIMODA, G. T., et al. Necessidades de saúde de nutrizes e qualidade de vida. *Acta Paulista de Enfermagem*, São Paulo, v. 26, n.3, p. 218-218, 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ape/v26n3/02.pdf>

ABEP - Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (2010). Critério de Classificação Econômica Brasil. Disponível em:

http://www.abep.org/codigosguias/Criterio_Brasil_2008.pdf

FLECK, M. P. A. et al. Aplicação da versão em português do instrumento abreviado de avaliação da qualidade de vida "WHOQOL-bref". Rev. Saúde Pública, São Paulo, v. 34 n. 2, 2000. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rsp/v34n2/1954.pdf>.

Palavras-chave: classe social; gravidez; qualidade de vida

QUALIDADE DE VIDA E ESTADO NUTRICIONAL DE TRABALHADORES EM TURNO ALTERNADO

JAQUELINE GIRNOS SONATI; MILVA MARIA FIGUEIREDO DE MARTINO; ERIKA SILVA MACIEL; MATTEO GIRNOS SONATI; ELIANA DE FÁTIMA ALMEIDA NASCIMENTO; TERESA CÉLIA DE MATTOS MORAES DOS SANTOS

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas, ² UNITAU - Universidade de Taubaté, ³ FAPESP - Fundação de Amparo a Pesquisa de São Paulo, ⁴ PUCAMP - Pontifícia Universidade Católica de Campinas, ⁵ INFRAERO - INFRAESTRUTURA AEROPORTUÁRIA BRASILEIRA, ⁶ UFT - Universidade Federal de Tocantins
j.girnos@gmail.com

Introdução

O trabalho por turnos leva a uma ruptura do ciclo circadiano e alterações no sono, na produção de melatonina e nas funções do sistema endócrino. Esse tipo de comportamento laboral exige adaptações no corpo humano e no estilo de vida que podem afetar o estado nutricional e a qualidade de vida dos trabalhadores.

Objetivos

Comparar as variáveis do estado nutricional, consumo alimentar e a percepção da qualidade de vida em indivíduos que exercem o trabalho em turno na área da aviação.

Metodologia

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual de Campinas sob número CAAE:05048212.3.0000.5404. O estado nutricional foi verificado pelo índice de massa corporal, o percentual de gordura corporal por método de bioimpedância tetrapolar, a percepção da qualidade de vida com o questionário WHOQOL-bref e o consumo alimentar pelo recordatório 24 horas utilizando-se o software Dietpro. Os dados foram analisados conforme normas e procedimentos estatísticos com o auxílio do software Bioestat, considerando-se o nível de significância $p < 0,05$.

Resultados

Foram avaliados 27 trabalhadores com trabalho no modelo de turno alternado, sendo 14 indivíduos exercendo a função de controladores de tráfego aéreo (grupo 1) e 13 indivíduos profissionais de navegação aérea nas funções de meteorologia, aeronavegabilidade e administrativo (grupo 2). O grupo 1 com idade média de 39,92 anos, casados (43%) e o grupo 2 com 44,84 anos e também com maioria casados (69%). A escolaridade foi de mais de 15 anos de estudos para ambos os grupos e valor médio da renda de US \$ 1.800 por mês para 57% do grupo 1 e 40% grupo 2. Os valores médios do índice de massa corporal mostraram excesso de peso (28,01 kg / m²) e os valores de percentual de gordura corporal acima do recomendado (30,54%). Os escores médios de qualidade de vida foram diferentes entre os grupos para os domínios psicológico ($p=0,0360$) e de relações sociais ($p=0,0242$), mostrando que o grupo 1, aquele formado por controladores de tráfego aéreo, possui pior percepção de qualidade de vida nesses domínios. Ao comparar as outras variáveis, observa-se que há diferença entre os grupos para os valores médios do índice de massa corporal ($p = 0,0307$), massa corporal ($p = 0,0264$) e massa livre de gordura ($p = 0,0500$). No entanto, importante salientar que, todas as outras variáveis, apesar de não apresentarem diferenças estatísticas significantes, apresentaram valores médios menores para o grupo 1, com excessão das variáveis de consumo energético total e percentual de gordura ingerida, que apresentaram valores médios maiores para o grupo 1.

Conclusão

O estudo concluiu que os indivíduos com ruptura no ciclo circadiano estão com excesso de peso corporal e aqueles que exercem a função de controladores de tráfego aéreo possuem pior percepção de qualidade de vida do que aqueles que desenvolvem outras funções na navegação aérea.

Referências

- MARTINS, L.M.; FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, DML. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. São Paulo: Manole, 2005.
- WHOQOL Group. Development of the World Health Organization WHOQOL-BREF Quality of Life Assesment. 1998. Psychology Medicine, (28), 551–558p.
- HEYWARD, V.H.; STOLARCZYK, L.. Applied body composition assessment. Rio de Janeiro: Manole, 2002.
- LOHMAN, T.G.; ROCHE, A.F.; MARTORELL, R. Anthropometric standardizing reference manual. 1991. Champaign,

Illinois: Human Kinetics Books. 3 - 8.

5. LAPOSKY, A.D.; BASS, J.; KOHSAKA, A.; TUREK, F.W. Sleep and circadian rhythms: Key components in the regulation of energy metabolism. 2008. Federation of European Biochemical Societies. Published by Elsevier B.V. All rights reserved.

doi:10.1016/j.febslet.2007.06.079

Palavras-chave: Controladores de tráfego aéreo; Sono; Ciclo circadiano

QUALIDADE DE VIDA RELACIONADA À SAÚDE SEGUNDO A PERCEPÇÃO DOS PAIS E DOS FILHOS E SUA RELAÇÃO COM O COMPORTAMENTO ALIMENTAR, MUNICÍPIO DE NOVA ODESSA, SP, 2015.

PAULA CRISTINA DA SILVA; ERICA FOGAÇA MIRAVETTI; MARCELA CRISTOFOLETTI SARTO; JOSEANE ALMEIDA SANTOS NOBRE; GLENYS MABEL CABALLERO CORDOBA

¹ FAM - Faculdade de Americana, ² SEMNO - Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura de Nova Odessa
pcspaulinha2@yahoo.com.br

Introdução

Na infância ocorre à formação do hábito alimentar, o entendimento desses fatores é determinante para que processos educativos ocorram, e a mudança no comportamento alimentar do escolar possa diminuir o comprometimento dos riscos à saúde (ANGELIS, 2005; WINICK, 2009). A família é responsável pela formação do comportamento alimentar da criança através da aprendizagem social, assim o padrão da alimentação do escolar é determinado pelo o conhecimento que ele trás da sua residência (ANGELIS, 2005). O comportamento alimentar do escolar é determinado secundariamente pelas outras interações psicossociais e culturais que influenciam as experiências alimentares, desde o nascimento, iniciando o processo de aprendizagem e influenciando a sua qualidade de vida (BIRCH e FISHER, 2007). A qualidade de vida (QV) se tornou um importante indicador de saúde, pois fornece informações a respeito da interferência da condição clínica na vida do indivíduo (KOIVISTO e SJODÉN, 2006). Alguns estudos demonstram que a (QV) é avaliada de forma diferente pelas crianças e seus pais (CREEMENS, EISER E BLADES, 2012). Apesar dessa diferença de visão entre pais e filhos, atualmente muitos autores reconhecem a importância de se utilizar medidas de auto percepção, pois conseguem perceber melhor como a criança se sente. Uma vez que se considera que a (QV) é idiossincrático ao indivíduo, só ele poderá relatar aquilo que mais subjetivo se passa consigo (LA SCALA, 2013). O estudo da (QV) relacionando a percepção dos pais e dos filhos ainda é muito escasso na literatura mundial, principalmente na (QV) geral (EISER, 2011). Portanto, desenvolver novas pesquisas referentes à (QV) de crianças brasileiras, pode ser fonte de subsídios para a elaboração de programas mais eficazes direcionados aos escolares em fase de desenvolvimento.

Objetivos

Determinar o comportamento alimentar e a qualidade de vida relacionada à saúde (QVRS) de escolares do ensino fundamental por meio do questionário PedsQL™ 4.0.

Metodologia

O projeto foi aprovado pela Secretária Municipal de Educação do Município de Nova Odessa – SP, e somente participaram pré-escolares cujos responsáveis assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). Participaram 503 escolares de 8 a 12 anos. O questionário PedsQL™4.0 versão genérica foi usado para avaliar a qualidade de vida segundo a percepção de pais e filhos. O questionário adaptado de Del Pino, 2009 avaliou o comportamento alimentar em 2 partes, a 1ª avaliou a relação da frequência absoluta e relativa das respostas, a 2ª parte avaliou de forma qualitativa a distribuição dos grupos de alimentos e a frequência de consumo.

Resultados

A prevalência foi do sexo feminino com 276 (54,8%), faixa etária predominante de 8 á 9 anos 272 (54,4%), sendo 381 (66%) as mães foram responsáveis por responderem o questionário. Os pais apresentaram melhor percepção de (Q.V) em relação a auto percepção dos filhos, os testes foram estatisticamente significantes, sendo valor de $p < 0,001$, o domínio físico foi melhor avaliado pelos filhos do que pelos pais, todos os outros domínios os pais tiveram uma melhor percepção de (Q.V) em relação aos filhos. A influência dos filhos nas decisões alimentares é verídica e o consumo de alimentos com baixo valor nutritivo é expressivo.

Conclusão

Concluiu-se que a criança interfere nas decisões de compra de alimentos da família e o consumo diário de alimentos pobres nutricionalmente é elevado. A qualidade de vida dos filhos percebida pelos pais é melhor em relação aos filhos.

Referências

ANGELIS, R. C. Alimentação na infância vs consequências ulteriores na saúde. Rev Paul Ped, 2005.

BIRCH L. L, FISHER J. A. The role of experience in the development of children's eating behavior. In: Capaldi ED, editor. Why we eat what we eat. The psychology of eating. 2ª ed. Washington: APA; 2007. p. 113-41.

CREMEENS, J.; EISER, C.; BLADES, M. Factors influencing agreement between child self-report and parent proxy-reports on the Pediatric Quality of Life Inventory 4.0 (PedsQL) Generic Core Scales, Health and Quality of Life Outcomes, v.4,n 58, 2012.

DEL PINO D.L. Adaptação e validação de um questionário de frequência alimentar para crianças de 6 a 10 anos. Dissertação de mestrado. Porto Alegre: Faculdade de Medicina da UFRGS; 2009.

EISER, C. The measurement of quality of life in children: past and future perspectives: statistical data included, Journal of Development & Behavioral Pediatrics, v22, n 248, 2011.

GWOZDZ, M. C, RUSCH, C. F. The role of early nutrition in subsequent development and optimal future health. Bull NY Acad Med, v23, n345, 2011.

IBGE, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE. 2010.

JUAREZ, V. B. Avaliação da Qualidade de Vida Infantil de escolares: O Inventário Sistemático de Qualidade de Vida. Psicol. Reflex. Crit., v. 25, n. 12, Porto Alegre, 2012.

KOIVISTO, U. K, SJÓDEN, P. O. Reasons for rejection of food items in swedish families with children aged 2-17. Appetite, v19, n96, 2006.

LA SCALA, C. S; Adaptação e validação do Pediatric Asthma Quality of Life Questionnaire em crianças e adolescentes brasileiros com asma. Jornal de Pediatria, v81, n54, 2013.

MALDONADO, S. L, Larkin EK, Rosen CL, Palermo TM, Redline S. Decreased quality of life associated with obesity in school-aged children. Arch Pediatr Adolesc Med. v15, n 157, 2007.

VARNI, J.W. PedsQL (TM) 4.0: Reliability and validity of the Pediatric Quality of Life Inventory (TM) version 4.0 Generic Core Scales in healthy and patient populations. Med Care. 2001;39:800-12.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO Consultation. Geneva; WHO; 2000.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Qualidade de vida; Escolares

QUALIDADE DE VIDA, ESTADO NUTRICIONAL E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA DE ADOLESCENTES INSERIDOS EM PROGRAMA SOCIOEDUCATIVO

BRUNO ROSA BARBIERI; JAQUELINE GIRNOS SONATI; RAQUEL CRISTINA DE MORAES COSTA; ALINE LIZ FARIA; MARIA CLÁUDIA DINIZ FIGUIREDO; ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES

¹ UNITAU - Universidade de Taubaté

j.girnos@gmail.com

Introdução

A incidência de doenças crônicas não transmissíveis tem uma importância relevante na determinação dos programas de atenção à saúde, pois esses programas atuam na busca e adequações de estratégias de intervenção para redução dos fatores de risco que estão diretamente ligadas a mudança do estilo de vida. A avaliação da percepção da qualidade de vida pode servir de diagnóstico para identificar estratégias e monitorar as ações.

Objetivos

Caracterizar a percepção da qualidade de vida, o estado nutricional e o nível de atividade física de adolescentes participantes de um programa socioeducativo.

Metodologia

A amostra foi não probabilística obtida por método de conveniência e constou de todos os 45 adolescentes da Instituição Guarda Mirim do município de Taubaté – São Paulo. A coleta de dados aconteceu no segundo semestre de 2016. Foram analisados dados sobre nível socioeconômico segundo Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa, de qualidade de vida por meio do Whoqol-bref, nível de atividade física pelo questionário Internacional de Atividade Física e dados antropométricos de massa corporal e estatura, com balança digital e estadiômetro de parede respectivamente. A composição corporal por bioimpedância tetrapolar. Foi utilizado o índice de massa corporal para verificar o estado nutricional. Os dados foram analisados estatisticamente por estatística descritiva, de distribuição adotando-se valores de $p < 0,05$. A pesquisa foi previamente aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Taubaté, sob número: CAEE 56678816.3.0000.5501 e todos os participantes assinaram o termo de assentimento e de consentimento pelos pais.

Resultados

A pesquisa constou de 45 adolescentes (22 meninos e 23 meninas) de 15 a 16 anos (média de 15,62 anos; desvio padrão de 0,5 anos), 38% na classe B2, cursando o ensino médio (100%) e eutróficos (82%). Cerca de 6,45% dos meninos e 25% das meninas apresentaram percentual de gordura corporal acima do recomendado. A percepção de qualidade de vida mostrou maior valor médio para o domínio físico (72,68) e menor valor para o domínio psicológico (58,81). A qualidade de vida geral dos participantes teve escore médio foi de 69,16. O nível de atividade física foi classificado como ativo para 42% dos meninos e 75% para as meninas.

Conclusão

Embora os grupos tenham apresentado boa percepção de qualidade de vida eutrofia e bom nível de atividade física, verificou-se excesso de gordura corporal para parte dos adolescentes, necessitando os mesmos participarem de atividades físicas e de projetos que objetivem a educação nutricional.

Referências

1. ABEP - Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (2010). Critério de Classificação Econômica Brasil. Disponível em: http://www.abep.org/codigosguias/Criterio_Brasil_2008.pdf
2. FLECK, M. P. A. et al. Aplicação da versão em português do instrumento abreviado de avaliação da qualidade de vida "WHOQOL-bref". Rev. Saúde Pública, São Paulo, v. 34 n. 2, 2000. Disponível em: . Acesso em: 3 nov. 2017.
3. AZEVEDO, Ana Lucia Soares de; SILVA, Ricardo Azevedo da; TOMASI, Elaine and QUEVEDO, Luciana de Ávila. Doenças crônicas e qualidade de vida na atenção primária à saúde. Cad. Saúde Pública [online]. 2013, vol.29, n.9, pp.1774-1782. ISSN 1678-4464.
4. MATSUDO et al., Questionário internacional de atividade física (IPAQ): estudo de validade e reprodutibilidade no Brasil. Atividade física e saúde v.6, n.2, p.5-18, 2001.

Palavras-chave: Adolescentes; Composição corporal; Guarda Mirim

QUALIDADE NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NO ENTORNO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO AUGUSTO MOTTA - UNISUAM

BRUNA DE ALMEIDA; CAIO FÁBIO ALVES LEONOR; DEBORA MATOS SOUSA; EDUARDA WAHANE BOMFIM ROCHA; MANUELA DE SÁ PEREIRA COLAÇO DIAS

¹ UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta
brunaalmeidanutri@yahoo.com.br

Introdução

O termo ambiente alimentar refere-se à análise das fontes de energia e nutrientes disponíveis aos indivíduos, bem como sua qualidade, e as circunstâncias relacionadas à aquisição e consumo dos produtos (HOLSTEN, 2009). Estudos têm buscado analisar aspectos relativos ao ambiente alimentar e sua influência nas práticas alimentares, como acessibilidade, disponibilidade, qualidade, variedade e custo dos alimentos (DURAN, 2013). Ambientes alimentares organizacionais (como escolas, universidades, local de trabalho, etc.) são campos importantes de estudos uma vez que escolhas alimentares inadequadas, de forma regular, podem estar relacionadas ao desenvolvimento de algumas doenças como obesidade, diabetes mellitus, hipertensão arterial sistêmica e até alguns tipos câncer (GLANZ, 2005; CARDOSO *et al.*, 2017).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade nutricional dos alimentos comercializados no ambiente alimentar no entorno do campus principal do Centro Universitário Augusto Motta, localizado na cidade do Rio de Janeiro – RJ.

Metodologia

Estudo de abordagem quantitativa, realizado nos meses de agosto e setembro de 2017, no entorno do campus principal do Centro Universitário Augusto Motta. Foi realizado um mapeamento dos estabelecimentos comercializadores de alimentos no entorno do campus, com o respectivo registro dos tipos dos alimentos vendidos em cada um deles. A seguir, os alimentos foram classificados de acordo com o perfil nutricional oferecido, com base na classificação “NOVA” descrita no Guia Alimentar para a População Brasileira, (BRASIL, 2014). Ao fim, cada estabelecimento foi classificado conforme a predominância da oferta de alimentos: *in natura* ou minimamente processados, processados e ultraprocessados.

Resultados

Dos 59 estabelecimentos comercializadores de alimentos mapeados no entorno do campus principal do Centro Universitário Augusto Motta, 45 (76,3%) comercializavam predominantemente alimentos ultraprocessados, 8 (13,5%) predominantemente alimentos processados e, por fim, 6 (10,2%) predominantemente alimentos *in natura* ou minimamente processados. Esses dados são similares à estudos realizados em ambientes alimentares universitários que dispõem geralmente de alimentos com alto teor calórico e baixa qualidade nutricional.

Conclusão

A maior parte dos alimentos comercializados no ambiente alimentar estudado são classificados, segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, como ultraprocessados. A partir desta pesquisa serão elaboradas ações de intervenção com os atores envolvidos (gestores da universidade e discentes), uma vez que um ambiente alimentar universitário saudável é imprescindível para garantia do direito humano à alimentação apropriada por este grupo populacional, a fim de concretizar a Segurança Alimentar e Nutricional.

Referências

- Glanz K., Sallis J.F., Saelens B.E., Frank L.D.. Healthy nutrition environments: concepts and measures. *Am J Health Promot.* v.19, n.5, p. 330-333, 2005.
- Duran ACFL. Ambiente alimentar urbano em São Paulo, Brasil: avaliação, desigualdades e associação com consumo alimentar [Tese]. [São Paulo]: Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública; 2013.
- Cardozo, M., Santos, C., Do Nascimento, H., Dos Santos, I.. Ambientes Alimentares Universitários: Percepções De Estudantes De Nutrição De Uma Instituição De Ensino Superior. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 12, mai. 2017.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; Qualidade nutricional; Hábitos alimentares

RANGO CARDS: UMA RELEITURA PARA ADOLESCENTES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

CAROLINA MARTINS DOS SANTOS CHAGAS; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO; TIAGO BARROS PONTES E SILVA; LUIGGI MONTEIRO REFFATTI

¹ UNB - Universidade de Brasília, ² FIRA SOFT - Fira Soft Desenvolvimento de Softwares
carolina.nutricionista@gmail.com

Introdução

O *Guia Alimentar para a População Brasileira*(1) é uma importante ferramenta de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e sua implementação deve fazer uso de estratégias alinhadas ao mercado social e às inovações tecnológicas(2). Nesse contexto, destacam-se as estratégias de *Mobile Health (mHealth)*, que integram tecnologia móvel e saúde para alcançar estilos de vida saudáveis(3). O público promissor para uso de ferramentas *mHealth* são os jovens que prontamente incorporam novas tecnologias(4). Jogos são sistemas interativos com trajetórias próprias pelo processo de aprendizagem, propiciando personalização, dinamicidade e autonomia, de forma lúdica, interativa, divertida e motivadora(5).

Objetivos

Desenvolver um jogo digital para adolescentes a partir da releitura do *Guia Alimentar para a População Brasileira*.

Metodologia

Trata-se de estudo de protocolo sobre o desenvolvimento de um jogo digital que visa ampliar o conhecimento e autoeficácia de adolescentes em relação a práticas alimentares saudáveis. Como estratégia educativa foi sugerido por adolescentes, em um estudo qualitativo de interpretação do *Guia Alimentar*(1), a adoção de elementos dinâmicos, atrativos e que considerassem o conhecimento e protagonismo dos indivíduos sobre o tema. A partir disso, uma equipe de nutricionistas, adolescentes e a desenvolvedora de jogos Fira Soft se propuseram a construir o jogo digital. Foram selecionados os temas, a mecânica, os elementos visuais e sonoros, os diálogos e a teoria que embasa a mudança de comportamento alimentar prevista no jogo. Para avaliar o jogo, antes do *upload* para as lojas de aplicativos, foi conduzido um grupo focal com sete adolescentes da 1ª série do Ensino Médio, selecionados por conveniência, de uma escola privada de Goiás. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da UnB (CAAE 53175015.6.00000030).

Resultados

O jogo foi denominado *Rango Cards* pela vinculação entre o tema e a mecânica selecionada. É um jogo de cartas dividido em sete fases que abordam a classificação dos alimentos, com benefícios e prejuízos de seu consumo; práticas saudáveis; valorização do ato de cozinhar; propaganda enganosa dos alimentos e; importância da leitura dos rótulos. Os temas e o encadeamento das fases foram projetados de modo que a maneira de jogar propicie o aprendizado pretendido, tendo por base a Teoria Social Cognitiva. No grupo focal foram coletadas impressões sobre os aspectos do jogo e suas potencialidades como ferramenta educativa, com falas como: “Com o passar do jogo você vai aprendendo a ter estratégia, comendo alimentos saudáveis, balanceados e, às vezes, você pode usar os alimentos industrializados. Se você for parar para entender [...] é muito legal essa didática”. *Rango Cards* foi publicado na *Play Store* e *App Store* em abril de 2017, é gratuito, possui mais de 3.700 *downloads* e recebeu o prêmio de Melhor *Serious Game* no SBGames 2017, que é o maior evento acadêmico da América Latina na área de Jogos e Entretenimento Digital.

Conclusão

Este estudo contribui com um grande diferencial para as estratégias de EAN voltadas para adolescentes, tendo em vista a escassez de materiais educativos para esse público. Foi desenvolvido um jogo de cartas para equipamentos móveis, considerando as orientações do *Guia Alimentar*(1) e sua interpretação pelos adolescentes. Espera-se que o estudo sirva de referência teórico-metodológica para outras iniciativas de EAN que tenham como base ferramentas digitais de promoção da alimentação adequada e saudável.

Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156p.
2. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA (FAO). El Estado De Las Guías

- Alimentarias Basadas En Alimentos En América Latina Y El Caribe. 21 años después de la Conferencia Internacional sobre Nutrición. Grupo de Educação Nutricional e de Sensibilização do Consumidor. Divisão de Nutrição. Roma, 2014.
3. NATIONAL INSTITUTES OF HEALTH (NIH). Department of Health and Human Services. National Institutes of Health launches summer institute on mHealth. 2011.
 4. CASPERSON S.L.; SIELING J.; MOON J.; JOHNSON L.; ROEMMICH J.N.; WHIGHAM L. A mobile phone food record app to digitally capture dietary intake for adolescents in a free-living environment: usability study. JMIR MhealthUhealth. 2015 Mar 13;3(1):e30.
 5. MICHAEL, D.; CHEN, S. Serious games: games that educate, train, and inform. Boston: Thomson Course Technology, 2006.

Palavras-chave: mHealth; Educação Alimentar e Nutricional; Jogos Digitais

RAZÃO CINTURA-ESTATURA COMO INDICADOR ANTROPOMÉTRICO DE HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA EM IDOSOS PERTENCENTES A UM GRUPO DE CONVIVÊNCIA EM BELÉM-PA

SAMARA DA SILVA QUEIROZ; MARINA GORETH SILVA DE CAMPOS; RAYANNA LETICIA DOS SANTOS LEITE; ALESSANDRA DOS SANTOS BARATA; WALYSON SANTOS DE SOUZA; RÉIA SÍLVIA LEMOS

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
ssamara.queiroz@gmail.com

Introdução

A Hipertensão Arterial Sistêmica é uma condição clínica multifatorial caracterizada por elevação dos níveis pressóricos ≥ 140 e/ou 90 mmHg, sendo agravada por fatores de risco, como a obesidade abdominal. No Brasil, mais de 60% da população idosa é atingida por esta patologia, constituindo-se como um importante problema de saúde pública (SBC, 2016). Sendo a antropometria uma ferramenta fundamental para avaliação nutricional e da saúde do idoso, tem-se constatado que a Razão Cintura Estatura possui maior sensibilidade na detecção de risco a eventos cardiometabólicos, representando-se como indicador de forte correlação com o acúmulo de gordura intra-abdominal (ABESO, 2016).

Objetivos

Identificar a prevalência de Hipertensão Arterial Sistêmica por meio da Razão Cintura Estatura em idosos frequentadores de um grupo de convivência de Belém-PA.

Metodologia

Estudo transversal, descritivo, realizado no período de janeiro de 2016 a julho de 2017 durante atividades de extensão voluntária com idosos frequentadores do Núcleo de Convivência da Pastoral da Pessoa Idosa de uma Paróquia, em Belém-PA. Foi aplicado um questionário estruturado com perguntas fechadas sobre dados sociodemográficos, condições de saúde. A antropometria foi verificada pela aferição de peso, altura e circunferência da cintura. O Índice de Massa Corporal foi classificado de acordo com as diretrizes da Organização Pan-americana de Saúde (OPAS, 2001). Com os valores altura e circunferência da cintura realizou-se o cálculo da Razão Cintura Estatura considerando o ponto de corte $\geq 0,50$ para risco cardiometabólico, classificado segundo a Associação Brasileira para Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica (ABESO, 2016). O projeto atende as exigências da Resolução CNS nº 466, de 12 de dezembro de 2012, submetida à Plataforma Brasil, na qual recebeu autorização sob CAAE nº 56210016.5.0000.0018, tendo os participantes assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados coletados foram registrados em planilha eletrônica do Microsoft Excel 2013®.

Resultados

A pesquisa foi realizada com 103 idosos, com prevalência da faixa etária de 60-69 anos de idade (49,5%). Houve predomínio do sexo feminino (86,4%). Com relação ao estado nutricional, 38,8% estavam eutróficos e 32,1% com sobrepeso/obesidade, conforme a classificação do Índice de Massa Corporal. Quanto ao diagnóstico da Razão Cintura Estatura, 91,3% apresentavam risco a doenças cardiometabólicas ($p \geq 0,50$). Em relação à prevalência da Hipertensão Arterial Sistêmica, 54,4% possuíam esta patologia. Ao associar a Razão Cintura Estatura com a presença de Hipertensão Arterial, observou-se uma correlação de 51,6% dos idosos que se encontram em risco cardiometabólico e possuem a Hipertensão como comorbidade.

Conclusão

Observou-se correlação positiva entre risco referente à Razão Cintura Estatura e prevalência de Hipertensão Arterial. Dessa forma, essa ferramenta é um importante indicador antropométrico, pois avalia com precisão o nível de gordura intra-abdominal, fator determinante para o desenvolvimento de cardiopatias, como a Hipertensão. Por isso, ressalta-se a relevância de projetos que promovam ações a comunidade idosa, com intensa monitoração do estado nutricional e de saúde do idoso, como fator de prevenção a possíveis distúrbios cardiovasculares.

Referências

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. Conceituação, epidemiologia e prevenção primária. Rio de Janeiro: **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**. v. 107, n. 3, 03 set. 2016.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA. **Diretrizes**

Brasileiras de Obesidade. Obesidade e Sobrepeso: Diagnóstico. 4ed. São Paulo: 2016, p.13.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. Encuesta multicéntrica Salud Bienestar y Envejecimiento (SABE) en América Latina y el Caribe: informe preliminar. **XXXVI Reunión del Comité Asesor de Investigaciones en Salud**, Kingston – Jamaica: 9-11 jul. 2001, p.92.

Palavras-chave: Parâmetro antropométrico; Gordura intra-abdominal; Doença cardiovascular; Saúde do idoso

REFLEXÕES SOBRE PROGRAMAS DE ERRADICAÇÃO DA FOME E PROMOÇÃO DA FUNÇÃO SOCIAL DO ALIMENTO COM OFERTA DE “GRANULADO” A GRUPOS VULNERÁVEIS À LUZ DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

CINTIA MORGADO; [FERNANDA LESSA MAINIER HACK](mailto:fmainier@terra.com.br)

¹ UERJ - UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

fmainier@terra.com.br

Introdução

O direito humano à alimentação adequada abrange não só o acesso econômico a bens alimentares: face quantitativa, mas também a segurança e inocuidade dos alimentos: face qualitativa, e nessa visão enfrenta os novos riscos provocados por alimentos ultraprocessados, como o aumento de doenças crônicas não transmissíveis, exigindo-se do Estado postura ativa e concretizadora de direitos, como a saúde e a vida.

Objetivos

Questionar a constitucionalidade de programas como “Alimentos para Todos” do Município de São Paulo (lei municipal 16704/17) e em fase de discussão em outros entes da federação (Projeto de Lei Complementar 104/17 – Senado Federal; Projeto de Lei 1465/17 – Distrito Federal; Projeto de Lei 19/17 – Estado de São Paulo; Projeto de Lei 2388/17 – Estado do Rio de Janeiro), consistentes em políticas de erradicação da fome e função social do alimento. A pretexto de cumprir sua função social e ser considerado apto ao consumo humano, evitando seu descarte, o alimento, conforme a lei municipal 16704/17, poderia ser submetido a técnicas de processamento ou beneficiamento, sendo transformado em mistura de substâncias (“granulado”).

Metodologia

Análise de normas e documentos que protegem o direito humano à alimentação adequada: 1) Constituição Federal/88: Estado Democrático de Direito, direitos à saúde, à educação, à alimentação, à informação; 2) Lei federal 11346/06 (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional): formulação e implementação de políticas públicas, com participação da sociedade civil organizada, para acesso regular, universal e permanente a alimentos de qualidade, priorizando a agricultura tradicional e familiar; 3) Guia alimentar para a população brasileira, elaborado pelo Ministério da Saúde com participação democrática para promover alimentação adequada e saudável com princípios (alimentação mais que nutriente; acesso à informação para autonomia nas escolhas alimentares); recomendações (alimentos in natura como base alimentar, limitar uso de alimentos processados e evitar ultraprocessados) e sugestões (desenvolvimento de habilidades culinárias de preparação de alimentos).

Resultados

Oferta de alimento ultraprocessado a grupos vulneráveis contraria a definição qualitativa do direito humano à alimentação adequada. Face a normas e documentos produzidos de forma plural, concretizadores dos direitos enunciados, a política revela-se antidemocrática (ausência de participação popular), não republicana e sem transparência (falta de critérios e informações quanto à formulação do “granulado” e escolha do seu produtor) e dificulta a aquisição de gêneros alimentícios diversificados (âmbito local, preferencialmente pela agricultura familiar e empreendedores familiares rurais) ao priorizar a produção industrial e em larga escala.

Conclusão

A política pública do Município de São Paulo e em fase de discussão em outros entes da federação (União, Distrito Federal, Estados de São Paulo e Rio de Janeiro) reflete preocupação apenas com o acesso quantitativo a alimentos, revelando-se contrária à visão atual e conciliadora do direito humano à alimentação adequada. A postura concretizadora dos direitos fundamentais como vida e saúde pelo Estado deve priorizar políticas que permitam acesso à informação e escolhas saudáveis e adequadas contribuindo para promoção da saúde e prevenção e diminuição de doenças crônicas não transmissíveis, cujo aumento está atrelado, especialmente, à abundância (e não à escassez) de alimentos ultraprocessados.

Referências

ABARCA-GÓMEZ, L. et al. Worldwide trends in body-mass index, underweight, overweight, and obesity from 1975 to 2016: a pooled analysis of 2416 population-based measurement studies in 128.9 million children, adolescents, and adult. Publicado online 10/10/17, acesso em 01/10/17. [http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736\(17\)32129-3](http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736(17)32129-3)

MORGADO, C. O direito administrativo do risco. A nova intervenção estatal sob o enfoque da segurança alimentar. Ed. Gramma. Rio de Janeiro, RJ, 2016. 236p.

BURITY, V et. Al. Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, DF: ABRANDH, 2010. 204p.

CLARO, R. M. et al. Consumo de alimentos não saudáveis relacionados a doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: Pesquisa Nacional de Saúde, 2013. Epidemiol. Serv. Saúde [online]. 2015, vol.24, n.2.

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

Palavras-chave: direito à informação; direito à saúde; políticas de nutrição e alimentação; saúde coletiva; segurança alimentar

REGISTRO DA CONSTRUÇÃO INTERDISCIPLINAR DE CIRCUITO DE EXPERIÊNCIAS AGROECOLÓGICAS EM UMA ESCOLA PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO

THAIS MESQUITA DA SILVA; ERIKA CIPRIANO DE SOUSA; JULIANA PEREIRA CASEMIRO

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

julianacasemiro@gmail.com

Introdução

Na busca por estratégias de superação do atual modelo agroalimentar hegemônico, prejudicial à saúde dos indivíduos e ao meio ambiente, o desenvolvimento de estratégias interdisciplinas e intersetoriais tem-se revelado como elemento estratégico para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. A escola tem destacado-se neste sentido sendo considerado espaço propício à abordagem de temas relacionados à educação em saúde (BRASIL, 2007). Este cenário aponta a necessidade de repensar a formação e as práticas cotidianas do Nutricionista como agente promotor de saúde, buscando assumir um olhar ampliado sobre as questões que envolvem a alimentação adequada e saudável. Torna-se importante considerar as reflexões sobre escolhas alimentares em sua relação com a produção e distribuição dos alimentos, justiça social e integridade do ambiente (NAVES E RECINE, 2014).

Objetivos

Apresentar processo de organização de Circuito de Experiências Agroecológicas desenvolvidos em uma escola pública do Rio de Janeiro a partir da construção compartilhada de conhecimentos.

Metodologia

O Circuito de Experiências Agroecológicas foi concebido a partir da atuação em território urbano da cidade do Rio de Janeiro no âmbito das ações de extensão do Internato de Nutrição em Saúde Coletiva e do Projeto Vivências em Agroecologia e Segurança Alimentar e Nutricional na Região Metropolitana do Rio de Janeiro da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. As atividades foram construídas junto com profissionais da Escola Municipal e da Estratégia Saúde da Família e realizadas no segundo semestre de 2017 com turmas de 6º e 7º ano. A partir das decisões pactuadas em reuniões de planejamento foram integrados ao Circuito grupos de agroecologia que atuavam junto à Universidade. Para fins de registro, foi realizada pesquisa qualitativa com base na técnica de observação participante com registro em diário de campo mediante a devida apresentação de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Com as reuniões de planejamento foi possível construir a pactuação de um Circuito com 5 oficinas abordando sustentabilidade, alimentação, nutrição e saúde. A adequação das metodologias e abordagens, bem como a integração com as atividades escolares, foram objetos dessas reuniões que deram origem ao seguinte desenho: (1) Oficina “Fala Sério ou com Certeza?” fazendo breve levantamento de práticas alimentares durante o período escolar e apresentação da pesquisa; (2) Oficina “Mão na Terra” com objetivo de vivenciar técnicas agroecológicas através da introdução a noções básicas de compostagem, sementeira e mudas; (3) Visita à Feira Agroecológica na Universidade do Estado do Rio de Janeiro para estimular a reflexões sobre produção e consumo; (4). Oficina “Quem mexeu na minha comida?” com participação de jovens da Rede Carioca de Agricultura Urbana, promovendo um intercâmbio de experiências; (5) Oficina “Agroecologia nos interessa?” para avaliação das atividades desenvolvidas.

Conclusão

O atual cenário alimentar tem exigido do nutricionista novos saberes e habilidades, por isso a experimentação de atividades interdisciplinares contribuem de forma positiva para uma formação profissional comprometida com as necessidades sociais. O espaço da extensão universitária, apoiado nas metodologias participativas e referenciais da educação popular, representa importante oportunidade para uma Educação Alimentar e Nutricional mais adequada ao tratamento da atual complexidade alimentar.

Referências

BRASIL. Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007. Institui o Programa Saúde na Escola - PSE, e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 6 dez. 2007. Seção 1, p. 1. Disponível em Acesso em: 20 jun. 2017.

NAVES, C. C. Daher; Recine, E. A atuação profissional do nutricionista no contexto da sustentabilidade. Demetra, 9(1);

121-136, 2014.

MINAYO, S, C, M. et al. Pesquisa social – Teoria, método e criatividade. 21. ed. Rio de Janeiro: Petrópolis. Ed. Vozes, 2012.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Agroecologia; Direito Humano à Alimentação Adequada; Saúde Escolar

REGISTRO DE CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES: DIA DE SEMANA VERSUS FINAL DE SEMANA

EVELIM DORVALINA DA CUNHA; JENNYFER DE CARVALHO ANDRADE; LUCIANA JEREMIAS PEREIRA; PATRICIA DE FRAGAS HINNIG; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS; FRANCILENE GRACIELI KUNRADI VIEIRA

¹ UFSC - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

lucianajpereira@hotmail.com

Introdução

O aumento das taxas de sobrepeso e obesidade em crianças tem sido associado, entre outros fatores, ao maior consumo de alimentos processados e ultraprocessados e ao menor consumo de alimentos considerados saudáveis¹. Conhecer o consumo alimentar dessa população é crucial para o estabelecimento de intervenções nutricionais. Para identificar a ingestão alimentar e avaliá-la em relação às recomendações, é necessária uma avaliação dietética detalhada, levando em consideração as variabilidades, como o fim de semana.

Objetivos

Analisar o registro de consumo alimentar de escolares em dias de semana e finais de semana e verificar o atendimento às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB).

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado com dados de 2372 diários alimentares coletados em 2013 com 361 escolares do 2º ao 5º ano do ensino fundamental da rede pública de Florianópolis, SC. Os alimentos relatados foram tabulados, agrupados em itens alimentares segundo critérios de similaridade e classificados em dez grupos baseados no Guia Alimentar para a População Brasileira de 2006² e de 2014³. Os dados de consumo alimentar são apresentados em frequência conforme o dia de relato (dia de semana/final de semana) e atendimento às recomendações do guia alimentar (sim/não). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UFSC (nº 2250/11) e todos os participantes tiveram o termo de consentimento livre e esclarecido assinado pelos pais.

Resultados

O grupo alimentar com maior prevalência de relato foi o dos cereais, independente do dia de relato. Houve uma redução de aproximadamente 30% no consumo de frutas, verduras e legumes, leite e derivados e leguminosas nos finais de semana. O consumo de bebidas açucaradas, frituras/lanches e guloseimas foi maior nos dias de semana (94%, 80% e 73%, respectivamente) do que nos finais de semana (68%, 54% e 47%). O grupo alimentar que teve melhor adesão ao GAPB foi o das carnes e ovos (68%). Apenas duas crianças atenderam o recomendado para o consumo de leite e derivados e nenhuma criança atingiu a recomendação de frutas, verduras e legumes.

Conclusão

Houve um menor consumo de alimentos marcadores de uma alimentação saudável nos finais de semana. O consumo de guloseimas, frituras, lanches e guloseimas foi maior nos dias de semana. Os escolares não atingiram as recomendações do Guia Alimentar para grupos de alimentos indicadores de alimentação saudável. Esses achados podem auxiliar na formulação de iniciativas de promoção da alimentação saudável para essa população, devendo ser ressaltada a importância da manutenção dos hábitos saudáveis também nos finais de semana.

Referências

- 1.BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: Crescimento e Desenvolvimento. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 272p.
- 2.BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210 p.
- 3.BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável – 2º ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

Palavras-chave: crianças; guia alimentar; ingestão alimentar; variação do consumo

RELAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR MATERNO E O TEMPO DE ALEITAMENTO EXCLUSIVO DO LACTENTE

DIEGO ALMEIDA DOS SANTOS; SALETE DE MATOS; BIANCA DA ROSA CAZAROTTO; CLECIO HOMRICH DA SILVA; MARCELO ZUBARAN GOLDANI; JULIANA ROMBALDI BERNARDI

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul
salete.matos@hotmail.com

Introdução

O aleitamento materno é indicado como prática alimentar exclusiva dos recém-nascidos e lactentes até o sexto mês e é importante para promover o crescimento e o desenvolvimento infantil saudável. A nutriz deveria seguir uma alimentação de qualidade para prover um aleitamento materno adequado, porém o puerpério é um momento de diversas adaptações e pode resultar em alterações do consumo alimentar materno. Atualmente, várias pesquisas têm investigado o padrão alimentar materno observando suas repercussões na saúde infantil.

Objetivos

Associar o consumo alimentar das mães com o tempo de aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida do lactente.

Metodologia

Estudo observacional longitudinal realizado com puérperas e recém-nascidos. A abordagem inicial ocorreu entre 24 e 48 horas após o parto e seguiu até os seis meses de vida do lactente por intermédio das entrevistas nos 7, 15, 30, 90 e 180 dias após o parto. Nelas foram observados o padrão alimentar das mães pelo Recordatório Alimentar de 24 horas e classificado em grupos: in natura, ingredientes culinários, parcialmente processados e ultraprocessados, assim como a prática e o tempo de aleitamento materno. Realizaram-se análises descritivas, bivariadas (qui-quadrado, Mann Whitney e correlação de Spearman) e multivariadas (Generalized Estimating Equations). A pesquisa foi aprovada pelos Comitês de Ética e Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre e do Grupo Hospitalar Conceição, respectivamente, sob os pareceres 11-0097 e 11-027.

Resultados

A amostra constituiu-se de 122 pares mãe-criança. Foi observado que 52% das mães (n=64) seguiram amamentando com a introdução de outros alimentos ou líquidos até os seis meses de vida do lactente e 4% (n=5) ofereceram leite materno exclusivamente. Mulheres com menor escolaridade e menor renda, interromperam o aleitamento materno exclusivo durante os primeiros 120 dias ($p=0,029$ e $p=0,021$, respectivamente). Os recordatórios alimentares de 24 horas das nutrizes apresentaram diferenças significativas no consumo de lipídios ($p=0,04$), carboidratos ($p=0,02$) e calorias totais ($p=0,03$) quando comparadas entre elas, nos diferentes períodos analisados durante o seguimento. Sobre o padrão alimentar materno, a diferença estatisticamente significativa ocorreu no grupo de mães que consumiram alimentos parcialmente processados ($p=0,04$) e alimentos processados, ($p<0,001$) entre os períodos analisados. Nutrizes que amamentaram por mais tempo de maneira exclusiva consumiram menos alimentos classificados como ingredientes culinários ($p=0,005$; $r=-0,251$).

Conclusão

Intervenções podem ser planejadas e são necessárias na assistência à saúde materno-infantil nos períodos em que ocorrem a distinção no padrão alimentar e no aleitamento materno exclusivo, principalmente, entre os 30 e 90 dias de vida do lactente. Particularmente, uma atenção integral direcionada à mãe deverão ser realizadas durante os primeiros semestres após o parto.

Referências

- CHEN, Xuyang et al. Maternal dietary patterns and pregnancy outcome. *Nutrients*, v. 8, n. 6, p. 351, 2016.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Elsevier Brasil, 2015.
- GIUGLIANI, Elsa RJ et al. Effect of breastfeeding promotion interventions on child growth: a systematic review and meta-analysis. *Acta Paediatrica*, v. 104, n. S467, p. 20-29, 2015.

Palavras-chave: Nutrição Materna; Lactente; Aleitamento Materno

RELAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DO RECÉM-NASCIDO COM O GANHO DE PESO GESTACIONAL DE PARTICIPANTES DE UM PROJETO DE EXTENSÃO

CAROLINE RAMOS FRIGI; CAROLINE D'AZEVEDO SICA; LUCIANA PEREIRA MOSMANN

¹ UNIVERSIDADE FEEVALE - UNIVERSIDADE FEEVALE

carolineramosf@gmail.com

Introdução

O número de mulheres que iniciam a gestação com excesso de peso ou que ganham peso excessivo durante a gravidez é expressivo. Estudo realizado em seis capitais brasileiras, com 5.564 gestantes, encontrou prevalência de 19,2% de sobrepeso e de 5,5% de obesidade em gestantes. A obesidade na gestação acarreta diversas complicações maternas, fetais e perinatais. Gestantes obesas sofrem alterações que podem aumentar o risco de complicações maternas como o aumento do risco de diabetes mellitus gestacional, hipertensão crônica e pré-eclâmpsia, infecção urinária, parto induzido e cesarianas, hemorragia pós-parto, infecção puerperal e risco de óbito fetal. O projeto de extensão mãe bebê da Universidade Feevale situada no município de Novo Hamburgo atua na promoção de saúde contribuindo para a melhora da qualidade de vida do binômio através de ações interdisciplinares com os cursos de Nutrição, Fisioterapia, Enfermagem e Psicologia em uma Unidade de Saúde da Família do município.

Objetivos

O presente estudo objetivou relacionar estado nutricional do recém-nascido com o ganho de peso gestacional de mães acompanhadas no Projeto de extensão mãe bebê.

Metodologia

Para o desenvolvimento do estudo foi utilizado o banco de dados de participantes do Projeto de Extensão entre o ano de 2016 e primeiro semestre de 2017. Para análise estatística utilizou-se média e desvio padrão, frequência absoluta e teste qui-quadrado. Este trabalho tem aprovação no Comitê de Ética e Pesquisa sob o número 2.340.689. O ganho de peso gestacional foi classificado em ganho de peso inadequado, adequado e excessivo; já o estado nutricional do recém-nascido (RN) foi classificado em baixo peso (<2500g), peso insuficiente (2500-2999g), peso adequado (3000-3990g) e excesso de peso (>4000g).

Resultados

Na população estudada 59,5% são do gênero feminino e 40,5% masculino; 65,9% nasceram de parto vaginal e 34,1% de cesárea; observamos uma média de ganho de peso de 10,6kg±5,07, idade gestacional ao nascer de 39 semanas, peso ao nascer de 3398,36g±459,98, comprimento ao nascer de 48,88cm±2,29 e perímetro cefálico ao nascer de 34,36cm±1,46. Ao relacionar o ganho de peso gestacional com o estado nutricional do RN observamos que as puérperas classificadas com ganho de peso inadequado, 2,6% dos recém-nascidos nasceram com baixo peso, 3,8% com peso insuficiente e 21,8% com peso adequado. As puérperas com ganho de peso adequado, 10,3% dos recém-nascidos nasceram com peso insuficiente, 21,8% com peso adequado e 2,6% com excesso de peso. Já as puérperas com ganho excessivo de peso, 2,6% dos recém-nascidos nasceram com peso insuficiente, 29,5% com peso adequado e 5,1% com excesso de peso, apresentando diferença significativa entre os grupos ($p < 0,039$).

Conclusão

Com estes resultados reforça-se que o estado nutricional e ganho de peso materno adequados são fatores determinantes para o bom resultado da gravidez, bem como para a manutenção da saúde no decorrer dos anos, tanto para mãe quanto para o conceito. Há controvérsias sobre a efetividade das intervenções educativas no controle do ganho de peso gestacional e, portanto, necessidade de mais estudos relacionados à temática.

Referências

FONSECA, Márcia Regina Campos Costa da et al. Ganho de peso gestacional e peso ao nascer do conceito: estudo transversal na região de Jundiaí, São Paulo, Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, Jundiaí, Vol. 19, n. 5, Jul./Set. 2013. Disponível em: . Acesso em: 31 out. 2017.

NOMURA, Roseli Mieko Yamamoto et al. Influência do estado nutricional materno, ganho de peso e consumo energético sobre o crescimento fetal, em gestações de risco. *Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia*, Rio de Janeiro, Vol. 34, n. 3, mar. 2012. Disponível em: . Acesso em: 31 out. 2017.

KNOB, Joseane Inês et al. Correlação entre o estado antropométrico materno e o recém-nascido. Revista da Associação Brasileira de Nutrição, Santa Maria, Vol 7, n. 2, jul./dez. 2016. Disponível em: < <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/151>>. Acesso em: 31 out. 2017.

Palavras-chave: Ganho ponderal gestacional; Peso ao nascer; Consequências

RELAÇÃO DO TIPO DE ALIMENTAÇÃO COM O COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ALUNOS DE UMA UNIVERSIDADE EM BELÉM DO PARÁ

TAINÁ MARTINS MORAES; EYDLANE DO ROSÁRIO COSTA; LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO; DANIELA LOPES GOMES; CAROLINA VIEIRA BEZERRA; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

tainamartmo@gmail.com

Introdução

As mudanças advindas do processo de industrialização na sociedade, que influenciam na forma como esta se relaciona com a alimentação, podem alterar o comportamento alimentar de alunos do ensino superior. Este público é influenciado por mudanças em sua rotina e a necessidade de alimentos que sejam de fácil e rápido acesso (PENAFORTE et al., 2016). Assim, estudar a relação do tipo de alimentação e o comportamento alimentar neste grupo é fundamental para a promoção de saúde e qualidade de vida.

Objetivos

Avaliar a relação entre o tipo de alimentação com o comportamento alimentar de alunos de uma universidade em Belém – Pará.

Metodologia

Estudo transversal com amostragem não probabilística por conveniência de discentes adultos matriculados em um dos cursos de graduação do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará (Nutrição, Fisioterapia e Terapia Ocupacional, Farmácia, Enfermagem, Odontologia e Medicina). O questionário *online* foi elaborado na plataforma do Google (*Google Forms*). Para classificação do tipo de alimentação em saudável e não saudável, adaptou-se a metodologia proposta por Tavares et al. (2014), que se baseia na construção de dois grupos de indicadores alimentares, conforme as perguntas sobre alimentação dispostas no questionário da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PENSE, 2012). O questionário holandês de comportamento alimentar (VAN STRIEN et al., 1986) foi validado para o português por Viana e Sinde (2003) e traduzido à população brasileira por Almeida, Loureiro e Santos (2001). Este é composto por 33 itens divididos em 3 subescalas: restrição alimentar, ingestão emocional e ingestão externa. Todos os participantes aceitaram o Termo do Consentimento Livre e Esclarecido. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará sob o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética 61196516.0.0000.0018 e parecer número 1.886.357 de 06.01.2017. O banco de dados foi organizado no programa Excel 2013 (*Microsoft Office for Windows*) e analisado no programa *Statistical Package for the Social Sciences* (IBM, USA) versão 20.0. Foi realizada estatística descritiva (distribuição de frequências, média e desvio-padrão) e analítica (teste de Mann-Whitney) para verificação de diferença estatística entre as variáveis do estudo. Valor de p significativo quando menor de 5%.

Resultados

Participou do estudo um total de 456 discentes. Destes, apenas 25,4% pertenciam ao gênero masculino. Foram classificados como tendo alimentação saudável 85,1% dos discentes. Ao se comparar todas as subescalas de comportamento alimentar com o tipo de alimentação, verificou-se que as maiores médias de ingestão emocional ($2,9 \pm 1,2$) e ingestão externa ($3,6 \pm 0,6$) estiveram entre aqueles com alimentação não saudável. Houve diferença estatística entre os tipos de alimentação (saudável e não saudável) e as subescalas de ingestão emocional ($p=0,011$) e ingestão externa ($p<0,000$).

Conclusão

A grande maioria dos discentes avaliados possuem alimentação classificada como saudável. Houve associação entre os tipos de alimentação e as subescalas de comportamento alimentar: ingestão emocional e ingestão externa. Entre aqueles com alimentação não saudável, os valores médios de ingestão emocional e ingestão externa foram maiores que os observados entre os discentes com alimentação saudável.

Referências

1. NOGUEIRA DE ALMEIDA, G. A; LOUREIRO, S. R.; DOS SANTOS, J. E. Obesidade mórbida em mulheres - Estilos alimentares e qualidade de vida. ALAN, Caracas, v. 51, n. 4, p. 359-365, dic. 2001. Disponível em . Acesso em: 04 outubro 2017.

2. PENAFORTE, F.R.O.; MATTA, N.C.; JAPUR, C.C. Associação entre estresse e comportamento alimentar em estudantes universitários. *Demetra*, v. 11, nº 1, p.225-237, 2016
3. QUESTIONÁRIO DA PESQUISA PENSE 2012. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar. IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Brasil. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/pense/2012/quest_pense_aluno_2012.pdf Acessado em: 15 de julho de 2016.
4. VAN STRIEN, T; FRIJTERS, J; BERGERS, G; DEFARES, P. The Dutch Eating Behavior Questionnaire (DEBQ) for assessment of restrained, emotional, and external eating behavior. *International Journal of Eating Disorders*. v.5, p.295-315, 1986.
5. VIANA, V. Psicologia, Saúde e Nutrição: Estudo do comportamento alimentar, do estado de nutrição e de alguns factores psicossociais associados num grupo de adolescentes. 2000. Dissertação de candidatura ao grau de Doutor, apresentada à Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto.

Palavras-chave: Hábitos alimentares; Educação superior; Alimentação saudável

RELAÇÃO ENTRE DIFERENTES ÓLEOS VEGETAIS DE REUSO E O PERCENTUAL DE INCORPORAÇÃO LIPÍDICA DE SALGADOS FRITOS

DANIELLE ALVES DA SILVA RIOS; MONALISA JERÔNIMO BEZERRA; MARIANA ALEXANDRE DE ANDRADE;
MARIANA ALVES DA COSTA; VINÍCIUS RODRIGUES DE CASTRO E SILVA

¹ ESTÁCIO DO CEARÁ - Centro Universitário Estácio do Ceará

daniellealvez@hotmail.com

Introdução

A fritura é um método culinário muito utilizado no Brasil e no mundo, pela facilidade e rapidez do preparo e por conferir características agradáveis de cor, sabor e textura aos alimentos. Com isso, o hábito de consumir alimentos fritos tem aumentado nos últimos anos, trazendo uma maior ingestão de óleos e gorduras pela população (FREIRE et al., 2013). Durante esse processo, óleos e gorduras são oxidados, pois passam por mudanças químicas nos triglicerídeos, desdobrando-se em ácidos graxos e glicerol, o glicerol com a ação do calor, gera desidratação das moléculas produzindo aldeído acrílico, chamado de acroleína, com potencial carcinogênico, podendo trazer prejuízos à saúde do consumidor. Para (ORNELAS, 2013). Assim, a forma da fritura, o tipo de óleo utilizado e o reuso do mesmo devem ser avaliados, pois os alimentos absorverem muita gordura nesse processo (MENDONÇA, 2010; SILVA, OLIVEIRA E HAUTRIVE, 2012). Portanto, analisar a incorporação lipídica após processos de frituras é primordial para definir qual é a opção mais interessante para usar nesse método e quando o mesmo deve ser descartado, resultando em uma prática mais saudável e adequada para o consumo.

Objetivos

O objetivo desse trabalho foi analisar a incorporação lipídica em salgados após o reuso de diferentes lipídios no processo de fritura.

Metodologia

Foram usados nos testes de fritura: azeite, gordura vegetal hidrogenada, óleo de soja, óleo de girassol, óleo de milho e óleo de canola. Tanto os óleos como os salgados (coxinhas) congelados foram obtidos no comércio local de Fortaleza (CE). Os ensaios de fritura por imersão foram realizados em panela de aço inoxidável com capacidade de 2,5 litros e em fogão convencional, com 500 mL do lipídio a ser testado. Estes foram submetidos ao aquecimento à temperatura inicial de 180 °C, controlados com termômetro de imersão e em cada fritura foram usados aproximadamente 100 g de salgados. A coleta foi realizada durante 6 dias consecutivos, reutilizando o mesmo óleo da fritura inicial durante esse período. Antes e após cada processo de fritura, os salgados foram analisados em relação ao teor lipídico, que foram determinados pelo método Bligh-dyer (ZENEBOON, PASCUET e TIGLEA, 2008). As análises foram realizadas em triplicata e os resultados obtidos foram avaliados com teste de Tukey ($p < 0,05$) e comparados entre si, além da comparação dos dados nos dias consecutivos de reuso.

Resultados

O teor de lipídico inicial do salgado cru foi de 2,68 %; e já no primeiro processo de fritura, a incorporação lipídica em relação ao reuso dos lipídios na fritura dos salgados apresentou diferença entre eles. Entretanto, ao final do sexto dia de reuso, a gordura saturada foi a que revelou a maior incorporação no salgado, apresentando em torno de 5 vezes mais lipídio comparado ao início do processo, 10,96%. O segundo com maior incorporação lipídica nos salgados foi o azeite de oliva (8,65%) e o que apresentou o menor valor foi o óleo de soja (4,10%). O comportamento dos óleos em relação ao reuso revelou que de uma maneira geral a incorporação lipídica vai aumentando a cada dia no processo de reutilização para a grande maioria dos lipídios testados. Porém, para o óleo de soja e óleo de canola os valores máximos de incorporação foram no segundo dia de reuso, mantendo-se constante até o sexto dia, mostrando uma maior estabilidade dos mesmos.

Conclusão

De acordo com os resultados obtidos o óleo que se mostrou mais estável e incorporou menos lipídio no processo de reuso foi o óleo de soja.

Referências

FREIRE, P. C. M.; MANCINI-FILHO, J.; FERREIRA, T. A. P. de C. Principais alterações físico-químicas em óleos e gorduras submetidos ao processo de fritura por imersão: regulamentação e efeitos na saúde. Revista de Nutrição,

Campinas, v. 26, n. 3, p. 353-368, mai./jun., 2013.

MENDONÇA, R. Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doença, dietas, gestão. 1ª ed. São Paulo: Rideel, 2010.

ORNELAS, L. H. Técnica Dietética: Seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

SILVA, A. R. D.; OLIVEIRA, V. R.; HAUTRIVE, T. P. Efeito de diferentes tipos de óleos sobre a aceitabilidade de batatas fritas tipo chips. Higiene alimentar, v. 26, n. 204/205, 2012. p. 103-108.

Palavras-chave: incorporação lipídica; lipídios; reutilização

RELAÇÃO ENTRE HÁBITOS DE CAFÉ DA MANHÃ COM ESTADO NUTRICIONAL E DESEMPENHO ACADÊMICO DE ESCOLARES

CARLOS RAIOL DE MIRANDA; RAFAEL DE SOUSA ARAÚJO; ALLYNE GONÇALVES ARAÚJO LIMA; ÉRIKA SOARES DE OLIVEIRA PATRIOTA; LÍVIA BACHARINI LIMA; FERNANDO LAMARCA

¹ UNIEURO - Centro Universitário Unieuro, ² CRE-GUARÁ - Coordenação Regional de Ensino do Guará
carlosraiol@hotmail.com

Introdução

O café da manhã é amplamente considerado um componente importante do estilo de vida saudável e apesar de promover diversos benefícios à saúde, não há conceito geral sobre qual tipo de alimento deve ser consumido nesse momento. Seus benefícios em crianças e adolescentes abrangem principalmente: o estado nutricional, saúde e desempenho acadêmico.

Objetivos

Avaliar o consumo do café da manhã com estado nutricional, ingestão de micronutrientes de escolares e desempenho acadêmico.

Metodologia

Trata-se de um Estudo observacional, analítico do tipo transversal. A pesquisa foi realizada, com alunos de escolas classe públicas do Distrito Federal. Foram avaliados 40 escolares, de ambos os sexos com idades entre 8 e 10 anos, estudantes do 3º ao 5º ano do ensino fundamental. Para a coleta dos dados de consumo alimentar, foram aplicados dois recordatórios de 24 horas (R24h), em dias aleatórios. Os macronutrientes e micronutrientes, foram calculados através do software Dietbox, tendo como referência as tabelas IBGE e Tucunduva. Ressalta-se que foram avaliados os seguintes micronutrientes de interesse a saúde pública: Ácido Fólico (Vit B), Vitamina A (Vit A), Cálcio (Ca) e Ferro (Fe), comparando com a Ingestão Dietética de Referência (IDR) para cada gênero e idade. Os dados antropométricos coletados foram peso e altura. Para a aferição do peso dos alunos, utilizou-se a balança digital da marca OMRON (HN-289), a altura foi obtida por meio do estadiômetro da marca Cardiomed (WCS Wood Compact). Os alunos foram divididos em dois grupos em que realizavam o café da manhã suficiente (grupo 1) e café da manhã insuficiente (grupo 2). Para um café da manhã suficiente foram considerados os aspectos: Refeição realizada no horário entre 5:30 e 8:59 da manhã, que atinja pelo menos 15% do valor energético diário de 1760kcal, que é uma média preconizada pela Ingestão IDR, para crianças de 6 a 10 anos. O desempenho escolar, foi avaliado conforme o modelo das escolas classes públicas do DF, entregue pelos professores, que dentre os itens julgados como satisfatório ou não foi escolhido: Interpretação; Criatividade; Matemática; e Memória. Os responsáveis das crianças foram orientados sobre a pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Foram incluídas 40 crianças e adolescentes (9,93±0,76 anos; 57,5% do sexo feminino; índice de massa corporal (IMC) médio de 17,27±3,11). Do total de voluntários 55% tiveram o café da manhã considerado insuficiente. Quanto aos micronutrientes, a Vit A foi o único que apresentou diferença significativa ($p < 0,05$) entre os dois grupos. O grupo 1 teve as seguintes ingestões de micronutrientes (Vit A: 57% (39; 84); Vit B: 75,83% (56; 139); Ca: 45,4%(38; 62,2); Fe: 125% (96; 172,5). E o grupo 2 (Vit A: 35,4% (27,5; 68); Vit B: 73,5% (37,66; 85,33); Ca: 41,61% (25; 56,5); Fe: 125% (100;162,5). Ao avaliar o desenvolvimento acadêmico, o grupo 1 e o grupo 2 respectivamente, obteve-se os seguintes resultados referentes ao rendimento insatisfatório (Interpretação: 25,1% vs 35%; Criatividade: 31,3% vs 60%; Matemática: 18,8% vs 50%; Memória 12,5% vs 45%; 37,6% vs 50%).

Conclusão

Constatou-se que estado nutricional não foi afetado significativamente em relação ao hábito de fazer o café da manhã adequado. A vit A foi a única influenciada na ingestão diária e as habilidades: criatividade, matemática e memória são mais impactadas pela ausência do café da manhã.

Referências

HERNÁNDEZ, J. A. S.; MAJEM, L. S. Importancia del desayuno en el rendimiento intelectual y em el estado nutricional de los escolares. Revista Española de Nutrición Comunitaria, v. 6, n.2, p. 53-95.
JACOBY, E.; CUETO, S.; POLLITT, E. Benefits of a school breakfast programme among Andean children in Huaraz,

Peru. Food and Nutrition Bulletin-United Nations University, v. 17, p. 54-64, 1996.

KAMADA, I.; TRUMAN L.; BOLD, J.; MORTIMORE, D. The Impact of Breakfast in Metabolic and Digestive Health. Gastroenterology and Hepatology From Bed to Bench, v. 4, n. 2, p. 76–85, 2011.

SIMEON D. T.; GRANTHAM-MCGREGOR S. Effects of missing breakfast on the cognitive functions of school children of differing nutritional status. Am J Clin Nutr., v. 49, n. 4, p. 646-653, 1989.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Desempenho escolar; Micronutrientes

RELAÇÃO ENTRE INSEGURANÇA ALIMENTAR E HIPERTENSÃO EM IDOSOS ATENDIDOS EM UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA

ANDRESSA KÉTLEN ARAÚJO DE OLIVEIRA; BÁRBARA REGES FEITOSA; MARLUS HENRIQUE QUEIROZ PEREIRA; MARIA LUIZA AMORIM SENA PEREIRA; DÉBORA DOS SANTOS PEREIRA; ANNE CRISTINA DOS SANTOS OLIVEIRA

¹ UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia
andressaketlen@hotmail.com

Introdução

A Hipertensão Arterial Sistêmica e a situação de Insegurança Alimentar afetam uma grande parte da população idosa. Às vezes essas condições aparecem isoladamente, mas podem ocorrer concomitante no cotidiano dos idosos. Geralmente, tanto os idosos com hipertensão quanto aqueles com Insegurança Alimentar, apresentam padrões alimentares deficientes e restritivos, devido à repercussão da morbidade ou diante das escolhas alimentares ou pela dificuldade de acesso aos alimentos. Na população idosa esse cenário pode se agravar devido as mudanças fisiológicas e sociais que ocorrem no próprio processo de envelhecimento. Essa associação acaba por comprometer a qualidade de vida e favorecer o agravamento dessas situações.

Objetivos

Conhecer a associação entre Insegurança Alimentar e a Hipertensão Arterial Sistêmica em idosos.

Metodologia

O presente trabalho trata-se de um estudo exploratório e transversal, com coleta de dados primários, que foi realizado com idosos com idade igual ou superior a 60 anos, cadastrados em Unidades de Saúde da Família (USF) no município de Barreiras, Bahia. A coleta de dados ocorreu entre os meses de fevereiro a outubro de 2017. Os dados foram obtidos a partir da aplicação de um questionário geral que investigou aspectos sociais, econômicos, morbidades, assistência farmacêutica, entre outros aspectos. Para avaliar a Insegurança Alimentar utilizou-se como instrumento a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), que classifica o fenômeno estudado em Segurança ou Insegurança Alimentar (leve, moderada e grave). Os aspectos éticos deste estudo foram analisados e aprovados (Parecer: 1.447.361) por Comitê de Ética em Pesquisa. A análise dos dados foi realizada com o auxílio de programa estatístico e as variáveis foram expressas através de análise descritiva dos dados, com a distribuição da frequência, bem como através do teste qui quadrado.

Resultados

Dos 95 idosos pesquisados mais da metade (58,9%) apresentou algum grau de Insegurança Alimentar, sendo 36,8% leve; 11,6% moderada e 10,5% grave. Já a prevalência de Hipertensão na amostra estudada foi de 70,5%. Apesar de mais da metade dos idosos que estava Insegurança Alimentar apresentarem diagnóstico de Hipertensão, a análise dos dados não apontou significância estatística (p

Conclusão

Este trabalho mostrou que tanto a Insegurança Alimentar quanto a hipertensão arterial apresentaram elevadas prevalências em idosos de Unidades de Saúde da Família. No entanto, isso não foi estatisticamente significativo. O estudo também aponta um cenário em que o idoso pode comprometer um parcela da renda, que poderia ser investida na aquisição de alimentos, para o acesso aos medicamentos para o tratamento da HAS.

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. *Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA: análise psicométrica de uma dimensão da Segurança Alimentar e Nutricional*. Secretaria de Avaliação e Gestão da informação. Brasília, DF, 2014.

VASCONCELOS. Sandra Mary Lima et al. Insegurança Alimentar em Domicílios de Indivíduos Portadores de Hipertensão e/ou Diabetes. *Internacional Journal of Cardiovascular Sciences*. 2015; 28(2):114-121.

Palavras-chave: Envelhecimento; Hipertensão Arterial; Insegurança Alimentar

RELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E A MENARCA PRECOCE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

CAMILA BASÍLIO DOS SANTOS; LORRANY SILVA SOUZA; AINÁ INNOCENCIO DA SILVA GOMES; SILVIA CRISTINA FARIAS

¹ FABA - Faculdade Bezerra de Araújo
silviacristinafarias@gmail.com

Introdução

A adolescência compreende o período que vai de 10 a 19 anos, 11 meses e 29 dias e que envolve transformações físicas, hormonais, psíquicas e sociais que podem se manifestar de formas e em períodos diferentes para cada indivíduo. A puberdade é considerada o período em que ocorre o desenvolvimento dos caracteres sexuais secundários e da desaceleração desse processo é marcada, nas meninas, pelo surgimento da menarca. Fisiologicamente a menarca é o principal marcador da chegada da maturação biológica feminina e, para ocorrer, é necessário e relevante que, em média, 17% do peso corporal total seja constituído de gordura. E para que a menstruação se mantenha seu ciclo regular, é necessário que se tenha de 20 a 22% de gordura corporal. Estudos demonstram que a idade da menarca ao longo dos anos tem diminuído, associando-se esse fenômeno a fatores de risco para doenças físicas e emocionais.

Objetivos

Verificar a relação entre o estado nutricional e a menarca precoce.

Metodologia

Trata-se de uma revisão de literatura tendo como pergunta norteadora: a obesidade e o excesso de peso estão relacionados com a menarca precoce? A condução da revisão ocorreu entre os meses de março e abril de 2017, com a busca de artigos nas bases de dados eletrônicas PubMed-MEDLINE, Lilacs e Scielo – Scientific Electronic Library Online. Foi utilizada o operador booleano (“AND”), sendo as palavras chaves utilizadas: sobrepeso; obesidade; excesso de peso; massa corporal; antropometria e menarca. Os artigos passaram por quatro etapas de avaliação: 1º) análise a partir dos títulos; 2º) a análise de duplicatas; 3º) análises pelos resumos e; 4º) análise do conteúdo, na qual foram excluídas dissertações, teses, artigos que não estavam disponíveis na íntegra e artigos com conteúdo fora do objetivo proposto. Após essas etapas, os estudos selecionados foram avaliados segundo tipo de estudo e objetivos, local de realização da pesquisa, ano de publicação, as revistas nas quais foram veiculados, metodologias utilizadas e principais resultados encontrados.

Resultados

Foram encontrados 184 artigos e após as etapas de avaliação chegou-se a um total de 13 artigos. Desses, 10 foram publicados em português, dois em inglês e um em espanhol. A maioria dos artigos avaliados eram de estudos transversais (N = 5), seguidos de longitudinais (N = 4), de coorte (N = 2) e de revisão sistemática (N = 2). O método de avaliação do Estado Nutricional predominante foi o IMC e da maturação sexual o método de TANNER. Mais de 90% dos artigos analisados referiram associação positiva entre o excesso de peso e a menarca precoce de maneira muito evidente, relatando seu predomínio tanto nos países desenvolvidos como naqueles em desenvolvimento. Além disso, os estudos apontam como fatores externos relacionados, o nível socioeconômico, condições sanitárias dentre outros aspectos que auxiliam o desencadeamento da menarca precoce.

Conclusão

A revisão identificou poucos estudos e todos realizados recentemente. Estes não se aprofundaram especificamente na associação de interesse dessa revisão, mas afirmam que no período pré púbere, essas meninas já apresentavam obesidade. Apesar das influências de vários fatores, é notadamente difícil estabelecer uma causa principal para este fenômeno. Mais estudos deveriam ser realizados para verificar o mecanismo de relação entre esse acúmulo de gordura e a menarca precoce; uma vez que a associação da menarca precoce com inúmeros agravos na vida adulta da mulher já foi estabelecida.

Referências

- MARTÍNEZ, J. et al. Growth patterns in early childhood and the onset of menarche before age twelve. *Rev Saúde Pública*, [S.L.], v. 44, n. 2, p. 60-249, 2010.
- ROMAN, E. P. et al. Antropometria, maturação sexual e idade da menarca de acordo com o nível socioeconômico de

meninas escolares de cascavel (pr). Rev Assoc Med Bras, [S.L], v. 55, n. 3, p. 21-317, 2009.

World Health Organization. Physical status: use and interpretation of anthropometry. Genova: WHO; 1995.

Palavras-chave: sobrepeso; obesidade; excesso de peso; massa corporal; adolescente

RELAÇÃO ENTRE OS SINTOMAS DE DEPRESSÃO PÓS-PARTO E O VÍNCULO DA MÃE COM O FILHO AOS TRÊS MESES DE VIDA

SALETE DE MATOS; BRUNA PEZZINI CORRÊA; JULIANA ROMBALDI BERNARDI; CLECIO HOMRICH DA SILVA; MARCELO ZUBARAN GOLDANI

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul
salete.matos@hotmail.com

Introdução

No Brasil, uma a cada quatro mulheres irá apresentar sintomas de depressão no período de 6 a 18 meses após o parto (THEME, 2012). A depressão pós-parto traz consequências ao vínculo da mãe com o filho, principalmente nos aspectos afetivo, social e cognitivo (THEME, 2016). Dessa forma, é necessário um estudo mais amplo em relação a essas duas situações, buscando uma correlação entre elas.

Objetivos

Avaliar o efeito do grau de depressão materna após o parto sobre vínculo mãe-lactente

Metodologia

Tratou-se de um estudo observacional longitudinal, parte do projeto intitulado “Impacto das Variações do Ambiente Perinatal sobre a Saúde do Recém-Nascido nos Primeiros Seis Meses de Vida”, aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa do HCPA e do GHC pelos protocolos 11-0097 e 11-027. Selecionou-se, entre 24 e 48 horas após o parto, uma amostra de recém-nascidos vivos, por conveniência, filhos de puérperas residentes em Porto Alegre. Excluíram-se lactentes gemelares, com doenças congênitas, que necessitaram de internação hospitalar e filhos de puérperas com HIV. Os questionários PBQ (The Postpartum Bonding Questionnaire) e EPDS (Edinburgh Postnatal Depression Scale) foram auto-aplicados na entrevista que ocorreu aos três meses de vida da criança. PBQ: questionário tipo likert composto por 25 itens. Ele avalia o vínculo mãe-bebê dentro de quatro fatores. Quanto maior a pontuação nesse questionário, mais patológico é esse vínculo. Fator 1: fator geral em relação ao vínculo mãe-bebê (acima de 11 é considerado alto). Fator 2: problemas severos na relação mãe-bebê (acima de 16 é considerado alto). Fator 3: ansiedade relacionada à criança (acima de 9 é considerado alto). Fator 4: possibilidade de abuso (acima de 2 é considerado alto). EPDS: questionário tipo likert de 10 itens, cuja resposta tem quatro alternativas, utilizado para avaliar o nível de depressão pós-parto. Quanto maior o resultado, maior o nível de depressão. Valores acima de 10 são considerados altos. Utilizou-se o teste de correlação de Spearman entre o EPDS e os fatores do PBQ. Quanto maior o valor, maior o grau de correlação entre as variáveis. Descreveram-se as variáveis contínuas por média±desvio padrão, quando paramétricas, ou mediana e intervalo interquartil, quando não paramétricas. Apresentaram-se as variáveis categóricas por número absoluto e relativo. O nível de significância adotado foi menor que 0,05.

Resultados

Foram analisados 258 pares de mãe-criança. A mediana de idade materna foi 25,00 [15,00 – 41,00] anos, a mediana materna da escolaridade foi 10,00 [2,00 – 17,00] anos e 57,3% das mães eram brancas. A mediana do EPDS foi 4,00 [2,00 – 8,00]. A mediana do PBQ para o fator 1 foi 3,00 [1,00 – 6,00], para o fator 2 foi 0,00 [0,00 – 2,00], para o fator 3 foi 1,00 [0,00 – 3,00] e para o fator 4 foi 0,00 [0,00 – 0,00]. A correlação entre EPDS e PBQ foi positiva nos quatro fatores. Fator1: β 0,426 ($P<0,001$). Fator2: β 0,306 ($P<0,001$). Fator3: β 0,379 ($P<0,001$). Fator4: β 0,191 ($P<0,002$).

Conclusão

A depressão materna pós-parto altera negativamente o vínculo mãe-lactente durante os primeiros meses de vida. Essa população tem medianas do EPDS e do PBQ menores do que a média considerada possivelmente patológica. Sugere-se um acompanhamento psicológico adequado das puérperas para garantir o correto desenvolvimento da criança.

Referências

Brockington, I.F. et al, The Postpartum Bonding Questionnaire: a validation. 2006.

Santos, I. S. et al, Validação da Escala de Depressão Pós-natal de Edinburgo (EPDS) em uma amostra de mães da Coorte de Nascimento de Pelotas, 2004. 2007.

Theme Filha, M. M. et al, Factors associated with postpartum depressive symptomatology in Brazil: The Birth in Brazil

National Research Study. 2016.

Palavras-chave: Sintomas depressivos; Vínculo Materno; Postpartum Bonding Questionnaire; Edinburgh Postnatal Depression Scale

RELAÇÃO GANHO DE PESO GESTACIONAL X TESTE DE ALIMENTAÇÃO DE PUÉRPERAS ACOMPANHADAS NO PROJETO DE EXTENSÃO MÃE E BEBÊ

CAROLINE RAMOS FRIGI; CAROLINE D'AZEVEDO SICA; ANDREIA DA SILVA FERREIRA

¹ UNIVERSIDADE FEEVALE - UNIVERSIDADE FEEVALE

carolineramosf@gmail.com

Introdução

O ganho de peso gestacional é uma implicação direta na saúde materno-infantil e o estado nutricional da gestante é essencial para estabelecer o ganho de peso adequado, sendo usado o Índice de Massa Corporal pré-gestacional para essa avaliação. A nutrição inadequada nesse período está relacionada às complicações perinatais, como diabetes e hipertensão maternas, macrossomia, sofrimento fetal, trabalho de parto prolongado, baixo peso ao nascer por restrição de crescimento intra-uterino e prematuridade. O Projeto de Extensão Mãe e Bebê da Universidade Feevale situada no município de Novo Hamburgo, atua na promoção de saúde contribuindo para a melhora da qualidade de vida do binômio através de ações interdisciplinares com os cursos de Nutrição, Fisioterapia, Enfermagem e Psicologia em uma Unidade de Saúde da Família do município.

Objetivos

O objetivo desse estudo foi relacionar o ganho de peso no período gestacional e a qualidade da dieta através do teste de alimentação aplicado às puérperas. Para o desenvolvimento desse trabalho foi utilizado o banco de dados de participantes do Projeto de Extensão, das gestantes e posteriormente puérperas acompanhadas no ano de 2016 e primeiro semestre de 2017.

Metodologia

O ganho de peso gestacional foi calculado através do peso pré-gestacional e o peso aferido na última semana de gestação, classificando em ganho de peso inadequado, adequado e excessivo. O teste de alimentação foi classificado em três categorias: dieta de má qualidade, dieta precisando de melhorias e dieta de boa qualidade, conforme pontuação alcançada ao final do questionário Teste de alimentação, questionário retirado do Guia Alimentar Como ter uma Alimentação Saudável do Ministério da Saúde (2008). Para análise estatística utilizou-se média e desvio padrão, frequência absoluta e teste qui-quadrado. Este trabalho tem aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa sob o número 2.340.689.

Resultados

A amostra foi composta de 85 puérperas. As participantes têm idade média de 25 anos e para 43,2% delas essa foi a primeira gestação. Ao analisarmos os resultados do teste de alimentação observamos que 7,3% das gestantes apresentam dieta de má qualidade, 80,5% de dieta precisando de melhorias e 12,2% de dieta de boa qualidade. Os resultados encontrados demonstram que aquelas com ganho de peso inadequado representaram 28,2% (n=24), sendo 2,4% com dieta de má qualidade, 23,2% com dieta precisando de melhorias e 3,7% com dieta de boa qualidade. Gestantes com ganho de peso adequado, somaram 34,1% (n=29), sendo 1,2% com dieta de má qualidade, 30,5% com dieta precisando de melhorias e 2,4% com dieta de boa qualidade. Gestantes com ganho de peso acima do recomendado representaram 37,6% (n=32), sendo 3,7% com dieta de má qualidade, 26,8% com dieta precisando de melhorias e 6,1% com dieta de boa qualidade. Não houve diferença significativa.

Conclusão

Dessa forma conclui-se que a maioria das participantes apresentou dieta precisando de melhorias, fato que prejudica o desenvolvimento fetal saudável, já que esse tipo de dieta não atinge todas as recomendações de macro e micronutrientes, aumentando a prevalência de carências nutricionais na mãe e no bebê. Devemos avaliar o estado nutricional no início da gestação que é imprescindível para detectar gestantes em risco nutricional, determinar recomendações adequadas de ganho de peso e realizar orientação nutricional para cada caso. Além disso, o monitoramento do ganho de peso também é fundamental para estabelecer intervenções nutricionais adequadas.

Referências

GONÇALVES, Carla Vitola et al. Índice de massa corporal e ganho de peso gestacional como fatores preditores de complicações e do desfecho da gravidez, Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia, Vol. 34, nº 7, abr./jun. 2012.

Disponível em: . Acesso em 28 out. 2017.

Palavras-chave: Ganho ponderal gestacional; Alimentação; Qualidade da dieta; Nutrição inadequada

RELATO DE CASO SOBRE A IMPORTÂNCIA ALIMENTAR NO CONTEXTO FAMILIAR DE UM IDOSO EM PORTO VELHO – RO

DARA NAYANNE MARTINS CAMPOS; ÁDNA SILVA CHAGAS; CRISTINA MARIA LAURENTINO; JULIANA SOUZA CLOSS CORREIA; RAFAEL ADEMIR OLIVEIRA DE ANDRADE

¹ UNISL - Centro Universitário São Lucas

daranayanne@hotmail.com

Introdução

Sendo o envelhecimento processo natural que vai além do fisiológico e transita pelo psicológico refletindo no âmbito social nos comportamentos humanos que são resultados de inúmeras variáveis que se perpetuam de geração em geração sendo expressos nos hábitos. É indispensável ouvir os idosos e a partir da história dos mesmos refletir sobre a sociedade atual e sobre o futuro, percebendo alimentação, produção e hábitos alimentares como elementos fundamentais para compreensão da sociedade.

Objetivos

Debater as narrativas dos idosos com as questões da produção, cultura e espaços relacionados à alimentação e saúde dos mesmos.

Metodologia

A metodologia utilizada foi a coleta e organização das narrativas orais, desenvolvidos na disciplina de Projeto Integrador por acadêmicos de 3º período do curso de Nutrição do Centro Universitário São Lucas por meio da História Oral. Foram entrevistados idosos, seus hábitos alimentares e suas percepções sobre as patologias, cultura e o impacto no seu desenvolvimento. Sendo utilizadas 5 etapas: entrevista, aplicação do termo de consentimento livre e esclarecido, transcrição, textualização e transcrição.

Resultados

Os resultados foram observados em duas naturezas específicas: (1) formação humana e profissional dos educandos, elementos indissociáveis quando pensamos uma sociedade multicultural cujo o exercício profissional permeia os elementos práticos e subjetivos dos sujeitos, assim, estar em contato com os idosos e refletir sobre a alimentação - sua construção, importância, apontamento cultural - fala tanto sobre o nutricionista quanto o domínio sobre macronutrientes e outros saberes. O alimento é instrumento de poder sobre civilizações inteiras ao mesmo tempo que, dialeticamente, compõe todas as esferas da cultura, não há homem além do alimento. (2) Investimento social, cultural e histórico que o curso de Nutrição do Centro Universitário São Lucas ao olhar para memórias vivas da sociedade rondoniense e aproximar professores e educandos desta esfera da sociedade, subjetividades violentadas e acalentadas pelo tempo, com sabedoria e conhecimento cujo cânone formal da academia superior tende a esquecer ou silenciar. Dar voz, o grande objetivo da História Oral, aos idosos amplia a voz de professores, alunos e da própria instituição.

Conclusão

Com a análise das narrativas colhidas notou-se que conceitos repassados aos acadêmicos de nutrição durante a graduação, são comumente relatados no decorrer das narrativas, mesmo que sem o emprego da terminologia teórica-científica os idosos relatam hábitos que tentam conservar frente aos avanços tecnológicos, como por exemplo, reunir a família para o almoço, onde trocam saberes e há transmissão dos conhecimentos culinários aos filhos e netos, já que tais receitas vão além do simples alimentar-se e vincula-se aos laços afetivos aproximando família e contribuindo desta forma para ingestão de alimentos saudáveis, onde todo o processo de preparo é criteriosamente respeitado.

Referências

1. Salgado JM. Nutrição na terceira idade. In: Brunetti, RF, Montenegro FLB. Odontogeriatrics: noções e conceitos de interesse clínico. São Paulo: Artes Médicas, 2002. p. 62-70.
2. Houaiss A., Villar MS. Dicionário Houaiss da língua portuguesa. Rio de Janeiro: Objetiva; 2009.
3. Canesqui, Ana Maria, and Garcia, Rosa Wanda Diez, orgs. Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85- 7541-055-5. Available from SciELO Books .
4. MEYHI, José Carlos Sebe Bom. Manual de História Oral, 5ª Edição, São Paulo, Edições Loyola, 1996.

Palavras-chave: Recuperação de hábitos alimentares; Alimentação saudável; Comportamento alimentar

RELATO DE EXPERIÊNCIA DO PROJETO CULTIVANDO A SAÚDE E PRATICANDO O LAZER NA HORTA

LILIAN ANDRADE SOLON; CATARINA MARIA BARBOSA MENDONÇA; ISIS CAROLINE SANTOS MONTEIRO; LEIKO ASAKURA; JORGE LUIZ XAVIER LINS CUNHA

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas

lilinhasolon@hotmail.com

Introdução

As mudanças nos padrões alimentares foram primordiais para que a Organização Mundial da Saúde, em 2004, apresentasse a Estratégia Global para Alimentação, Atividade Física e Saúde, na qual fica clara e definida a alimentação adequada e saudável como um fator de promoção da saúde. O ambiente escolar é ideal para aquisição e construção de hábitos alimentares adequados e saudáveis, visto que durante os primeiros anos de vida são formadas as práticas comportamentais. Um projeto de pesquisa desenvolvido nos cinco Centros de Educação Infantil do sétimo distrito de saúde de Maceió revelou que as crianças matriculadas têm baixo consumo de frutas e hortaliças (Longo-Silva, 2015). Com isso, a implantação da horta na escola é uma ótima estratégia, pois além de ser uma fonte de alimentar, possibilita que as crianças desenvolvam hábitos saudáveis.

Objetivos

Promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável a partir da implantação de hortas em um Centro Municipal de Educação Infantil por meio de ações integradas e interdisciplinares de ensino, pesquisa e extensão.

Metodologia

No Centro Municipal de Educação Infantil Professora Kyra Maria Barros Paes, localizado em Maceió-Alagoas, estão matriculadas 151 crianças. A proposta deste projeto envolveu a implantação de uma horta para que as crianças pudessem plantar, regar e colher as hortaliças. Foram escolhidas aquelas de cultivo, manejo e produção mais fácil (cebolinha, alface, tomate cereja, pimentão, coentro). Além disso, utilizando como instrumento norteador o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional, foram realizadas ações de promoção da alimentação adequada e saudável e de educação alimentar e nutricional, através de oficinas participativas e dialógicas com as crianças e seus familiares e com os funcionários.

Resultados

Com a implantação da horta, as crianças conseguiram participar efetivamente de todo processo produtivo, isso melhorou a aceitação das preparações com hortaliças no ambiente escolar e incentivou a formação de hábitos saudáveis. As atividades de Educação Alimentar e Nutricional com as crianças e os responsáveis aproximaram os familiares do ambiente escolar e mostraram a importância deles durante a construção dos hábitos alimentares, para que ambos sejam promotores da alimentação adequada e saudável. Já com os professores, foram executadas diversas oficinas com intuito de inserir a alimentação como instrumento pedagógico na rotina escolar.

Conclusão

A horta no ambiente escolar auxilia no processo ensino-aprendizagem e proporciona às crianças o acompanhamento do crescimento do próprio alimento, além de participar do cardápio escolar. Ainda, promove a formação de hábitos alimentares saudáveis quando associada à realização das atividades de Educação Alimentar e Nutricional para os alunos e responsáveis.

Referências

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Global strategy on diet, physical activity and health, 2004**. Disponível em: <http://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy_english_web.pdf>. Acesso em: 3 out. 2017.

LONGO-SILVA, G.; MENEZES, R. C. **Saúde e nutrição em creches e pré-escolas: um olhar para Maceió-AL**. Maceió: Edufal, 2015. v. 1. p. 125.

BRASIL. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012. Disponível em: <http://www.ideiasnamesa.unb.br/files/marco_EAN_visualizacao.pdf>. Acesso em: 3 out. 2017

Palavras-chave: Ambiente escolar; Criança; Educação Alimentar e Nutricional; Horta

RELATO DE EXPERIÊNCIA NO PROGRAMA DE EDUCAÇÃO PELO TRABALHO NA SAÚDE - PET/GRADUASUS EM ARACAJU/SE: DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

AMANDA GISELE CAETANO DOS SANTOS; ANA PAULA DE SOUZA FIGUEREDO; ANDHRESSA FAGUNDES; RITA DE CÁSSIA LISBOA RIBEIRO; SILVIA MARIA VOCI; TAMIRIS MARIANE DOURADO DE SIQUEIRA

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe

amandagih@hotmail.com

Introdução

O Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde é uma parceria do Governo Federal com Universidades Públicas e Secretarias Municipais de Saúde que tem como objetivo aproximar a formação universitária do Sistema Único de Saúde. Uma das etapas do trabalho desenvolvido no Programa teve a finalidade de realizar o diagnóstico da gestão e do serviço local de saúde. O Diagnóstico Situacional é um método de análise da realidade e das necessidades na prática diária dos serviços em saúde, que identifica problemas e limitações, proporciona aprendizagem, reorganiza os processos de trabalho e estabelece prioridades e diretrizes para a definição de ações a serem implementadas, tomando medidas para organização e correção do serviço. O componente administrativo do diagnóstico é amplo e inclui caracterização e discussão dos recursos físicos, materiais, humanos, administrativos e financeiros dos serviços de saúde.

Objetivos

Realizar o Diagnóstico Situacional de Unidades Básicas de Saúde na cidade de Aracaju, a partir da imersão dos estudantes nestes cenários de prática.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, exploratório, descritivo, no qual os discentes petianos, incluindo cinco do curso de nutrição, foram alocadas em diferentes unidades básicas de saúde na cidade de Aracaju para vivenciar a rotina de uma equipe de saúde da família e elaborar um diagnóstico situacional que contempla a unidade e o território adscrito. Na elaboração foram utilizados dados secundários do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística e do Sistema de Informação da Atenção Básica de 2015, além de dados primários coletados pelos alunos agentes comunitários de saúde e enfermeiros em rodas de conversa com os usuários e lideranças locais.

Resultados

Dentre os problemas em comum nas Unidades Básicas de Saúde estudadas, observou-se a falta de alimentação do sistema de informações eletrônica e-SUS; desestímulo dos profissionais devido a atrasos salariais; falta de saneamento básico com incidência de parasitoses e doenças infecto-contagiosas; alto índice de gravidez na adolescência e doenças sexualmente transmissíveis; número de hipertensos e diabéticos cadastrados no sistema abaixo da meta preconizada pelo Ministério da Saúde; e baixa participação da comunidade nos Conselhos Locais de Saúde. Tomando-se por base o diagnóstico situacional foram planejadas e desenvolvidas ações de saúde para melhorar a qualidade da assistência, com o envolvimento dos alunos, professores, agentes comunitários de saúde, preceptores/profissionais do serviço e comunidade.

Conclusão

Foram observados problemas relativos tanto à gestão, quanto ao serviço de saúde ofertado aos usuários, os quais necessitam de intervenções específicas. Fez-se necessário fomentar o interesse em participar dos Conselhos de Saúde, além de desenvolver ações e grupos de cuidados com hipertensos e diabéticos, capacitação com os agentes comunitários de saúde, e com os usuários na sala de espera, visando cuidado e educação em saúde da população.

Referências

- BRASIL. Edital n° 13, de 28 de setembro de 2015. Seleção para o programa de educação pelo trabalho para a saúde PET-Saúde/GraduaSUS - 2016/2017. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 29 de setembro de 2015. Disponível em <http://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2015/setembro/29/Edital-PET-GraduaSUS.pdf> acessado em 03 de novembro de 2017.
- RIBEIRO, Liliane da Consolação Campos et al. O Diagnóstico Administrativo e Situacional como instrumento para o planejamento de ações na estratégia saúde da família. *Cogitare Enfermagem*, [S.l.], v. 13, n. 3, dez. 2008. ISSN 2176-9133. Disponível em: <http://revistas.ufpr.br/cogitare/article/view/13044> acessado em 03 de novembro de 2017.

Palavras-chave: Educação em Saúde; Diagnóstico Situacional; Planejamento; Saúde Pública

RELATO SOBRE CONSUMO ALIMENTAR DE UM GRUPO DE CUIDADORES DE PESSOAS IDOSAS COM DOENÇA DE ALZHEIMER.

LUÍZA PREVEDELLO GIULIANI; KARSTYN KIST BAKOF ROGGIA; TACIANE GABRIELA JESKE; TEREZA CRISTINA BLASI

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano
luizapgiu@gmail.com

Introdução

Uma alimentação adequada tem por princípio a promoção de saúde, para isso torna-se importante o conhecimento sobre o que é adequado e de que forma as pessoas estão ingerindo determinados alimentos. O desafio do nutricionista é pautado nas recomendações nutricionais especiais em função de alterações biopsicossociais do envelhecimento aliada as características das doenças do idoso, preservando o prazer inerente à alimentação.

Objetivos

Relatar a experiência adquirida sobre a alimentação de familiares/cuidadores de pessoas idosas com Doença de Alzheimer, com ênfase no consumo de macronutrientes.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa exploratória, descritiva de abordagem qualitativa e quantitativa. A amostra foi composta por participantes de um Grupo de Assistência Multidisciplinar Integrada aos Cuidadores de Pessoas Idosas com Doença de Alzheimer, totalizando 7 familiares/cuidadores. A técnica utilizada para coleta de dados foi Grupo Focal em forma de conversa informal, gravada, transcrita e categorizada por meio da metodologia de Bardin (2011). Para quantificar o consumo, foi utilizado o Recordatório Alimentar de 24horas, de acordo com Fisberg (2012). O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Franciscano, pelo Parecer de nº 17820082. A quantidade de macronutrientes consumidos, foram quantificados por meio da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos.

Resultados

Dos sete familiares participantes do estudo, seis foram mulheres e um homem, com idades entre 46 a 67 anos. Destes, dois eram companheiros, quatro eram filhos e um era cuidador formal. Ao analisar o consumo dietético diário de macronutrientes, os familiares/cuidadores apresentaram média de consumo de 13% de Proteínas, 25% de Lipídeos e 62% de Carboidratos, dos quais 86% eram compostos por carboidratos refinado. Os alimentos mais consumidos relatados foram o pão francês (de duas a quatro vezes ao dia), macarrão, arroz branco e bolo. Todos demonstraram interesse em melhorar a qualidade da alimentação com vistas à uma melhor qualidade de vida no contexto do envelhecimento e para prevenção da Doença de Alzheimer.

Conclusão

O consumo de carboidrato, no presente estudo, ficou acima do recomendado. Uma dieta muito rica em carboidratos, especialmente os carboidratos refinados, oriundos de alimentos processados e com alto índice glicêmico, podem apresentar efeitos adversos que agravam a saúde desta população, tais como a incidência de sobrepeso e obesidade, doenças crônicas degenerativas. Ações como estas, permitem uma reflexão e o desenvolvimento de intervenções educativas, visando a promoção de saúde.

Referências

- BARBOUR, Rosaline. Grupos Focais: Coleção pesquisa qualitativa. Bookman Editora. 217p. Porto Alegre – RS, 2009.
- BARDIN, Laurence. Análise de Conteúdo. Editora Edições 70- Brasil. Rio de Janeiro-RJ. 2011.
- ESPERANÇA, Leila Biscólla, GALISA, Mônica Santiago. Alimentação do Idoso. In: Nutrição: conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books do Brasil, 2008.
- FISBERG, Regina Mara. Inquérito Alimentar. Faculdade de Saúde Pública. Universidade de São Paulo. 2012.

Palavras-chave: Cuidadores; Doença de Alzheimer; Pessoa idosa

(RE)PENSAR A FORMAÇÃO E ATUAÇÃO NUTRICIONISTA NO SUS: A POTÊNCIA DO PET-GRADUASUS ENQUANTO PRÁTICA FORMATIVA

THAIS SALEMA NOGUEIRA DE SOUZA; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS; LUANA AQUINO; RAFAEL GÓES; ANNELISE GUIMARÃES; ELIZÂNGELA AZEVEDO

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ² SMS-RIO - Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro

thaissalema@gmail.com

Introdução

O PET-GraduaSUS é uma iniciativa do Ministério da Saúde, que firmou parceria com a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) e a Secretaria Municipal de Saúde (SMS) do Rio de Janeiro para a realização de ações, entre 2016 e 2018, em dois eixos estruturantes: o fomento de mudanças curriculares visando à reorientação da formação para o Sistema Único de Saúde (SUS) e a ampliação da integração ensino-serviço-comunidade nos territórios. Este projeto integra trabalhadores da Atenção Básica a Saúde, além de professores e estudantes dos cursos de Enfermagem, Medicina e Nutrição.

Objetivos

Apresentar as experiências desenvolvidas no âmbito do PET-GraduaSUS pelo Grupo da Nutrição.

Metodologia

Este relato de experiência se refere às atividades desenvolvidas pelo Grupo Nutrição, que conta com a participação de três preceptores (nutricionistas de Núcleos de Apoio a Saúde da Família – NASF), cinco professoras e seis estudantes. As atividades estão sendo desenvolvidas em três Unidades Básicas de Saúde, situadas próximo a comunidades da Zona Sul, área nobre da cidade. O projeto prevê a realização de ações na UNIRIO, nas unidades básicas de saúde e nos territórios. Como referencial técnico e teórico adotaram-se políticas públicas dos campos da alimentação e nutrição, atenção básica à saúde, promoção da saúde e educação popular em saúde, dentre outras publicações acadêmico-científicas.

Resultados

O projeto iniciou em maio de 2016 e envolveu as seguintes atividades, até o momento: reuniões de pactuação entre universidade e serviço de saúde; ambientação com as atividades do NASF; mapeamento do território de vida da comunidade e de atenção à saúde. Quanto a participação nas atividades do NASF, as estudantes e professoras tiveram a oportunidade de se envolver com atendimento à população por meio de interconsultas entre nutricionista e outros trabalhadores da ESF; matriciamento das equipes; visitas domiciliares; grupos educativos com gestantes e promoção da alimentação saudável; atividades educativas na Academia Carioca; reuniões ampliadas da unidade de saúde e reuniões da equipe do NASF. Além disso, as estudantes participam de atividades paralelas, como reuniões do Conselho Distrital de Saúde e campanhas. Para o mapeamento do território utilizou-se um roteiro para o diálogo com a comunidade e os profissionais de saúde, visando conhecer: história da comunidade; características demográficas, geográficas, socioeconômicas e culturais; dinâmica de vida da comunidade e uso do sistema de saúde; processo de trabalho das ESF e do NASF. Foram realizadas diversas atividades na UNIRIO, como reuniões periódicas entre os integrantes para orientação, troca de experiências, formação teórica por meio do debate de textos e vídeos; e participação em diversos eventos da UNIRIO e da SMS. Além disso, em 2017, somaram-se ações voltadas a análise do projeto político-pedagógico e do currículo do curso de Nutrição para ampliar a interlocução com o SUS e, também, parceria com a área técnica de alimentação e nutrição para a revisão de materiais educativos e a realização de encontros de educação permanente.

Conclusão

O projeto tem oportunizado a aproximação com as ações do nutricionista no SUS, a reflexão sobre os processos de ensino-aprendizagem, a análise da conjuntura política no campo da saúde e da educação e a necessidade de maior integração ensino-serviço-comunidade nos territórios para qualificação do cuidado e da formação em saúde.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Educação Permanente em Saúde. Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde, Departamento de Gestão da Educação em Saúde. Brasília, 2009.

_____. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2011.

_____. Ministério da Saúde. Edital Nº 13, de 28 de setembro de 2015 – Seleção para o Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde PET-Saúde/GraduaSUS 2016-2017. Brasília, 2015.

PIMENTEL V.R.M. et. al. Alimentação e nutrição no contexto da atenção básica e da promoção da saúde. Demetra. 2013. v.8, n.3.

Palavras-chave: Formação em saúde; Educação permanente em saúde; Nutrição; Atenção Básica à Saúde

REPRESENTATIVIDADE DO REGISTRO ALIMENTAR DE ESCOLARES EM UM QUESTIONÁRIO BASEADO NA WEB

ELIZANGELA CAMARGO RODRIGUES; LUCIANA JEREMIAS PEREIRA; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG; ALEXIA CAMPOS DE OLIVEIRA; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS; FRANCILENE GRACIELI KUNRADI VIEIRA

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil

phinnig@yahoo.com.br

Introdução

A lista de itens alimentares que serve como base para a construção, análise ou aprimoramento de questionários para avaliação da dieta, deve refletir os hábitos alimentares de uma população de forma a representar adequadamente o seu consumo¹. A importância de garantir que os questionários automatizados existentes continuem refletindo os hábitos alimentares da população alvo indicam a necessidade de estudos complementares para identificar os alimentos mais representativos no consumo alimentar de escolares.

Objetivos

Descrever os itens alimentares mais representativos nos relatos de consumo de escolares e analisar a representatividade destes no questionário de consumo alimentar e atividade física de escolares baseado na *web* (*webCAAFE*).

Metodologia

Estudo transversal, realizado com dados de 2372 diários alimentares de 361 escolares do 2º ao 5º ano do ensino fundamental de escolas públicas de Florianópolis. Elaborou-se uma lista com todos os alimentos relatados e posteriormente agrupou-se esses alimentos em 53 itens alimentares segundo critérios de similaridade. O percentual de contribuição relativa de cada item e daqueles que contribuíram com até 95% da frequência do relato do consumo foram identificados. Posteriormente foi analisado se os itens mais representativos do consumo estavam contemplados na tela de ícones usados no primeiro estudo de validação do questionário *webCAAFE* e no banco de dados com 300 ilustrações de alimentos desse instrumento². O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UFSC (nº 2250/11) e todos os responsáveis pelos participantes forneceram consentimento por escrito.

Resultados

Os dez itens alimentares mais citados por 72% dos escolares foram: carnes, arroz, pães e bolachas sem recheio, feijão, frutas, achocolatado, massas, lanches, sucos e doces e guloseimas, dentre os quais os seis primeiros contribuíram com aproximadamente 50% da frequência total dos relatos de consumo. Do total de 53 itens alimentares agrupados, 29 foram considerados representativos, todos estão contemplados no banco com 300 ícones do *webCAAFE*, e somente os itens "água", "café ou chá" e "manteiga ou margarina" não estão contemplados na tela de alimentos utilizada no primeiro estudo de validação deste instrumento.

Conclusão

Os achados permitem conhecer os alimentos mais habitualmente presentes na dieta de escolares e são importantes para o planejamento de intervenções de educação alimentar e nutricional. Os itens alimentares mais representativos na dieta dos escolares estão contemplados no banco de dados do instrumento *webCAAFE*, fornecendo elementos úteis para o aprimoramento deste instrumento.

Referências

1. BLOCK, G. et al. Nutrient sources in the American diet: quantitative data from the NHANES II survey. II. Macronutrients and fats. *American Journal of Epidemiology*, v. 122, n. 1, p. 27–40, jul. 1985.
2. DAVIES, V. F. Validação de um questionário on-line de monitoramento de consumo alimentar de crianças de 7 a 10 anos. 2014. 200 f.. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva) – Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014.

Palavras-chave: consumo alimentar; escolares; novas tecnologias

RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS PRESENTES EM ALIMENTOS DISTRIBUÍDOS NO ESTADO DO PARANÁ E SUAS CONSEQUÊNCIAS PARA A SAÚDE DA POPULAÇÃO.

ANDREY HENRIQUE WILLE; CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO; FLAVIA AULER

¹ PUCPR - Pontifícia Universidade Católica do Paraná

cilenex@hotmail.com

Introdução

Não há segurança alimentar quando o assunto são os agrotóxicos, o Brasil gasta 1,1 bilhão de dólares (ou 150.000 t/ano) por ano com esses produtos, sendo o maior mercado consumidor individual entre os países em desenvolvimento. Em 2001, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária criou o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos - PARA, teve início no setor de saúde o monitoramento nacional e sistemático de resíduos de agrotóxicos em alimentos.

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo analisar os níveis dos resíduos de agrotóxicos detectados pelo Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos no Estado do Paraná no ano de 2016 e suas consequências para saúde humana.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo sobre a situação de resíduos de agrotóxicos no Paraná em 20 alimentos oriundos da produção agrícola paranaense, produzidos no sistema de cultivo convencional, além da identificação dos riscos gerados à saúde humana a partir do consumo destas substâncias químicas.

Resultados

No ano de 2016 foram analisadas pelo PARA/PR 334 amostras de alimentos: abacaxi (18), abobrinha (18), alface (treze), banana (19), batata (18), cebola (18), cenoura (19), chuchu (19), couve-flor (11), goiaba (15), laranja (16), maçã (19), mamão (18), mandioca (sete), morango (14), pepino (19), pimentão (17), repolho (19), tomate (18) e uva (18), nas 05 unidades da Central de Abastecimento do Paraná. Quanto à presença ou ausência de resíduos de agrotóxicos em alimentos, evidenciou-se que, das 334 amostras de alimentos, 69 (21%) das amostras apresentaram resíduos de agrotóxicos acima das quantidades permitidas pela ANVISA ou a presença de produtos não autorizados (NA) para as culturas em questão. Destacam-se o pimentão, morango, alface como os alimentos que mais apresentaram amostras insatisfatórias. Os principais efeitos adversos crônicos à saúde, relacionados aos 60 princípios ativos encontrados pelo PARA/PR, apontam para neurotoxicidade, desregulação endócrina, carcinogenicidade, alterações cromossômicas e hormonais, teratogênese e toxicidade reprodutiva. Os agrotóxicos do grupo dos Ditiocarbamatos apareceram em 119 amostras pesquisadas, seguido pelo Carbendazim existente em 88 das amostras e o Difeconazol, em 62 das amostras de alimentos.

Conclusão

Como visto no decorrer do estudo, é extremamente alarmante a quantidade de ingredientes ativos encontrados em cada cultura analisada. As intoxicações agudas e crônicas ocasionadas pelas contaminações por agrotóxicos representam um atual problema de saúde pública. Programas de monitoramento de resíduos de agrotóxicos em alimentos, como PARA/PR, são necessários e indispensáveis, pois podem contribuir no âmbito da saúde, avaliando a estimativa da exposição da população brasileira e subsidiando, assim, a reavaliação de agrotóxicos já registrados no Brasil. Os agrotóxicos podem ser compreendidos como armas de uma guerra não declarada, cujas vítimas humanas e não humanas são ocultadas por uma sociedade cercada por interesses econômicos. É certo que toda a população, indiscutivelmente, está exposta, direta ou indiretamente, a resíduos de agrotóxicos. Portanto, qualquer estratégia visando o combate ao uso de agrotóxicos deve ter como base a Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada.

Referências

BRASIL . Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Manual de Vigilância da Saúde de Populações Expostas a Agrotóxicos. Brasília. Organização Pan-americana da Saúde, 1997. Disponível em: < <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/livro2.pdf> > Acessado em: 22 mar 2017

_____.Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos

em Alimentos. MIMEO. MS/ANVISA. 2000. Disponível em: <
http://portal.anvisa.gov.br/documents/111215/117818/Relat%25C3%25B3rio%2BPARA%2B2012%2B2%25C2%25AA%2B2B-2B17_10_14-Final.pdf/3bc220f9-8475-44ad-9d96-cbbc988e28fa> Acessado em: 16 Mai 2017.
CASARETT & DOULL'S – Toxicologia, A Ciência Básica dos Tóxicos. 5 .ª ed. Ed MacGraw – Hill Companies, INC. Portugal. 2001.
PIGNATI, Wanderlei; Dores E.F da UFMT; MOREIRA JC e PERES F da FIOCRUZ. Impactos dos agrotóxicos na saúde e ambiente nos municípios do interior de Mato Grosso e do Brasil. Cuiabá, 2016.

Palavras-chave: agrotóxicos; análise de resíduos; alimentos

RESTAURANTES POPULARES NO ÂMBITO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: CONSTRUÇÃO DE MODELO AVALIATIVO

JULIANA THEODORA CUNHA DE OLIVEIRA; MICK LENNON MACHADO; MILENA CORRÊA MARTINS; MARINEZ
FREGULIA RÉOS; CLAUDIA SOAR; CRISTINE GARCIA GABRIEL

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

micklennon@yahoo.com.br

Introdução

No Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional estão inclusos os Equipamentos Públicos, dos quais se destacam os Restaurantes Populares que integram as ações do Programa Fome Zero e são regidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social. Os Restaurantes se apresentam, desde a década de 1940, como uma estratégia social importante para o combate à fome, devendo contribuir para o acesso de uma parcela da população a uma alimentação adequada e com baixo preço priorizando regiões e indivíduos em vulnerabilidade social e nutricional.

Objetivos

Desenvolver um modelo avaliativo para Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional.

Metodologia

Trata-se de pesquisa metodológica avaliativa iniciada a partir da elaboração do modelo teórico-lógico dos Restaurantes Populares, orientado pelas normativas do mesmo e da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. A construção das dimensões, subdimensões, indicadores e medidas do modelo avaliativo envolveu revisão bibliográfica e oficinas de consenso com experts vinculados aos Departamentos de Nutrição e de Saúde Pública da Universidade Federal de Santa Catarina. A adequação do modelo avaliativo foi realizada por meio de consenso com especialistas externos - indivíduos envolvidos na implantação e gestão de Restaurantes Populares, totalizando 11 colaboradores. O juízo de valor dos componentes do modelo será definido posteriormente, considerando os aspectos normativos e teóricos envolvidos na temática. Em acordo com a Resolução nº466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, o corrente projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Catarina, sob o número 1.160.850.

Resultados

O modelo avaliativo contemplou duas dimensões da gestão municipal dos Restaurantes Populares. A dimensão político-organizacional está organizada nas subdimensões: administração, estrutura e público frequentador, as quais possuem 7, 3 e 2 indicadores, respectivamente. A dimensão técnico-operacional contempla as subdimensões: alimentação adequada, educação alimentar e nutricional e assistência ampliada ao usuário, com 6, 1 e 5 indicadores, respectivamente. A proposta totalizou 12 indicadores, os quais serão coletados via formulário de pesquisa eletrônico direcionados a gestores e responsáveis técnicos por Restaurantes Populares.

Conclusão

É crucial revisar o modelo das políticas públicas de abordagens conservadoras, distantes dos princípios dos direitos humanos, bem como avançar para propostas avaliativas que contemplem a Segurança Alimentar e Nutricional como norteadora das ações executadas pelos Restaurantes Populares. Além disso, destaca-se a necessidade de mais estudos envolvendo a temática, tendo em vista que a literatura disponível mostra-se ainda insuficiente. Por fim, é importante avaliar e dar visibilidade aos Restaurantes Populares, pelo enorme potencial dos mesmos no enfrentamento da fome e na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada.

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Manual Programa Restaurante Popular, Brasília/DF, 2004. Disponível em: < http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_popular.pdf >. Acesso em: janeiro de 2017.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Restaurantes Populares: Roteiro de Implantação, 2007. Disponível em: < http://www.ufjf.br/renato_nunes/files/2011/04/Roteiro-de-Implanta%C3%A7%C3%A3o-Restaurantes-Populares-visualiza%C3%A7%C3%A3o.pdf >. Acesso em: fevereiro de 2017.

BROUSSELLE, A. et al. Avaliação: conceitos e métodos. . Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CONTANDRIOPOULOS, A. P. et al. A avaliação na área da saúde: conceitos e métodos. . In: FIOCRUZ, E. (Ed.).

Avaliação em saúde: dos modelos conceituais a práticas da implantação de programas. Rio de Janeiro: Hartz, Z.M.A, 1997. p.29-47.

GONÇALVES, M. P.; CAMPOS, S. T.; SARTI, F. M. Políticas públicas de segurança alimentar no Brasil: uma análise do Programa de Restaurantes Populares. Revista Gestão & Políticas Públicas, v. 1, n. 1, p. 92-111, 2011. ISSN 2237-1095.

Palavras-chave: Restaurantes Populares; Equipamentos Públicos de SAN; Direito Humano à Alimentação Adequada

RETROSPECTIVA DO EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS DE 0 A 5 ANOS ENTRE 2011-2015 NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ/AL

KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; ELISÂNGELA RODRIGUES LEMOS; YANA
ALINE DE MORAIS MELO; MARIA HELENA PEREIRA DE SANTANA; NASSIB BEZERRA BUENO

¹ SMS/MACEIÓ - Secretaria Municipal de Saúde de Maceió, ² UNCISAL - Universidade Estadual de Ciências da Saúde
de Alagoas, ³ UFAL - Universidade Federal de Alagoas
kwalkyria@hotmail.com

Introdução

A obesidade é um problema de saúde pública, independentemente do ciclo da vida ou da condição socioeconômica. Quanto mais intenso e precoce é o seu surgimento, maior o risco de persistência e mais graves as comorbidades associadas, a exemplo das doenças cardiovasculares, hipertensão arterial, diabetes e alguns tipos de neoplasias. A obesidade é considerada o agravo que mais cresce em todo o mundo. O aumento na prevalência da obesidade infantil é preocupante devido ao risco que as crianças têm de se tornarem adultos obesos, com desordens metabólicas e comorbidades associadas.

Objetivos

Avaliar a progressão do excesso de peso em crianças de 0 a 5 anos no município de Maceió, entre 2011 e 2015.

Metodologia

Trata-se de um estudo de série temporal, envolvendo crianças entre 0 e 5 anos de idade, acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, nos anos de 2011 a 2015, no município de Maceió/AL. Foi analisado a prevalência de risco de sobrepeso e o excesso de peso (sobrepeso e obesidade) neste grupo. As crianças foram classificadas através do índice IMC/Idade, que foi o escolhido devido a sua sensibilidade para identificar o excesso de peso entre crianças e por ter a vantagem de ser um índice que poderá ser utilizado em outras fases do curso da vida (BRASIL, 2011). Os intervalos de confiança das diferenças entre as proporções foram calculados usando o software EpiTools Epidemiological Calculators, com um intervalo de confiança de 95%, considerando significativo quando $p < 0,05$ (SERGEANT, 2016).

Resultados

Nos anos de 2011 a 2015, foram avaliadas respectivamente 9.063, 8.793, 10.647, 11.182 e 8.143 crianças de 0 a 5 anos, apresentando percentuais de risco de sobrepeso de 20,68%, 20,08%, 19,98%, 19,29% e 18,99%. Os dados não apresentaram diferença significativa entre os percentuais por ano para risco de sobrepeso. Porém, entre 2011 e 2015, a redução no percentual de risco de sobrepeso foi significativa ($p < 0,01$), sendo de -1,69%, com um IC95% de [-0,5% a 2,88%]. Para o mesmo período de 5 anos, os percentuais de excesso de peso encontrados foram de 17,32%, 16,17%, 16,48%, 16,93% e 16,48%, respectivamente. Observa-se uma redução significativa ($p < 0,05$) entre o excesso de peso nos anos de 2011 e 2012 (-1,15%), com um IC95% de [0,0001% a 2,25%].

Conclusão

O estudo revelou um percentual elevado de risco de sobrepeso e de excesso de peso em crianças de 0-5 anos no município de Maceió, apesar da redução significativa do excesso de peso entre os anos de 2011 e 2012 e de risco de sobrepeso entre 2011 e 2015. Verificou-se que, em todos os anos analisados, o risco de sobrepeso foi superior ao excesso de peso.

Referências

- AZAMBUJA, A. P. O.; NETTO-OLIVEIRA, E. R.; OLIVEIRA, A. A. B.; AZAMBUJA, M. A.; RINALDI, W. Prevalência de sobrepeso/obesidade e nível econômico de escolares. *Rev Paul Pediatr*, v. 31, n. 2, p.166-7, 2013.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2011. 76p.
- CONDE, W. M.; BORGES, C. The risk of incidence and persistence of obesity among Brazilian adults according to their nutritional status at the end of adolescence. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, São Paulo, v. 14, n. 3, p. 71-79, 2011.

MIECH, R. A.; KUMANYIKA, S. K.; STETTLER, N.; LINK, B. G.; PHELAN, J. C.; CHANG, V. W. Trends in the association of poverty with overweight among US adolescents, 1971-2004. **JAMA**, v. 295, p. 24-33, 2006.

SERGEANT, E. S. G. EpiTools epidemiological calculators. **AusVet Animal Health Services and Australian Biosecurity Cooperative Research Centre for Emerging Infectious Disease**. 2016. Disponível em: <http://epitools.ausvet.com.au>.

Palavras-chave: Risco de sobrepeso; Excesso de peso; Vigilância nutricional; Nutrição infantil; Desenvolvimento infantil

RISCO CARDIOVASCULAR EM IDOSOS DO ARQUIPÉLAGO DO MARAJÓ: PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS E LIPÍDICOS

ANA CLARA MENEZES DE MIRANDA; DOUGLAS JOSÉ ANDRADE DA COSTA; BRUNO RAFAEL BATISTA DE ATAÍDE; ROZINÉIA DE NAZARÉ ALBERTO MIRANDA

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
anaclara.mmiranda@gmail.com

Introdução

As doenças crônicas não transmissíveis são as principais causas de mortalidade e caracterizam-se como o maior problema de saúde pública no mundo, inclusive no Brasil (SOAR, 2015). O envelhecimento favorece a prevalência de doenças crônicas consideradas também fatores de risco cardiovascular, como hipertensão arterial, obesidade, adiposidade central e dislipidemias; que interferem na qualidade de vida do idoso (NASCIMENTO, 2014). Desta forma, parâmetros antropométricos e lipídicos são utilizados com a finalidade de diagnosticar estes distúrbios metabólicos, por serem práticos, apresentarem precisão diagnóstica e, no caso da antropometria, apresentar baixo custo (COUTO, 2017; TOMASI, 2017).

Objetivos

Identificar a prevalência de risco cardiovascular em idosos habitantes do arquipélago do Marajó no Pará, de acordo com parâmetros antropométricos e lipídicos.

Metodologia

Tratou-se de um estudo transversal, realizado no arquipélago do Marajó no Pará, com 290 idosos, selecionados por demanda espontânea, mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram utilizadas as variáveis antropométricas: índice de massa corporal, circunferência da cintura e relação cintura estatura. Os parâmetros lipídicos avaliados foram: colesterol total, triglicerídeos, lipoproteína de baixa densidade e lipoproteína de alta densidade. Para análise dos dados, utilizou-se o programa estatístico Bioestat versão 5.0. A correlação entre os indicadores antropométricos e os bioquímicos foi verificada por intermédio do coeficiente de correlação de Pearson, adotado $p < 0,05$ como nível de significância. Esta pesquisa é parte do projeto "Marcadores epidemiológicos em saúde do arquipélago do marajó", que foi aprovado pelo Comitê de Ética do Centro de Hemoterapia e Hematologia do Pará, Fundação HEMOPA, parecer N° 0003.0.324.000-10, em 14/07/2010.

Resultados

Dos idosos avaliados, 40,3% (n=117) eram homens, enquanto 59,7% (n= 173) eram mulheres. Destes, 39,5% (n= 115) apresentaram risco cardiovascular, ocorrendo a prevalência em homens de 59,1% (n= 68). Ao relacionar os parâmetros antropométricos e lipídicos, a circunferência da cintura se correlacionou positivamente com as concentrações séricas de triglicerídeos ($p = 0,002$), colesterol total ($p = 0,020$) e lipoproteína de baixa densidade ($p = 0,046$). Para a relação cintura estatura, as mesmas variáveis apresentaram correlações favoráveis, como para triglicerídeos ($p = 0,019$), colesterol total ($P = 0,030$) e lipoproteína de baixa densidade ($p = 0,012$). Em relação a lipoproteína de alta densidade, ambas as variáveis antropométricas, circunferência da cintura ($p = 0,890$) e razão cintura estatura ($p = 0,532$), não apresentaram relação significativa, tendo em vista que a mesma é inversamente proporcional as demais variáveis.

Conclusão

Nota-se que uma parcela significativa da amostra apresentou risco cardiovascular e resultados de correlação estatística positivas de acordo com os parâmetros antropométricos e lipídicos. A lipoproteína de alta densidade não apresentou correlação significativa, o que é preocupante, pois a mesma atua na proteção de risco cardiovascular.

Referências

- SOAR, Claudia. Prevalência de fatores de risco cardiovascular em idosos não institucionalizados. **Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia**, v. 18, n. 2, p. 385-395, 2015.
- NASCIMENTO, Rodolfo Gomes; SANTOS, Zeneide Lima; CARDOSO, Ronald Oliveira. Desempenho de indicadores de obesidade abdominal e risco cardiovascular de idosos atendidos na rede básica de saúde do município de Belém-PA. **Revista Brasileira de Ciências do Envelhecimento Humano**, v. 11, n. 2, 2014.
- DE OLIVEIRA COUTO, Josiene et al. Risco cardiovascular, índices antropométricos e percepção de qualidade de vida em idosos. **Scientia Plena**, v. 13, n. 3, 2017.

TOMASI, Elaine et al. Razão cintura-estatura como marcador antropométrico de excesso de peso em idosos brasileiros. **Cad. Saúde Pública**, v. 33, n. 5, p. e00195315, 2017.

Palavras-chave: Antropometria; Colesterol; Triglicerídeos

ROTULAGEM DE ALIMENTOS COMO INSTRUMENTO PARA A PROTEÇÃO DOS DIREITOS À SAÚDE E À INFORMAÇÃO DA POPULAÇÃO PELA DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

MARIA CECILIA CURY CHADDAD; FERNANDA MAINIER HACK

¹ PUC/SP - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, ² UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
cecilia.cury@uol.com.br

Introdução

Informações consistentes nos rótulos dos alimentos, especialmente no que tange à sua composição e aos riscos relacionados ao produto, possibilitam ao consumidor fazer escolhas conscientes, seguras e saudáveis, com a consequente garantia de seu direito à saúde e à informação, direitos fundamentais do cidadão concretizados no Estado Democrático de Direito (Constituição Federal, artigo 5º, XIV, e artigo 6º). Compete ao Poder Público proteger estes direitos por meio de políticas públicas e, de acordo com a Lei nº 9782/89, cabe à Agência Nacional de Vigilância Sanitária promover a proteção da saúde da população, o que inclui fazer valer a Constituição Federal e o Código Defesa do Consumidor, por meio da regulamentação da rotulagem de alimentos e da fiscalização de seu cumprimento.

Objetivos

Identificar qual(is) fundamento(s) que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária apontou como justificativa(s) para a regulamentação da rotulagem de alimentos e bebidas, além de verificar a existência de correlação entre os motivos apontados pela Agência e o seu papel de promover e proteger a saúde da população, prevenindo a ocorrência de danos.

Metodologia

Análise e classificação das justificativas apresentadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária na legislação de rotulagem de alimentos, tendo como universo da pesquisa as resoluções indicadas no link “legislação horizontal sobre rotulagem de alimentos” no sítio da Agência, além das resoluções que cuidam da rotulagem do glúten e da lactose, que, embora tratem da rotulagem de alimentos, não constam da listagem mencionada. Adicionalmente, foram coletadas as justificativas indicadas nos documentos de “perguntas e respostas” relacionados às resoluções avaliadas, nos casos em que houve disponibilização pela Agência.

Resultados

As justificativas da Agência para a aprovação das dezesseis resoluções analisadas que cuidam da rotulagem de alimentos e bebidas podem ser agrupadas nas seguintes categorias: (i) proteção à saúde (por meio de aperfeiçoamento da legislação, proteção de grupos vulneráveis, garantia da segurança alimentar, ações de controle sanitário na área de alimentos, complementação de estratégias e políticas de saúde): 68,75%; (ii) proteção ao direito à informação (padronização, informação compreensível, clara, legível e verdadeira, incentivo ao consumo consciente): 62,5%; (iii) aspectos comerciais (livre circulação e eliminação de barreiras, inclusive no âmbito do Mercosul): 56,25% (iv) questões técnicas (uniformização de conceitos, necessidade de regulamentar informação sobre a presença de substância autorizada): 18,75%; (v) urgência: 12,5%; (vi) proteção do meio ambiente: 6,25%; (vii) responsabilidade de quem comercializa: 6,25%; e (viii) determinação legal: 6,25%.

Conclusão

A partir das justificativas apresentadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, tem-se que as resoluções aprovadas na temática da rotulagem de alimentos e bebidas se fundamentam sobretudo no interesse de promover a proteção à saúde, inclusive no aspecto da segurança alimentar (prevenção de danos), e o direito à informação do consumidor, permitindo, por meio da exigência de rótulos adequados e claros, escolhas seguras, saudáveis e conscientes por parte da população. Com isso, confirma-se que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária tem exercido o seu papel de promover e proteger a saúde da população, incluindo o viés de segurança alimentar, por meio da garantia do direito à informação nos rótulos dos alimentos e bebidas.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Legislação Horizontal. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao-horizontal>. Acesso em 1. Nov. 2017;
BURITY, V. et al. Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília,

DF: Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos- ABRANDH, 2010;
CHADDAD, M.C.C. Rotulagem de alimentos: o direito à informação, à proteção da saúde e à alimentação da população com alergia alimentar, Curitiba: Juruá, 2014. 268p;
MORGADO, C. O direito administrativo do risco: A nova intervenção estatal sob o enfoque da segurança alimentar. 1 ed, Rio de Janeiro, RJ: Gramma., 2016. 236p.

Palavras-chave: Rotulagem; Rótulos; Direito humano à alimentação adequada; Direito do consumidor; Segurança alimentar

ROTULAGEM NUTRICIONAL DE BEBIDAS E ALIMENTOS CONSUMIDOS POR CRIANÇAS

JUSSARA DE SOUSA ORBEM; RENATA ALVES MONTEIRO

¹ SEE- DF - Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, ² UNB - Universidade de Brasília
jussaranut@gmail.com

Introdução

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição brasileira tem na rotulagem nutricional um importante instrumento para garantir o conhecimento do produto, a fim de proporcionar ao consumidor ferramentas para realizar melhor suas escolhas alimentares (Ministério da Saúde, 2012). Para tal, as mesmas devem ser claras e adequadas, facilitando a comparação entre produtos.

Objetivos

Analisar as informações relativas à rotulagem nutricional dos produtos vendidos em supermercados do Distrito Federal comumente consumidos pelo público infantil.

Metodologia

Foram analisadas 1.015 embalagens de alimentos industrializados, que são usualmente consumidos pelo público infantil. A coleta de dados foi realizada de maio a setembro de 2011 em 12 supermercados. O critério de seleção das embalagens de alimentos para análise específica deste estudo foi baseado no uso de estratégias nas mesmas (personagens, cores e brindes) destinadas ao público infantil. Os alimentos foram categorizados a partir de grupos de alimentos de acordo com o Guia Alimentar para População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014). Foi elaborado um instrumento estruturado para coleta das frequências das variáveis analisadas (presença de itens da informação de nutrientes obrigatórios; e contraste entre as cores utilizadas. A inserção de dados foi relativa à porção dos produtos alimentícios. Para a análise descritiva dos dados utilizou-se o programa SPSS versão 17.0. Além da análise descritiva da amostra, foi verificada a presença de itens obrigatórios da tabela nutricional de acordo com algumas Resoluções da Diretoria Colegiada (RDCs) da ANVISA. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde – UnB (Protocolo 013/11).

Resultados

Os alimentos com quantidades elevadas de açúcares, gorduras saturadas, trans e/ou sódio corresponderam a 65,9% (n=669) da amostra, sendo que 15,6% (n=158) desses continham pelo menos dois nutrientes com elevados teores em um mesmo produto. Sobre a exigência do contraste de cores no que tange do fundo e texto de modo a facilitar a leitura, identificou-se que 36,3% (n=368) não atenderam a esta recomendação, chegando a mais de 50% entre os alimentos ultraprocessados. De todos os nutrientes analisados, a gordura saturada, atingiu o maior percentual (59,4%) de produtos com este nutriente elevado. Já a gordura trans alcançou índice de 11,3% de alimentos com elevado teor deste nutriente. Os alimentos com teor elevado de açúcares correspondem a 20,3% (n=206) do universo. Contudo, ressalta-se tratar-se de um valor subestimado, pois 69,9% (n=709) do total de produtos não tiveram a quantidade de açúcares declarada, tendo em vista que esta ação não é obrigatória para a indústria, exceto em casos em que haja uma declaração das propriedades nutricionais sobre o tipo e/ou a quantidade de carboidratos. Em relação aos produtos que declararam a quantidade de açúcares, 67,3% (n=206) têm alto teor deste nutriente.

Conclusão

O contraste das cores entre fundo e texto, essencial para permitir a leitura completa das informações nutricionais pelo consumidor na rotulagem nutricional, foi a única disposição da legislação que não foi totalmente cumprida. Ademais, em virtude de haver enormes discrepâncias entre as quantidades dos nutrientes declarados entre produtos com sabor semelhante, mesmas marca e categoria, o consumidor não conta com nenhum outro meio capaz de conduzir escolhas informadas no momento da compra.

Referências

1. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde; 2012 [Internet] [acesso 2012 abr 23] Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

Palavras-chave: nutrição; infantil; rotulagem nutricional

RÓTULO DE ALIMENTOS: INSTRUMENTO DE ORIENTAÇÃO OU DE DÚVIDA PARA OS CONSUMIDORES?

RENATA DE SOUZA NOGUEIRA; LUDMILA APARECIDA DA SILVA; KATIA ALESSANDRA MENDES DA SILVA

¹ UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta

rsn_nutri@hotmail.com

Introdução

Segundo a RDC nº. 259, de 20/09/2002, entende-se por Rotulagem como toda "inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento". Os rótulos funcionam como importante ferramenta de educação nutricional e orientação ao consumidor, porém muitas vezes as informações veiculadas são de difícil leitura, entendimento e compreensão, principalmente na lista de ingredientes. Entende-se por ingrediente toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada (RDC nº. 259/ 2002). Este trabalho é fruto do projeto de extensão "Empresa Jrº- Rotulando", do Centro Universitário Augusto Motta, localizado no município do Rio de Janeiro, que tem como uma das suas atividades o esclarecimento de dúvidas da comunidade ao entorno sobre rotulagem de produtos.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi fazer um levantamento dos ingredientes que aparecem em rótulos de produtos ultraprocessados popularmente consumidos pelo público infantil e posteriormente categorizar quanto à classe de aditivos alimentares e tipos de açúcares citados.

Metodologia

Trata-se de um estudo com abordagem quantitativa, cujos dados foram coletados nos meses de agosto e setembro de 2017 através do registro da lista de ingredientes de produtos ultraprocessados comercializados em uma grande rede de supermercados localizada na região da Leopoldina, da cidade do Rio de Janeiro. Os produtos selecionados para análise foram: biscoitos, refrigerantes, suplementos alimentares (pó), bebidas lácteas, queijos tipo *petit-suisse*, farináceos, massas, pós para refresco, geleias de mocotó, cereais matinais, empanados de frango congelado, macarrão instantâneo, embutidos, bebidas prontas para o consumo e pó para gelatina. Os dados foram tabulados com auxílio do programa Excel® e excluídos os ingredientes que apareciam com a mesma grafia.

Resultados

No total foram analisados 60 produtos alimentícios de diferentes marcas e registrados 355 itens diferentes na lista de ingredientes (n=355). Do total de itens, 16 eram açúcares (4,5%) apresentados com diferentes nomenclaturas e 136 eram aditivos alimentares (38,3%). Do total de aditivos alimentares, foram identificadas 30 nomenclaturas diferentes (8,45%) para os corantes naturais e sintéticos; 13 nomenclaturas diferentes (3,66%) para os aromatizantes; 10 nomenclaturas diferentes (2,82%) para os conservadores e 08 nomenclaturas diferentes (2,25%) para os edulcorantes e 75 nomenclaturas diferentes para os demais aditivos alimentares.

Conclusão

Esse estudo aponta para uma questão emergencial relacionada ao objetivo principal da rotulagem que, muitas vezes, ao invés de esclarecer, causa confusão ao consumidor. Como proposta de intervenção emergencial, o próximo passo do projeto de extensão será aumentar o banco de dados e desenvolver um aplicativo que contenha um glossário com as diferentes nomenclaturas utilizadas para nomear os ingredientes presentes nos alimentos destinados ao público infantil, contribuindo assim para escolhas alimentares mais conscientes.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. **Diário Oficial da União**. nº 184. 23 set. 2002.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional; Aditivos alimentares; Ultraprocessados.

SATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL E SUA RELAÇÃO COM O COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE GRADUANDOS DE UMA INSTITUIÇÃO FEDERAL DE ENSINO SUPERIOR NO PARÁ.

TAINÁ MARTINS MORAES; EYDLANE DO ROSÁRIO COSTA; LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO; DANIELA LOPES GOMES; CAROLINA VIEIRA BEZERRA; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
tainamartmo@gmail.com

Introdução

A imagem corporal tem sofrido modificações durante anos e pode estar associada a diversos fatores, como: sociais, culturais e psicológicos, e até mesmo à modernidade e estilo de vida. Dessa maneira, o culto à beleza e a preocupação com a mesma, pode acarretar em medidas além do processo estético, como por exemplo, a influencia no comportamento alimentar do indivíduo. Os estudantes do ensino superior, necessitam se adaptar a uma nova rotina e aprendizados, podendo sentir dificuldades nesse processo (PINHO, 2015). Nesse sentido, ter conhecimento sobre a satisfação com a imagem corporal de tais estudantes e relaciona-la ao comportamento alimentar dos mesmos, é fundamental para melhorias na saúde e qualidade de vida.

Objetivos

Analisar a satisfação com a imagem corporal e a sua relação com o comportamento alimentar de graduandos de uma instituição federal de ensino superior no Pará.

Metodologia

Estudo transversal com amostragem não probabilística por conveniência de discentes adultos matriculados em um dos cursos de graduação do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará (Nutrição, Fisioterapia e Terapia Ocupacional, Farmácia, Enfermagem, Odontologia e Medicina). O questionário *online* foi elaborado na plataforma do Google (*Google Forms*), contendo questões sobre imagem corporal (STUNKARD; SORENSON; SCHLUSINGER, 1983) e o questionário holandês de comportamento alimentar (VAN STRIEN et al., 1986) o qual foi validado para o português por Viana e Sinde (2003) e traduzido para a população brasileira por Almeida, Loureiro e Santos (2001). Este é composto por 33 itens divididos em 3 subescalas: restrição alimentar, ingestão emocional e ingestão externa. Todos os participantes aceitaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará sob o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética 61196516.0.0000.0018 e parecer número 1.886.357 de 06.01.2017. O banco de dados foi organizado no programa Excel 2013 (*Microsoft Office for Windows*) e analisado no programa *Statistical Package for the Social Sciences* (IBM, USA) versão 20.0. Foi realizada estatística descritiva (distribuição de frequências, média e desvio-padrão) e analítica (teste de Mann-Whitney) para verificação de diferença estatística entre as variáveis do estudo. Valor de p significativo quando menor de 5%.

Resultados

Foram avaliados 456 discentes, sendo destes 340 mulheres. Tinham idade igual ou superior a 20 anos 26,1% da amostra, entre 21 e 30 anos 69,1% e maior que 30 anos 4,8%. Estavam satisfeitos com sua imagem corporal apenas 21,1% dos avaliados, e insatisfeitos 78,9%. Houve diferença estatística entre a (in)satisfação com a imagem corporal e as subescalas de restrição alimentar ($p < 0,000$), ingestão emocional ($p < 0,000$) e ingestão externa ($p = 0,043$). Foram observados maiores valores médios de ingestão emocional ($2,7 \pm 1,2$) e ingestão externa ($3,3 \pm 0,6$) entre os alunos insatisfeitos com sua imagem corporal.

Conclusão

Houve associação significativa entre o grau de satisfação com a imagem corporal e as três subescalas de comportamento alimentar estudadas. Entre os alunos insatisfeitos com a auto-imagem corporal, verificou-se as médias mais elevadas nas subescalas de ingestão emocional e externa.

Referências

1. NOGUEIRA DE ALMEIDA, G. A; LOUREIRO, S. R.; DOS SANTOS, J. E. Obesidade mórbida em mulheres - Estilos alimentares e qualidade de vida. ALAN, Caracas, v. 51, n. 4, p. 359-365, dic. 2001. Disponível em . Acesso em: 04 outubro 2017.

2. PINHO, A.P.M.; BASTOS, A.V.B.; DOURADO, L.C.; RIBEIRO, J.L.L.S. A transição do ensino médio para a universidade: um estudo qualitativo sobre os fatores que influenciam este processo e suas possíveis consequências comportamentais. *Revista de Psicologia*, v. 6, n. 1, p.33-47, 2015.
3. STUNKARD, A.J.; SORENSON, T. & SCHLUSINGER, F. Use of the Danish Adoption Register for the study of obesity and thinness. In S.S. Kety, L.P. Rowland, R.L. Sidman, & S.W. Matthysse (Eds.) *The genetics of neurological and psychiatric disorders*. New York: Raven. p. 115-120, 1983
4. VAN STRIEN, T; FRIJTERS, J; BERGERS, G; DEFARES, P. The Dutch Eating Behavior Questionnaire (DEBQ) for assessment of restrained, emotional, and external eating behavior. *International Journal of Eating Disorders*. v.5, p.295-315, 1986.
5. VIANA, V. *Psicologia, Saúde e Nutrição: Estudo do comportamento alimentar, do estado de nutrição e de alguns factores psicossociais associados num grupo de adolescentes*. 2000. Dissertação de candidatura ao grau de Doutor, apresentada à Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto.

Palavras-chave: Hábitos alimentares ; Autoimagem; Ensino superior

SATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL, ESTADO NUTRICIONAL, CONSUMO ALIMENTAR E ESTILO DE VIDA DE DISCENTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA FEDERAL

LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO; EYDLANE DO ROSÁRIO COSTA; DANIELA LOPES GOMES; CAROLINA VIEIRA BEZERRA; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

liliane.machado25@gmail.com

Introdução

Frente à transição nutricional e às mudanças experimentadas a partir do ingresso na universidade, os discentes podem se tornar um grupo vulnerável às circunstâncias que colocam em risco as suas condições de saúde (VIEIRA et al., 2002).

Objetivos

Verificar o estilo de vida, o estado nutricional, a (in)satisfação com a imagem corporal e o tipo de alimentação consumida, de acordo com o gênero de discentes de uma universidade pública federal.

Metodologia

Estudo transversal com amostragem não probabilística de discentes adultos dos cursos de graduação do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará. O questionário *online* foi elaborado na plataforma do Google (*Google Forms*). Questões sobre estilo de vida trataram do consumo de bebida alcoólica, tabagismo e prática de atividade física. A avaliação da imagem corporal foi feita por meio da escala de Silhuetas (STUNKARD; SORENSON; SCHLUSINGER, 1983). Para classificação do tipo de alimentação em saudável e não saudável, adaptou-se a metodologia proposta por Tavares et al. (2014). Valores autorreferidos de peso e altura foram utilizados para estimativa do Índice de Massa Corporal, que foi classificado conforme a Organização Mundial de Saúde (WHO, 1997). Todos os participantes aceitaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará sob o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética 61196516.0.0000.0018 e parecer número 1.886.357 de 06.01.2017. O banco de dados foi organizado no programa Excel 2013 (*Microsoft Office for Windows*) e analisado no programa *Statistical Package for the Social Sciences* (IBM, USA) versão 20.0. Foi realizada estatística descritiva (distribuição de frequências) e analítica (teste de Kruskal-Wallis e Mann-Whitney) para verificação de diferença estatística entre as variáveis do estudo. Valor de *p* significativo quando menor de 5%.

Resultados

Dos 456 discentes que participaram da pesquisa, 74,6% pertenciam ao gênero feminino. Quanto ao tabagismo, 94% e 96,8% dos homens e mulheres participantes referiram nunca terem fumado. O consumo de bebidas alcoólicas em frequência de até 5 vezes ao mês foi informado por 37% dos homens e 32,1% das mulheres. Mais da metade dos homens (58%) é praticante de atividade física, enquanto que apenas 39,7% das mulheres o são. Apenas 22% e 20,9% dos indivíduos dos gêneros masculino e feminino, respectivamente, estão satisfeitos com sua imagem corporal. Estão eutróficos 56% dos homens e 63,8% das mulheres avaliadas. A respeito do tipo de alimentação, 88% e 84,1% dos homens e mulheres estão classificados como saudável. Houve diferença estatística significativa entre os gêneros e as variáveis consumo de bebida alcoólica ($p < 0,006$), prática de atividade física ($p < 0,001$) e índice de massa corporal ($p < 0,000$).

Conclusão

Houve diferença estatística significativa entre os gêneros masculino e feminino quanto às variáveis índice de massa corporal, consumo de bebida alcoólica e prática de atividade física. A maioria dos avaliados referiu nunca ter fumado. Aproximadamente 1/3 dos discentes referiu consumir bebidas alcoólicas com frequência de até 5 vezes por semana. Mais da metade dos homens é de praticantes de atividade física. A grande maioria da população está insatisfeita com sua imagem corporal. O tipo de alimentação foi saudável pra a grande maioria dos avaliados e mais da metade deles é eutrófica.

Referências

1. STUNKARD, A.J.; SORENSON, T.; SCHLUSINGER, F. Use of the Danish adoption register for the study of obesity

and thinness. In: KETY, S.S; ROWLAND, L.P.; SIDMAN, R.L.; MATTHYSSE, S.W. The genetics of neurological and psychiatric disorders. New York: Raven, 1983. p. 115-20.

2. TAVARES, L.F., et al. Padrões Alimentares de adolescentes brasileiros: resultados da Pesquisa Nacional de Saúde do escolar (PeNSE). Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 30, n. 12, p. 1-13, 2014.

3. VIEIRA, V.C.R. et al. Perfil socioeconômico, nutricional e de saúde de adolescentes recém-ingressos em uma universidade pública brasileira. Rev. Nutr., Campinas, v. 15, n.3, p. 273-282, 2002.

4. World Health Organization - WHO. Obesity: preventing and managing the global epidemic [report of a WHO Consultation on Obesity]. Geneve; 1997.

Palavras-chave: Índice de massa corporal; Ingestão alimentar; Autoimagem ; Comportamento

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM IDOSOS ACOMPANHADOS PELA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE NA CIDADE DE SURUBIM - PE

FLÁVIA GABRIELLE PEREIRA DE OLIVEIRA; MARYELLA LARYSSA MATIAS DE ARAÚJO; MARILIA DE LIMA DOS SANTOS; CATARINE SANTOS DA SILVA; SÉRGIO ALEXANDRE DE MEDEIROS ALAS; AUGUSTO CESAR PEREIRA DE OLIVEIRA

¹ UNIFAVIP - Centro universitário do Vale do Ipojuca
flavia_gabrielle@yahoo.com.br

Introdução

A segurança alimentar e nutricional é um direito humano assegurado por lei a todos a garantia de uma alimentação adequada de qualidade e em quantidade suficiente, ininterruptamente sem comprometer o acesso a outros bens essenciais como lazer, educação, cultura e moradia. Devido à transição demográfica, o aumento da expectativa de vida e conseqüentemente o número da população idosa, reforça ainda mais o papel de destaque do idoso na sociedade brasileira e o impacto nos serviços de saúde para a promoção de um envelhecimento saudável.

Objetivos

Avaliar os níveis de segurança alimentar e nutricional em idosos acompanhados pela atenção básica de saúde no município de Surubim - Pernambuco.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal descritivo, realizado entre os meses de agosto e setembro de 2016. Participaram da pesquisa 60 idosos, com idades entre 60 e 93 anos de ambos os sexos, frequentadores dos grupos de convivência por um período superior a 6 meses e que fossem cadastrados na atenção básica de saúde de Surubim. Foram excluídos da pesquisa os indivíduos que possuíam distúrbios psicológicos e neurológicos ou acamados. Para mensuração da Segurança Alimentar e Nutricional foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e Nutricional, que é uma utilizada para diagnóstico da insegurança/segurança alimentar e nutricional nos domicílios e dificuldade de acesso aos alimentos. Ela é composta por 14 perguntas fechadas referentes a insuficiência alimentar, e cada resposta positiva irá gerar um ponto e o somatório destes irá propiciar um escore para classificação dos domicílios com menores de 18 anos, e para os domicílios sem indivíduos menores de 18 anos. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o nº 56586516.9.0000.5666 de acordo com a resolução 466/2012 que embasa a pesquisa com seres humanos.

Resultados

Sabe-se que os idosos geralmente necessitam de uma atenção especial correlacionadas com a nutrição, pois o quadro de segurança alimentar prejudicada pode ter uma enorme contribuição para o quadro de risco nutricional. Em nosso estudo, observou-se segurança alimentar em 61,67% dos idosos, insegurança leve em 16,66%, e insegurança grave em 6,66% dos domicílios sem a presença de moradores menores de 18 anos (só adultos). Nos domicílios onde haviam presença de moradores menores de 18 anos o nível de segurança alimentar de 8,33%, insegurança leve de 3,34%, e insegurança moderada de 3,34%. Observando a presença de insegurança moderada apenas nos domicílios com moradores de 18 anos e insegurança grave apenas nos domicílio sem a presença de menores de idade.

Conclusão

A segurança alimentar e nutricional vem sendo amplamente estudada no território nacional, mas ainda necessita de muitos avanços. Através deste estudo, foi possível verificar a prevalência da insegurança alimentar no âmbito local e como a população idosa vem crescendo nos últimos anos, salienta a necessidade de mais estudos para verificar as condições da alimentação neste grupo. Sugere a implantação de políticas públicas eficazes, capaz de assegurar o direito humano a alimentação adequada e à criação de programas que estimulem os idosos a desempenharem papel ativo na produção de alimentos. Isto irá promover uma melhor qualidade de vida a este grupo, pois irá torna-lo mais ativos e úteis a sociedade e ainda garantir melhores condições de alimentação.

Referências

- LEÃO, M.M.; RECINE, E. O Direito Humano à Alimentação Adequada. In: Taddei JA, Lang RMF, Longo-Silva G, Toloni MHA. Nutrição em saúde pública. São Paulo: Rubio; 2011.
- Lee JS, Frongillo EA, Jr. Nutritional and health consequences are associated with food insecurity among U.S. elderly persons. J Nutr 2001 May; 131(5): 1503-9.

Lee JS, Johnson MA, Brown A, Nord M. Food security of older adults requesting Older Americans Act Nutrition Program in Georgia can be validly measured using a short form of the U.S. Household Food Security Survey Module. *J Nutr* 2011 Jul; 141(7):1362-8.

Lopes F. Para além da barreira dos números: desigualdades raciais e saúde. *Cad Saúde Pública* 2005; 21:1595-601

MARIN-LEON, Leticia et al. A percepção de insegurança alimentar em famílias com idosos em Campinas, São Paulo, Brasil. *Cad. Saúde Pública* [online]. 2005, vol.21, n.5, pp.1433-1440. ISSN 1678-4464. <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-311X2005000500016>

MATTOS, Priscila Fonte; NEVES, A. S. A Importância da Atuação do Nutricionista na Atenção Básica à Saúde. *Rev Práxi*, v. 1, n. 2, p. 11-15, 2009.

Palavras-chave: Segurança alimentar; Envelhecimento; Políticas Públicas

SENSIBILIDADE E ESPECIFICIDADE DO AUTORRELATO DE HIPERTENSÃO ARTERIAL: REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE

VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES; KEITTY REGINA CORDEIRO DE ANDRADE; SARA ARAÚJO DA SILVA;
TAÍS FREIRE GALVÃO; MARCUS TOLENTINO SILVA; KÊNIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO

¹ UNB - Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana, Faculdade de Ciências da Saúde. Universidade de Brasília,

² UNB - Programa de Pós-Graduação em Ciências Médicas. Faculdade de Medicina. Universidade de Brasília, ³

UNICAMP - Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Universidade Estadual de Campinas, ⁴ UFAM - Faculdade de
Medicina. Universidade Federal do Amazonas

vinut.bsb@gmail.com

Introdução

O autorrelato de hipertensão é frequentemente utilizado para estimar a magnitude dessa doença na população. No entanto, pode haver limitações no seu uso, com risco de subestimação associado ao nível socioeconômico e de falta de entendimento do entrevistado quanto à questão que lhe é apresentada. Medidas de sensibilidade e especificidade são fundamentais para investigar sua utilidade.

Objetivos

Estimar a sensibilidade e a especificidade do autorrelato de hipertensão arterial em relação à medida obtida pelo exame físico em estudos epidemiológicos.

Metodologia

Tratou-se de revisão sistemática, cujo protocolo foi registrado na base *International Prospective Register of Systematic Reviews* (PROSPERO) sob o número CRD42016048560. Foram considerados os estudos que apresentaram dados de sensibilidade e especificidade de hipertensão autorreferida em comparação à medida obtida pelo exame físico. Os critérios de exclusão foram: estudos com grupos específicos ou com dados obtidos de prontuários ou sistemas de informação e estudos com pontos de corte para hipertensão diferente de 140x90 mmHg. As buscas foram realizadas nas bases Medline, Embase, Scopus, Web of Science, LILACS, Google Scholar e ProQuest Dissertations & Theses. A construção da estratégia de busca foi avaliada por especialistas de acordo com o preconizado pelo *Peer Review of Electronic Search Strategies* (PRESS). O risco de viés foi avaliado por meio do check list *Quality Assessment of Diagnostic Accuracy Studies* (QUADAS-2). Os desfechos primários foram sensibilidade e especificidade do autorrelato de hipertensão. Investigou-se, ainda, as prevalências de hipertensão autorreferida e obtida pelo exame físico. Foram extraídos os dados referentes ao número de verdadeiros positivos e verdadeiros negativos e falsos positivos e falsos negativos para o cálculo da meta-análise. As análises foram realizadas pelo comando Midas do software Stata, versão 14. A heterogeneidade foi avaliada pelo teste do qui-quadrado com significância de $p < 0,10$, sendo sua magnitude apurada pelo o I-quadrado (I²). Foi realizada análise de subgrupos para identificar possíveis causas de heterogeneidade.

Resultados

A busca recuperou 2.304 registros e após a remoção de duplicatas e exclusão dos não elegíveis, pela análise do título e resumo, restaram 34 publicações. Essas foram inteiramente lidas e, ao final, 22 selecionadas, totalizando 18 estudos. A amostra correspondeu 112.517 indivíduos com 18 anos ou mais, sendo 55% do sexo feminino. A prevalência da hipertensão obtida por exame físico variou entre 15,8% e 75,1% e a autorreferida entre 16,2% e 79,6%. A medida autorreferida superestimou a prevalência de hipertensão em cinco estudos e subestimou nos demais. A sensibilidade da medida autorreferida variou entre 13,0% e 92,0% e a especificidade entre 72,0% e 98,8%. Cinco estudos apresentaram os dados necessários para inclusão na meta-análise e os autores enviaram os dados de outros dois após contato. A sensibilidade foi 42,1% e especificidade 89,5%. Estimativas com alta heterogeneidade (I² > 99%; $p < 0,001$). A análise de subgrupos não foi capaz de apontar causas de heterogeneidade.

Conclusão

O baixo nível de sensibilidade indicou que menos da metade dos hipertensos não seria identificada por essa forma de aferição. O uso do autorrelato de hipertensão em inquéritos ou para planejamento de ações em saúde deve ser avaliado, especialmente se forem consideradas situações de acesso limitado aos serviços de saúde.

Referências

MCGOWAN, Jessie et al. PRESS Peer Review of Electronic Search Strategies: 2015 Guideline Statement. *J Clin Epidemiol.*, v. 75, p. 40 – 46, Jul. 2016.

WHITING, Penny F. et al. QUADAS-2: a revised tool for the quality assessment of diagnostic accuracy studies. *Ann Intern Med.*, v. 155, p. 529 – 536, Oct. 2011.

HIGGINS, Julian P.T. et al. Measuring inconsistency in meta-analyses. *BMJ*, v. 327, p. 557 – 560, Sep. 2003.

Palavras-chave: Revisão sistemática; Meta-análise; Hipertensão arterial autorreferida; Sensibilidade; Especificidade

SINTOMAS DE BULIMIA NERVOSA NA ADOLESCÊNCIA: PREVALÊNCIA E FATORES PSICOLÓGICOS E ANTROPOMÉTRICOS ASSOCIADOS EM ESCOLARES DE SALVADOR, BAHIA

CARINA MARCIA MAGALHÃES NEPOMUCENO; MÔNICA LEILA PORTELA DE SANTANA; ELIZABETE DE JESUS PINTO; PRISCILA RIBAS DE FARIAS COSTA; ANA MARLUCIA OLIVEIRA; VALTERLINDA ALVES DE OLIVEIRA QUEIROZ

¹ UFBA - Universidade Federal da Bahia, ² UFRB - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
cari.magalhaes@gmail.com

Introdução

A Bulimia Nervosa é uma síndrome grave, potencialmente fatal e de etiologia multifatorial, que ocorre principalmente na fase intermediária da adolescência com expressão na vida adulta. Esse transtorno alimentar se caracteriza por episódios recorrentes de compulsão alimentar seguidos de tentativas de controle o peso por meio da adoção de comportamentos compensatórios. Estimativas preocupantes da prevalência do excesso de peso e de adoção de práticas extremas para perder ou manter peso foram registradas em estudo nacional com adolescentes brasileiros. Nesse contexto, é relevante conhecer os fatores que se associam ao desenvolvimento comportamentos sugestivos de bulimia nervosa.

Objetivos

Identificar a prevalência e avaliar os fatores psicológicos e antropométricos associados aos sintomas de Bulimia Nervosa em adolescentes.

Metodologia

Trata-se de dados preliminares de um estudo transversal aninhado a uma coorte prospectiva e realizado em escolas públicas estaduais de Salvador, Bahia. O protocolo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (Parecer nº 1.139.343). O estudo envolveu 318 adolescentes de ambos os sexos (10 e 17 anos de idade) que foram recrutados por meio de listagem da turma fornecida pela escola. As informações sobre comportamento alimentar e aspectos psicológicos foram autorreferidas pelos escolares. Também foram coletadas informações demográficas e antropométricas. A variável resposta, sintomas de bulimia nervosa, foi identificada pela escala *Bulimic Investigatory Test of Edinburgh*. O Inventário de Depressão Infantil, Escala de Autoestima de Rosenberg avaliaram, respectivamente, sintomas de depressão e autoestima. Foram adicionadas duas questões sobre provocações por parte dos pares e familiares em relação ao peso do adolescente. O percentil de Índice de Massa Corporal por idade e sexo foi usado para classificar o estado antropométrico. Para avaliar a associação entre as variáveis de exposição e a presença de sintomas de Bulimia Nervosa, foi adotado o modelo de regressão de Poisson ajustado por sexo e idade. A Razão de Prevalência (RP) e seu respectivo intervalo de confiança de 95% (IC 95%) foram usados para avaliar, respectivamente, a associação e a força de associação entre as variáveis investigadas. As análises dos dados foram realizadas no programa estatístico STATA versão 11.

Resultados

Entre os escolares investigados, mais de 60% eram meninas e tinham idade entre 10 e 13 anos. A prevalência de sintomas de bulimia nervosa entre os adolescentes foi de 11%, de 15,7% tinham sobrepeso e 17,6% obesidade. Dos fatores psicológicos, a prevalência de sintomas de depressão foi 9,9% e baixa autoestima 56,3%. A análise estatística multivariada mostra que a ocorrência de sintomas de bulimia nervosa foi positivamente associada com baixa autoestima (RP: 5,33; IC: 1,57-18,01) seguida por obesidade (RP: 3,17; IC: 1,29-7,75), sobrepeso (RP: 2,74; IC: 1,22-6,19). Ainda, sintomas depressivos aumentou a prevalência de sintomas de bulimia nervosa em 166% (IC: 1,19-5,93).

Conclusão

Neste estudo, os resultados revelam prevalência de sintomas de bulimia nervosa preocupante e que ter baixa autoestima, estar com obesidade e sobrepeso e se considerar com sintomas depressivos constituem importantes fatores que aumentam a prevalência desse comportamento alimentar desordenado entre adolescentes de escolas públicas de Salvador.

Referências

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa nacional de saúde escolar**. Rio de Janeiro:

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2015

LIMA, Nádya Laguardia de. ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. ROSA, José Francisco Vilela. Identificação dos fatores de predisposição dos transtornos alimentares: anorexia e bulimia em adolescentes de Belo Horizonte. **Estudos e pesquisas em Psicologia**, v.12, n. 2. p. 360-378. 2012

SILVA, Tatiana Araújo Bertulino da. et al. Frequência de comportamentos alimentares inadequados e sua relação com a insatisfação corporal em adolescentes. **Jornal Bras Psiquiatria**, v.61, n.3. p.154-158. 2012

VERAS, Juliana Lourenço de Araújo. et al. Risk of Suicide in Adolescents with Symptoms of Eating Disorders and Depression. **Journal of Depression and Anxiety**, v.6 n.3,p.1-6 2017

Palavras-chave: transtorno alimentar; autoestima; sintomas depressivos; obesidade

SOBREPESO E OBESIDADE EM ADULTOS HIPERTENSOS CADASTRADOS NO SISTEMA HIPERDIA NA UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA SIMÕES LOPES EM PELOTAS, RS.

CRISTINA BOSSLE DE CASTILHOS

¹ PMP - Prefeitura Municipal de Pelotas

cristinacastilhos@hotmail.com

Introdução

Foi realizado um estudo transversal com o objetivo de identificar e avaliar a associação do sobrepeso/obesidade com variáveis demográficas, sócio-econômicas, comportamentais e biológicas em indivíduos adultos hipertensos cadastrados no Sistema Hiperdia em uma unidade de saúde da família em Pelotas/RS. A obesidade é considerada uma epidemia global pela Organização Mundial de Saúde. A importância epidemiológica da obesidade é sinalizada não somente enquanto doença per se, mas também porque as conseqüências do excesso de peso à saúde têm sido demonstradas em diversos estudos como fator de risco para hipertensão arterial, hipercolesterolemia, diabetes mellitus e doenças cardiovasculares. A importância de estudar o perfil nutricional dos indivíduos hipertensos dentro de um contexto da estratégia da saúde da família é a de que os conhecimentos gerados podem transformar-se em subsídios reais para a implantação de programas, para o planejamento de estratégias de prevenção, atendimento e intervenção adequados à realidade local.

Objetivos

Identificar a prevalência de sobrepeso e obesidade em pacientes hipertensos e seus determinantes em adultos cadastrados no Programa HIPERDIA na unidade básica de saúde da família do bairro Simões Lopes em Pelotas-RS.

Metodologia

O presente estudo foi realizado na área urbana da cidade de Pelotas, na região sul do Brasil (população de 320.000 habitantes), no período de maio a junho de 2016. Foram coletados dados secundários a partir da segunda via da ficha de cadastro no Sistema HIPERDIA dos pacientes adultos hipertensos cadastrados a partir de fevereiro de 2002 até novembro de 2008. O sobrepeso/obesidade em adultos constituiu o desfecho a ser estudado. Foram considerados com sobrepeso aqueles adultos com IMC (peso-Kg/altura-m²) entre ≥ 25 kg/m² e ≤ 30 kg/m² e obesos os indivíduos com IMC ≥ 30 kg/m² (OMS). O instrumento utilizado na coleta como sexo, idade, peso, altura, cor da pele, escolaridade, situação conjugal, tabagismo, sedentarismo, antecedente familiar cardiovascular, infarto agudo do miocárdio, diabetes mellitus e ocorrência de Acidente Vascular Cerebral, foi baseado na ficha cadastral do Sistema HIPERDIA, padronizado, pré-codificado e testado previamente. O IMC foi calculado de acordo com a equação de Quetelet (IMC= kg/m²) a partir dos valores referidos na ficha cadastral do Sistema HIPERDIA. O estudo é parte integrante do projeto: Avaliação de Serviços em Unidades Básicas Tradicionais e com estratégia de Saúde da família: Diagnóstico da Situação de Pelotas e Região. Foi autorizado pela Secretaria Municipal da Saúde de Pelotas, tendo protocolo de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas sob número 025/08.

Resultados

Entre os 246 indivíduos da amostra, 60 eram do sexo masculino (24,5%) e 185 do sexo feminino (75,5%). O excesso de peso foi identificado em 74% da amostra, sendo que a obesidade foi maior nos indivíduos com idade entre 20 e 29 anos, com menos de 8 anos de estudo, que vivem sós, de cor branca, sedentários, que possuem antecedentes de doença cardiovascular e naqueles que apresentam diabetes concomitante com hipertensão.

Conclusão

Políticas públicas que proporcionem e estimulem a adoção de estilos de vida saudáveis contribuiriam para a diminuição da obesidade e, conseqüentemente, dos fatores de risco a ela ligados.

Referências

- [1] Araújo JcD, Guimarães AC. Controle da hipertensão arterial em uma unidade de saúde da família. Rev de Saúde Pública. 2007 jun;41(3):368-74
- [2] Borges HP, Cruz NdC, Moura EC. Associação entre hipertensão arterial e excesso de peso em adultos, Belém, Pará, 2005. Arquivo Brasileiro de Cardiologia. 2008 Agosto;91(2):110-8.
- [3] Brasil, Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Hipertensão arterial sistêmica para o Sistema Único de Saúde (Cadernos de Atenção Básica). Departamento de Atenção Básica, ed.: Série A. Normas e Manuais Técnicos

20061-58.

[4] Eiken EBBDOV, Moraes CL. Prevalência de fatores de risco para doenças cardiovasculares entre homens de uma população urbana do Sudeste do Brasil. Caderno de Saúde Pública. 2009;25,n.1, :111-23.

[5] Gigante DP, Barros FC, Post CLA. et.al. Prevalência de obesidade em adultos e seus fatores de risco. Revista de Saúde Pública. 1997 junho;31(3):236-46.

[6] World Health Organization Geneva. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Food and Agriculture Organization 2003.:916.

Palavras-chave: obesidade; hipertensão; adultos; atenção básica

SOBREPESO E OBESIDADE EM MULHERES IDOSAS DE BAIXA RENDA PERTENCENTES A UM GRUPO DE CONVIVÊNCIA NA CIDADE DE BELÉM-PA

MARINA GORETH SILVA DE CAMPOS; ALESSANDRA DOS SANTOS BARATA; RAYANNA LETICIA DOS SANTOS LEITE; SAMARA DA SILVA QUEIROZ; WALYSON SANTOS SOUZA; RÉIA SÍLVIA LEMOS

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
marinaggoreth@gmail.com

Introdução

Nas últimas décadas, observou-se o aumento da ocorrência de excesso de peso e obesidade no Brasil, onde a obesidade, em particular, obteve alta incidência em mulheres, chegando a atingir 19,6% da população brasileira feminina, índice superior à masculina (BRASIL, 2016). A emergência da obesidade e sobrepeso está intimamente ligada à fatores econômicos e sociais, evidenciado pela insurgência deste distúrbio em países subdesenvolvidos (FERREIRA, 2011); além disto, encontra-se prevalência de baixa escolaridade e renda em mulheres com obesidade e sobrepeso (LINS et al., 2013). Dessa forma, a monitorização dos aspectos sociais relacionados à distúrbios nutricionais se torna essencial para o controle e prevenção de agravos.

Objetivos

Identificar por meio de parâmetros antropométricos a obesidade e sobrepeso, em mulheres idosas de baixa renda pertencentes a um grupo de convivência na cidade de Belém-PA.

Metodologia

Estudo transversal, descritivo, realizado no período de janeiro de 2016 a julho de 2017 durante atividades de extensão voluntária com idosos frequentadores do Núcleo de Convivência da Pastoral da Pessoa Idosa de uma Paróquia, em Belém-PA. A pesquisa atende as exigências da Resolução CNS nº 466, de 12 de dezembro de 2012, submetida à Plataforma Brasil, na qual recebeu autorização sob CAAE nº 56210016.5.0000.0018, tendo os participantes assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Por meio de um questionário estruturado com perguntas fechadas, foram pesquisados dados sociodemográficos e condições de saúde. Foram aferidos, também, peso e altura, para verificação do Índice de Massa Corporal que seguiu as diretrizes da Organização Pan-americana de Saúde (OPAS, 2001) e a Circunferência da Cintura que obedece a classificação da Organização Mundial de Saúde (WHO, 1998). Os dados foram analisados no programa BioEstat® 5.3.

Resultados

Participaram do estudo 94 mulheres idosas, na qual 68 (72%) destas apresentam baixa renda, caracterizada pelo recebimento de 1 (um) salário mínimo mensal. Considerando as participantes que apresentavam vulnerabilidade econômica, a idade variou entre 60 e 88 anos, com prevalência da faixa etária de 60 a 69 anos (57%). Quanto ao estado nutricional, as idosas obtiveram as seguintes classificações de acordo com o Índice de Massa Corporal: eutrofia (38%); sobrepeso e obesidade (36%) e desnutrição (24%). A obesidade abdominal foi verificada, através da Circunferência da Cintura, a qual obteve grande incidência no grupo estudado: cerca de 64% das mulheres apresentavam risco muito aumentado para incidência de complicações cardiovasculares, seguido por 17% que apresentavam risco aumentado. Ademais, a prática regular de exercícios físicos não era realizada pela maioria das mulheres (61%).

Conclusão

A incidência de obesidade e sobrepeso mostrou-se significativa, assim como o acúmulo de gordura abdominal, salientando a vulnerabilidade econômica como um fator importante para o surgimento de distúrbios nutricionais. Torna-se imprescindível a promoção de ações voltadas à prevenção de excesso de peso em comunidades vulneráveis, principalmente na faixa etária idosa, propensa ao desenvolvimento de doenças crônicas que possuem, muitas vezes, a obesidade e sobrepeso como preditores.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. **Vigitel Brasil 2016**: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2016. Brasília: Ministério da Saúde, 2017.

FERREIRA, V.A.; MAGALHÃES, R. Obesidade entre os pobres no Brasil: a vulnerabilidade feminina. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 4, 2011.

LINS, A.P.M.; SICHIERI, R.; COUTINHO, W.F.; et al. Alimentação saudável, escolaridade e excesso de peso entre mulheres de baixa renda. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, n. 2, 2013.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD (OPAS). **Encuesta multicéntrica Salud Bienestar y Envejecimiento (SABE) en América Latina y el Caribe**: informe preliminar. 92p. XXXVI Reunión del Comité Asesor de Investigaciones en Salud, Kingston – Jamaica, 9-11 jul 2001. Washington/D.C: OPAS, 2001.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Obesity**: preventing and managing the global epidemic. WHO Technical Report Series, Geneva, n. 894, 1998.

Palavras-chave: Saúde da Mulher ; Vulnerabilidade Econômica ; Saúde Pública

SONOLÊNCIA DIURNA EXCESSIVA E FATORES ASSOCIADOS ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

MICHELLE YASMINE BORGES; MARIANA FAVERO BOAVENTURA; JULIANA NUNES RAMOS; ANA PAULA MURARO; LÍDIA PITALUGA PEREIRA; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES

¹ UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso, ² UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso
miye2008@hotmail.com

Introdução

O início na vida universitária compreende diversas modificações nos comportamentos relacionados ao estilo de vida, tanto pela inserção em um ambiente novo, quanto pela exposição a novos desafios e riscos à saúde. Essas características podem levar a mudanças no comportamento e a adoção de condutas menos saudáveis, incluindo alteração nos hábitos de sono (KLOSS et al., 2011). A importância da duração e da qualidade do sono têm sido destacadas para a promoção da saúde, sendo que períodos regulares de sono são essenciais para o bem-estar geral, desempenho durante o dia, bom humor e aprendizagem (ALAPIN et al., 2010). Contudo, a presença de distúrbios do sono é cada vez mais frequente entre estudantes universitários (KLOSS et al., 2011). Esses distúrbios estão relacionados à rotina dos mesmos, com aumento das exigências acadêmicas e novas oportunidades sociais, que podem levar a horários de sono irregulares e privação de sono (ALAPIN et al., 2010).

Objetivos

Estimar a frequência de sonolência diurna excessiva e os fatores associados, entre estudantes universitários.

Metodologia

Estudo transversal, de caráter censitário, com estudantes ingressantes na Universidade Federal de Mato Grosso, do campus de Cuiabá. Foram incluídos os estudantes matriculados nos 21 cursos de período integral no primeiro semestre de 2016. A sonolência diurna excessiva (SDE), foi obtida por meio da Escala de Sono de Epworth (ESE), validade para a população brasileira (BERTOLAZI et al., 2009). As variáveis independentes foram: sexo (masculino/feminino); faixa etária (até 19 anos e 20 anos ou mais); Área do curso (Ciências Agrárias, Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais e Humanas, Ciências Exatas e da Terra e Engenharias); Condição de peso, avaliada pelo índice de massa corporal e classificada segundo as recomendações da Organização Mundial de Saúde (WHO, 1995, 2007); e horas de sono por noite (≥ 8 horas, 7 horas, ≤ 6 horas). Nas análises estatísticas foi utilizado o teste do qui-quadrado. O Projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa do Hospital Universitário Julio Muller da Universidade Federal de Mato Grosso (parecer nº 1006/048 de 15/04/2015).

Resultados

Foram avaliados 464 universitários, 51,7% do sexo feminino. Com relação à SDE, foi observado que 40,1% dos estudantes tinham sonolência leve, 14% sonolência moderada/severa e 45,9% ausência de sonolência. Houve diferença significativa na prevalência de SDE segundo sexo, sendo maior a prevalência de SDE moderada/severa entre as mulheres do que entre os homens (22,3 vs 5,3%). A prevalência de SDE moderada/severa também foi maior entre os estudantes da área de Ciências Biológicas e da Saúde (25,5%), comparados às outras áreas (Engenharias= 14,9%, Ciências Exatas e da Terra= 10,7%, Ciências Agrárias= 10,2% e Ciências Sociais e Humanas= 7%, $p < 0,01$). Houve relação inversamente proporcional entre horas de sono e SDE ($p < 0,01$), tanto na ausência de sonolência ($\geq 8h=55,1\%$; $7h=48,1\%$ e $\leq 6h=41,3\%$) quanto para moderada/severa ($\geq 8h=7,9\%$; $7h=11,3\%$ e $\leq 6h= 17,8\%$). Não foram observadas diferenças significativas para faixa etária ($p=0,46$) e condição de peso ($p=0,46$).

Conclusão

Mais da metade dos universitários apresentou algum grau de sonolência diurna, sendo maior o comprometimento do sono entre as meninas, estudantes da área de Ciências Biológicas e da Saúde e entre aqueles que apresentam redução das horas de sono por noite.

Referências

- BERTOLAZI, A. N. et al. Validação da escala de sonolência de Epworth em português para uso no Brasil. J Bras Pneumol. 2009. 877-883.
- KLOSS J. D. et al. The delivery of behavioral sleep medicine to college students. J Adolesc Health 2011. 553-561.
- ALAPIN I. et al. How is good and poor sleep in older adults and college students related to daytime sleepiness, fatigue,

and ability to concentrate? J Psychosom Res. 2010. 381-90.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Growth reference data for 5-19 years: body mass index-for-age, length/height-for-age and weight-for-height, 2007.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report WHO expert committee. Geneva: World Health Organization, 1995.

Palavras-chave: Sonolência diurna excessiva; Estudantes; Universidade; Estilo de vida

SUPLEMENTOS DE VITAMINAS E MINERAIS UTILIZADOS POR CRIANÇAS: COMPOSIÇÃO E CONSUMO

LETÍCIA BARROSO VERTULLI CARNEIRO; LETÍCIA DE OLIVEIRA CARDOSO; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO; PATRICIA AFONSO MAIA; ANA CAROLINA FELDENHEIMER DA SILVA

¹ ENSP/ FIOCRUZ - Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, ² INU/ UERJ - Instituto de Nutrição - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ³ INAD - Instituto de Nutrição Annes Dias - Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro
leticiavertulli@yahoo.com.br

Introdução

As deficiências de micronutrientes ainda atingem grande parte da população mundial e são pauta de ações que visam à melhoria do estado nutricional da população (UNICEF, 2009). No Brasil, as ações propostas atualmente pelo Ministério da Saúde para o controle das carências nutricionais privilegiam a abordagem medicamentosa por meio de diferentes estratégias de suplementação alimentar (Brasil, 2005; Brasil, 2013; Brasil, 2014). No entanto, mesmo com a importância assumida pela suplementação nas ações propostas pelo governo e na prática da assistência à saúde, são escassos os estudos com ênfase na análise do uso de suplementos nos primeiros anos de vida.

Objetivos

Descrever o uso de suplementos de vitaminas e/ou minerais em crianças de seis a 59 meses de idade assistidas em Unidades Básicas de Saúde do Sistema Único de Saúde no Município do Rio de Janeiro.

Metodologia

Estudo seccional com amostra probabilística representativa de crianças (n=519) com idade entre seis e 59 meses assistidas nas Unidades Básicas de Saúde do Sistema Único de Saúde no município do Rio de Janeiro. Em questionário sobre diversos temas, o consumo de suplementos foi avaliado por meio de uma pergunta que registrou o uso de suplementos nos quatro meses que antecederam o estudo (incluindo quem fazia uso no momento da pesquisa). Os produtos foram agrupados em: (a) vitaminas isoladas, (b) vitaminas associadas entre si, (c) minerais isolados e (d) associações de vitaminas e minerais, seguindo a classificação da Portaria nº32, de 13 de janeiro de 1998 (Brasil, 1998). Os responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido antes de iniciar qualquer etapa do estudo. Foram considerados nas análises os estratos amostrais e os respectivos fatores de expansão. As análises foram realizadas no software R versão 3.2.3.

Resultados

O uso de suplementos foi de 54,6%, sendo mais prevalente entre crianças com idade inferior a 24 meses (74%) quando comparadas àquelas com idade entre 24 e 59 meses (45,1%) ($p < 0,005$). Os grupos de suplementos de vitaminas e minerais mais consumidos foram os de vitaminas associadas (22,5%) e vitaminas isoladas (16,7%), seguido do de minerais isolados (13,3%). Os suplementos de vitaminas associadas foram os mais utilizados entre os menores (38,5%) e os de vitaminas isoladas (vitamina C), os mais utilizados pelos maiores de dois anos (13,8%).

Conclusão

Observou-se uso recorrente de suplementos por crianças pequenas, com destaque para vitaminas associadas e vitamina C, que não faziam parte dos protocolos de cuidado infantil na rede municipal de saúde do Rio de Janeiro e que superaram o uso do ferro, preconizado pelo Ministério da Saúde. O uso de suplementos como fonte de micronutrientes na infância não é consonante com as políticas de promoção da alimentação saudável no país.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Portaria nº 729, de 13 de maio de 2005. Institui o Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A e dá outras providências. Diário Oficial da União, 16 mai 2005.

Brasil. Conselho Nacional de Secretarias de Saúde. Minuta de Portaria que atualiza as diretrizes nacionais do Programa Nacional de Suplementação de Ferro para prevenção e controle da anemia por deficiência de ferro e dá outras providências. Nota técnica 37/2013. Brasília, 18 de setembro de 2013.

Brasil. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição / DAB / SAS. Estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes em pó. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

Brasil. Agência Nacional De Vigilância Sanitária (ANVISA). Portaria nº 32, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de suplementos vitamínicos e ou de minerais. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 1998.

UNICEF. The Micronutrient Initiative. Investing in the Future: A United Call to Action on Vitamin and Mineral Deficiencies. Global Report. Washington (DC): Fundo das Nações Unidas para a Infância; 2009.

Palavras-chave: CRIANÇAS; MICRONUTRIENTES; SUPLEMENTOS

TEMPO DE TELA E INDICADORES DE SAÚDE ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

MARIANA FAVERO BOAVENTURA; MICHELLE YASMINE BORGES; ANA PAULO MURARO; PATRÍCIA SIMONE NOGUEIRA; LÍDIA PITALUGA PEREIRA; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES

¹ UFMT - Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso, ² UFMT - Instituto de Saúde Coletiva, Universidade Federal de Mato Grosso
miye2008@hotmail.com

Introdução

A vida universitária pode influenciar diversas modificações nos comportamentos relacionados ao estilo de vida dos acadêmicos, incluindo aumento de comportamentos sedentários, tais como tempo de tela, e alteração nos hábitos de sono e condições de saúde. Esses comportamentos têm sido associados a efeitos deletérios para qualidade de vida, desempenho acadêmico e saúde mental dos estudantes universitários (FENG et al., 2014; TAO et al., 2017).

Objetivos

Estimar a prevalência de tempo de tela excessivo e sua associação com indicadores de saúde entre estudantes universitários.

Metodologia

Estudo transversal, de caráter censitário, com estudantes matriculados em 21 cursos de período integral, na Universidade Federal de Mato Grosso, campus Cuiabá, no primeiro semestre de 2016. Os dados foram coletados por questionário autoaplicado e por avaliação antropométrica. O tempo de tela foi obtido com a questão “Em geral, quantas horas por dia você gasta com televisão/computador/vídeo game/jogos no celular?”, sendo categorizada em > 4 horas e ≤ 4 horas. Os indicadores de saúde utilizados foram: qualidade do sono, estimada por meio do Índice de Qualidade de Sono de Pittsburgh, validado para a população brasileira (BERTOLAZI et al., 2011); auto percepção do estado de saúde, obtida com a questão “Comparado com pessoas da sua idade, como você classifica o seu estado de saúde”, tendo como opções de resposta: muito bom, bom, regular, ruim e muito ruim; e condição de peso, avaliada pelo índice de massa corporal e classificada segundo as recomendações da Organização Mundial de Saúde (WHO, 1995; 2007). Nas análises estatísticas foi utilizado o teste do qui-quadrado. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa do Hospital Universitário Júlio Muller da Universidade Federal de Mato Grosso (Parecer nº 1.006.048).

Resultados

Foram avaliados 543 universitários, sendo 51,7% do sexo feminino e 78,8% tinham até 19 anos. O tempo de tela excessivo (> 4 horas) foi observado em 21,2% dos estudantes, 63,7% apresentaram má qualidade do sono, 8,7% perceberam seu estado de saúde como ruim, 14,4% tinham sobrepeso e 7,2% obesidade. A prevalência de tempo de tela excessivo foi maior entre os estudantes com má qualidade do sono (24,6 vs 15,2%, $p=0,01$) comparados aos com boa qualidade. Houve aumento diretamente proporcional no tempo de tela excessivo com a piora na percepção do estado de saúde (Muito bom/bom= 18,7%, Regular= 20,4% e Ruim/Muito ruim= 40,4%, $p=0,01$). A prevalência de tempo de tela excessivo apresentou diferença limítrofe com a área do curso ($p=0,049$), sendo maior entre os estudantes da área de Ciências Sociais e Humanas (31,9%) comparados às outras áreas (Ciências Exatas e da Terra= 23,4%, Ciências Biológicas e da Saúde= 21,5%, Ciências Agrárias= 18,5% e Engenharias= 13,3%). Não houve diferença significativa na prevalência de tempo de tela excessivo segundo sexo ($p=0,34$) e a condição de peso ($p=0,58$).

Conclusão

Aproximadamente um quinto dos universitários apresentou uso excessivo de telas por dia. O tempo de tela excessivo foi associado à má qualidade do sono, pior percepção do estado de saúde e a estudantes da área de Ciências Sociais e Humanas.

Referências

BERTOLAZI A.N., FAGONDES S.C., HOFF L.S., et al. Validation of the Brazilian Portuguese version of the Pittsburgh Sleep Quality Index. **Sleep Medicine**. vol 12, p.70-75, 2011.

FENG Q., ZHANG Q., DU Y., et al. Associations of Physical Activity, Screen Time with Depression, Anxiety and Sleep Quality among Chinese College Freshmen. **PLOS ONE**. vol 9, n 6, 2014.

TAO S., WU X., ZHANG Y., et al. Effects of Sleep Quality on the Association between Problematic Mobile Phone Use and Mental Health Symptoms in Chinese College Students. **Int. J. Environ. Res. Public Health**. vol 185, n 14, 2017.

WHO – World Health Organization. Growth reference data for 5-19 years: body mass index-for-age, length/height-for-age and weight-for-height; 2007.

World Health Organization. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report WHO expert committee. Geneva: World Health Organization, 1995.

Palavras-chave: Estudantes; Indicadores de saúde; Tempo de tela; Universidade

TENDÊNCIA NO CONSUMO DE GORDURA SATURADA NA POPULAÇÃO BRASILEIRA.

GIOVANNA CALIXTO ANDRADE; CAMILA BORGES; ANA PAULA BOTOLETO MARTINS; RENATA BERTAZZY LEVY

¹ FMUSP - Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, ² NUPENS/USP - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde Pública
camilaborges.usp@gmail.com

Introdução

O consumo excessivo de gordura saturada está associado com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como doenças cardiovasculares e diferentes tipos de câncer (WHO, 2009). Tendo em vista o impacto negativo do consumo excessivo de gordura saturada na saúde da população, mostra-se necessário identificar os grupos vulneráveis ao consumo desse nutriente, bem como as principais fontes de sua ingestão, para desse modo desenvolver políticas públicas voltadas para a redução do seu consumo.

Objetivos

Estimar a ingestão de gordura saturada e suas principais fontes de consumo na população Brasileira.

Metodologia

Foram utilizados dados de aquisição de alimentos da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2002-2003 e 2008-2009. Os alimentos foram classificados segundo a NOVA em quatro grupos: alimentos in natura e minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e alimentos ultraprocessados (Monteiro et al., 2016). As quantidades dos alimentos adquiridos foram convertidas em nutrientes por meio de tabelas de composição de alimentos. A disponibilidade média de gordura saturada/pessoa/dia (em gramas) e seu percentual na ingestão calórica total foram estimados segundo características sociodemográficas. O percentual de contribuição dos quatro grupos de alimentos no consumo de gordura saturada foi estimado para a população total e segundo quintos de renda. Foi verificada a contribuição dos grupos alimentares no consumo de gordura saturada entre os anos de 2002-2003 e 2008-2009.

Resultados

No Brasil, foram consumidas em média 1.842 kcal, das quais 8,5% representam a ingestão de gordura saturada, valor dentro do limite recomendado pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 2009). Esse percentual foi maior no Sul (9,4%) e Sudeste (8,90%), na área urbana (8,9%), e apresentou uma relação direta com renda. As principais fontes de gordura saturada no país são as carnes, gordura animal, óleos vegetais e leite, todas provenientes de alimentos do grupo de in natura e minimamente processados e ingredientes culinários, representando respectivamente 36,4% e 28,4% das calorias ingeridas deste nutriente. Alimentos processados e ultraprocessados contribuíram, respectivamente, com 11,3% e 23,9% das calorias consumidas de gordura saturada. Quando avaliado segundo quintos de renda, observa-se um aumento da contribuição de gordura saturada advinda de alimentos processados e ultraprocessados no total calórico, em contraponto a diminuição da participação de gorduras saturadas advindas de alimentos in natura e minimamente processados e ingredientes culinários. O maior quinto de renda, único grupo que excede a recomendação de consumo de gordura saturada, é também a categoria com a maior contribuição de gordura saturada provenientes de alimentos ultraprocessados. Entre 2002-2003 e 2008-2009, observa-se um aumento da participação no percentual de gordura saturada advinda de alimentos processados e ultraprocessados.

Conclusão

No Brasil, o consumo de gordura saturada mantém-se dentro do limite recomendado, sendo alimentos in natura e ingredientes culinários as principais fontes do seu consumo. Adicionalmente observa-se um aumento na contribuição de gordura saturada proveniente de alimentos processados e ultraprocessados de 2002-2003 para 2008-2009, indicando uma possível substituição da fonte de consumo de gordura saturada.

Referências

WHO. Global health risks: mortality and burden of disease attributable to selected major risks. World Health Organization. Geneva 2009.

MONTEIRO, C. et al. NOVA. The star shines bright: World Nutrition. 7: 8-38 p. 2016.

Palavras-chave: Gordura saturada; Classificação NOVA; Pesquisa se Orçamento Familiar

TENDÊNCIA SECULAR DA PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO EM PRÉ-ESCOLARES ASSISTIDOS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA DA REGIÃO NORDESTE NO PERÍODO DE 2008 A 2016

LAÍS GOMES LESSA VASCONCELOS; NYKHOLLE BEZERRA ALMEIDA; JONAS AUGUSTO CARDOSO DA SILVEIRA

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas
laisglv@gmail.com

Introdução

O excesso de peso é considerado problema de saúde pública tanto por sua magnitude e abrangência em toda a população quanto à sua rápida evolução nas últimas décadas. São crescentes as evidências que relacionam a obesidade infantil com a ocorrência de diabetes tipo II, hipertensão e hipercolesterolemia na vida adulta. Análise de inquéritos nacionais apontam que a prevalência de excesso de peso em pré-escolares no Brasil aumentou de 3% para 7,8% entre os anos de 1989 a 2006, destacando-se a região Nordeste com o maior aumento, de 1,6% para 7,2%. Quanto ao monitoramento desta condição, a última pesquisa com representatividade nacional realizada no Brasil foi em 2006, limitando o conhecimento sobre o panorama atual da obesidade infantil na população brasileira. Deste modo, destaca-se o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional como ferramenta estratégica para o acompanhamento do estado nutricional de indivíduos em todas os ciclos da vida; lançado em 2008, o Sistema Web tem por objetivo realizar a gestão das informações antropométricas e de consumo alimentar para subsidiar ações na Atenção Básica.

Objetivos

Avaliar a tendência secular da prevalência do excesso de peso em pré-escolares assistidos pelo Programa Bolsa Família da região Nordeste entre 2008 e 2016.

Metodologia

Série temporal do excesso de peso em pré-escolares realizada a partir de dados de domínio público do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional referente aos anos de 2008 a 2016. A pesquisa foi feita através de relatórios do estado nutricional de crianças de 2 a 5 anos de idade, da região Nordeste, registradas no Sistema de Gestão do Bolsa Família. Para avaliação do excesso de peso foi considerado o índice peso-para-idade, sendo sua tendência avaliada pela variação relativa da prevalência entre 2008 e 2016.

Resultados

A prevalência do excesso de peso em pré-escolares assistidos pelo Programa Bolsa Família da região Nordeste apresentou aumento de 24,7% (2008: 7,1%; 2016: 8,9%), sendo de 1.011.749 a média anual de acompanhamentos. Identificou-se que a prevalência nos estados atingiu seu ápice no ano de 2014, estabilizando-se ou apresentando discreta redução nos anos subsequentes. Os estados que apresentaram maior aumento na prevalência do excesso de peso no período foram Ceará, Alagoas e Bahia, com 47,9%, 36,7% e 31,9%, respectivamente. Em 2008, Pernambuco foi o que apresentou a maior prevalência (9,7%), permanecendo nesta posição até 2016, com 12,3%. A Bahia apresentou prevalência de 5,7% em 2008, com aumento contínuo até 2014 (8,2%), reduzindo à 7,5% em 2016. Os estados que apresentaram a menor taxa de aumento do excesso de peso foram Sergipe e Piauí, com 9,9% e 12,1%, respectivamente. O Maranhão foi o estado com a menor prevalência em 2016 (5,4%), sendo o único a apresentar variação negativa (-14,6%).

Conclusão

Identificou-se aumento na prevalência do excesso de peso em pré-escolares assistidos pelo Programa Bolsa Família da região Nordeste, atingindo o maior patamar em 2014. Reconhecida historicamente como uma região marcada pela desnutrição, tais achados corroboram com o cenário atual de transição nutricional, especialmente por se tratar de um grupo de alta vulnerabilidade sociobiológica. Assim, reforça-se a importância de garantir investimentos para o fortalecimento das ações de alimentação e nutrição na atenção básica, além de mudanças estruturais na sociedade, a fim de superar este importante problema de saúde pública.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde,

Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**/ Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Básica. – 1. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

JUONALA, M., et al. Childhood adiposity, adult adiposity, and cardiovascular risk factors. **N Engl J Med**, v. 365, n.20, p. 1876-1885, 2011.

SILVEIRA, J. A. C., COLUGNATI, F. A. B., COCETTI, M., TADDEI, J. A. Secular trends and factors associated with overweight among Brazilian preschool children: PNSN-1989, PNDS-1996, and 2006/07. **J Pediatr**, v.90, n. 2, p. 258-266, 2014.

Palavras-chave: Aumento de Peso; Pré-Escolar; Saúde Pública; Vigilância Nutricional

TENDÊNCIA SECULAR DA PREVALÊNCIA DO EXCESSO DE PESO ENTRE LACTENTES ASSISTIDO PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA DA REGIÃO NORDESTE NO PERÍODO DE 2008 A 2016

NYKHOLLE BEZERRA ALMEIDA; LAÍS GOMES LESSA VASCONCELOS; JONAS AUGUSTO CARDOSO DA SILVEIRA

¹ UFAL - UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
nykhollebezerraalmeida@gmail.com

Introdução

Nos últimos anos tem-se observado aumento na prevalência de excesso de peso em crianças, que podem estar relacionados a práticas alimentares inadequadas nos dois primeiros anos de vida, compreendendo o aleitamento materno e a alimentação complementar. Análise temporal realizado a partir de inquéritos nacionais mostrou que a prevalência de excesso de peso no Brasil em menores de 2 anos é de 6,5%. Em outro estudo mais recente foi observado que 13% dos lactentes no Brasil, encontram-se em excesso de peso. Todavia, a ausência de pesquisas com representatividade regional/nacional sobre a saúde infantil na última década limita o conhecimento sobre o atual panorama do excesso de peso entre lactentes. Diante disso, destaca-se o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional como instrumento de monitoramento a fim de realizar o diagnóstico nutricional de populações, fornecendo subsídios para nortear gestores e profissionais da atenção básica no desenvolvimento das ações de alimentação e nutrição.

Objetivos

Avaliar a tendência secular da prevalência do excesso de peso entre lactentes assistidos pelo Programa Bolsa Família da região nordeste no período de 2008 a 2016.

Metodologia

Série temporal do excesso de peso entre lactentes realizada a partir de dados secundários do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional Web, os quais são de domínio público, sendo desnecessária a aprovação por Comitê de Ética em Pesquisa. O presente estudo foi realizado através da análise de relatórios referentes ao estado nutricional de crianças, na faixa etária de 0 a 2 anos, de ambos os sexos, registradas no Sistema de Gestão do Programa Bolsa Família na região Nordeste do Brasil, entre os anos de 2008 a 2016. Para classificação do excesso de peso foi utilizado o índice peso-para-idade e foram incluídas todas as crianças que apresentavam peso elevado para a idade (score-Z > +2DP). Para avaliar a tendência do excesso de peso calculou-se a variação relativa da prevalência no período entre 2008 e 2016.

Resultados

Observou-se tendência de redução na prevalência do excesso de peso nos lactentes em todos os estados da região Nordeste durante o período avaliado; todavia, identificou-se que tal redução ao longo do tempo não foi homogênea. Em oito anos, ocorreu redução de 17,3% no excesso de peso, passando de 12,7% em 2008, alcançando 14,5% em 2011 e reduzindo para 10,5% em 2016. O Estado de Pernambuco foi o que apresentou a maior prevalência no ano de 2011, com 18,4% de lactentes em excesso de peso, no entanto, o mesmo conseguiu reduzir para 12,4% em 2016, equivalente a uma redução total de 15,2%. Os estados que apresentaram maiores reduções entre 2008 e 2016 foram Piauí, Maranhão e Sergipe, com redução de 33,1%, 29,3% e 24,5%, respectivamente. Ceará e Alagoas foram os que apresentaram as menores taxas de redução, 2,9% e 7,8%, respectivamente.

Conclusão

Por meio de dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional dos lactentes atendidos pelo Programa Bolsa Família, foi possível identificar que, diferentemente da hipótese inicial, houve redução da prevalência de excesso de peso neste grupo etário; diante do cenário de transição alimentar e nutricional, tal redução pode ser vista como horizonte positivo para saúde coletiva. Todavia, por se tratar de uma perspectiva ecológica utilizando dados secundários, não permite o controle de possíveis erros de digitação e registro dos dados assim como problema relativo à subnotificação.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN**, 2011.

COCETTI, M., TADDEI, J.A., KONSTATYNER, T.C., BARROS FILHO, A.A. Prevalence and factors associated with overweight among Brazilian children younger than 2 years. **J Pediatr**, v.88, n. 6, p. 503-508, 2012.

MÜLLER, R. M., TOMASI, E., FACCHINI, L.A., PICCINI, R.X., SILVEIRA, D.S., SIQUEIRA, F.V., THUMÉ, E., SILVA, S.M., DILÉLIO, A.S. Prevalence of overweight and associated factors in under-five-year-old children in urban population in Brazil. **Rev Bras Epidemiol**, v. 17, n. 2, p. 285-96, 2014.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Ganho de peso; Lactentes; Saúde pública; Vigilância nutricional

TENDÊNCIA TEMPORAL DA VARIAÇÃO DE PESO APÓS OS 20 ANOS DE IDADE EM ADULTOS NO BRASIL (2006-2012)

KARINE MARIA DE MELO BREBAL

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas

karine.brebal@gmail.com

Introdução

O ganho de peso é decorrente da permanência em ambientes obesogênicos que favorece a obesidade e suas consequências. Fatores como renda alta e nível educacional baixo tem influência negativa na ingestão de frutas e hortaliças, porém a alimentação saudável favorece o índice de massa corporal ideal diminuindo a carga de risco de doenças e a mortalidade. A tendência mundial da prevalência da obesidade esta ascendente e no período de 1975 a 2014 a prevalência masculina aumentou em 87,2% e para as mulheres ultrapassou 81% com uma média de ganho de peso de 1,5kg por década. No Brasil a prevalência do excesso de peso em homens aumentou de 18,5% em 1974-1975 para 50,1% em 2008-2009 e para as mulheres passou de 28,7% para 48% no mesmo período.

Objetivos

Avaliar a tendência temporal da variação de peso após 20 anos, na população adulta brasileira, no período de 2006 a 2012.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, que possui representatividade de todas as capitais brasileiras, realizado a partir do banco de dados oriundos do Sistema de Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por Inquérito Telefônico – Vigitel, referentes aos anos de 2006 até 2012 a fim de se realizar uma análise de série temporal a tendência temporal da variação de peso após 20 anos, na população adulta brasileira. Foram analisados dados de 196.718 indivíduos com idade entre >20 e <59 anos, excluindo gestantes e idosos entrevistados pelo Sistema de Vigilância e Fatores de Risco e proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (aprovado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Ministério da Saúde com parecer 355.590/2013, – Certificado de Apresentação para Apreciação Ética: 16202813.2.0000.0008), realizado nas capitais brasileiras e Distrito federal no período de 2006 a 2012. Avaliou-se o Índice de Massa Corporal e a variação de ganho de peso, considerando sobrepeso o Índice de Massa Corporal 25-30 kg/m² e obeso o Índice de Massa Corporal ≥ 30 kg/m². Foi utilizado o software Stata 13.0 (Stata Corp., College Station, EUA), utilizando os comandos survey. Para análise temporal, calculou-se média de ganho de peso por ano estudado e por sexo em função da idade, região, cor da pele e escolaridade, além de estabelecer a mudança de estado nutricional na idade atual e aos 20 anos.

Resultados

O sexo e a idade apresentaram a principal variabilidade no ganho de peso desde os 20 anos de idade, os homens ganharam em média cerca de 2 kg/ano e as mulheres em torno de 3,5 kg por ano. Ressalta-se que os indivíduos eutróficos aos 20 anos de idade acima de 81%, mantiveram-se neste estado nutricional, independente da faixa etária e nota-se que este padrão de eutrofia se manteve estável em todos os intervalos analisados.

Conclusão

A tendência de ganho de peso nos adultos no Brasil é ascendente, independente de sexo, cor da pele e escolaridade, e manter-se eutrófico até a idade adulta favorece a manutenção do estado nutricional adequado em qualquer faixa etária

Referências

1. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. Vigitel Brasil 2014: Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília: MS, 2015. 152 p.
2. DU, H., et al. Dietary Energy Density in Relation to Subsequent Changes of Weight and Waist Circumference in European Men and Women. Plos One, v. 4, n.4, p. 5339, 2009.
3. JENSEN, M. D., et al. AHA/ACC/TOS Guideline for the Management of Overweight and Obesity in Adults. Circulation;

v. 129, n.25, suppl 2, p.102-138, 2014.

4. POPPITT S.D. Beverage Consumption: Are Alcoholic and Sugary Drinks Tipping the Balance towards Overweight and Obesity? *Nutrients*; v.7 n. 8, p. 6700–18, 2015.

5. VAN GAAL, L F, MAGGIONI, ALDO P. Overweight, obesity, and outcomes: fat mass and beyond. *The Lancet*; v. 383, n.9921, p. 935-936, 2014.

Palavras-chave: Obesidade; Índice de Massa Corporal ; Variação de peso

TENDÊNCIA TEMPORAL DE EXCESSO DE PESO E INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DE SALVADOR, BAHIA.

MÔNICA LEILA PORTELA DE SANTANA; PRISCILA RIBAS DE FARIAS COSTA; ANA MARLÚCIA OLIVEIRA; RENATA ALVES MONTEIRO; ELISABETE PINTO DE JESUS; WILANNE PINHEIRO DE OLIVEIRA ALVES

¹ UFBA - Universidade Federal da Bahia, ² UNB - Universidade de Brasília

renata.monteiro.nut@gmail.com

Introdução

O excesso de peso e outros problemas relacionados ao peso e à alimentação são prevalentes em todo o mundo. Na atualidade, alguns desses problemas, a exemplo de omissão de refeições e adoção de dieta restritiva, assim como atitudes e comportamentos de risco para transtornos alimentares e insatisfação com imagem corporal tem se tornado frequentes. Evidências sugerem que a adoção dessas práticas em fases mais precoces da vida se constituem preditoras de condições mais graves de saúde.

Objetivos

Avaliar a variação temporal na prevalência de excesso de peso, insatisfação com a imagem corporal e controle extremo do peso e descrever fatores associados a essas condições.

Metodologia

Trata-se de um estudo híbrido de painel repetido, no qual serão analisados os dados de duas amostras de estudantes em escolas públicas de Salvador, Bahia, a saber: 1) um estudo de corte transversal realizado em 2009 (n= 1494) e 2) baseline de uma coorte iniciada em 2016 (n= 318). A amostra foi constituída por adolescentes de ambos os sexos com idade entre 10 e 17 anos. Nas duas investigações, informações sobre insatisfação com a imagem corporal e controle extremo de peso foram autorrelatadas. O Questionário de Imagem Corporal foi utilizado para identificar preocupação com a imagem corporal. Considerou insatisfeito com a imagem corporal o adolescente que registrou maior que 80 pontos na escala. O peso e altura foram aferidos e o percentil de Índice de Massa Corporal, segundo idade e sexo foi usado para classificar o estado antropométrico. O comportamento de controle extremo de peso foi avaliado por meio de questão sobre estratégias para perda de peso, que inclui a frequência de vômito e uso de medicamentos, pelo menos uma vez por semana. Para identificar a associação de interesse, foi aplicada a análise de regressão de Poisson, ajustada por idade. A razão de prevalência (RP) e seu respectivo intervalo de confiança de 95% (IC 95%) foram usados para avaliar, respectivamente, a associação e a força de associação entre as variáveis investigadas. A análise dos dados foi realizada por meio do programa estatístico Stata versão 11.0. O projeto de pesquisa de 2009 foi aprovado pelo Parecer de nº 002-08 do Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde Coletiva e o Parecer nº 1.139.343 do Comitê de Ética da Escola de Nutrição aprovou o protocolo (2016).

Resultados

Entre os anos 2009 e 2016 as diferenças foram significantes entre as prevalências de insatisfação com imagem corporal (19,5% para 27,7%), sobrepeso (8,8% para 15,7%) e obesidade (6% para 17,6%) aumentaram. Em 2009 e 2016, meninas foram 2,6 vezes mais prováveis de avaliar negativamente sua imagem que meninos. O adolescente ter com excesso de peso aumentou a prevalência de insatisfação com o corpo em 210% no ano de 2009, mostrando redução de 60% em 2016. Apenas em 2009, adotar estratégias de controle extremo de peso aumentou a prevalência dessa condição em 90%. Nos dois estudos, estar insatisfeito com corpo aumentou a prevalência de excesso de peso 4,1 vezes em 2009 quando comparados com seus pares eutróficos e esta diferença diminuiu para 2,3 vezes em 2016.

Conclusão

A prevalência de sobrepeso, obesidade e insatisfação com a imagem corporal aumentou nos 7 anos entre os dois estudos. Adolescentes do sexo feminino, com sobrepeso/obesidade e comportamento de controle extremo de peso foram mais prováveis de se preocupar com sua imagem corporal. Apenas estar insatisfeito com o corpo se associou ao excesso de peso.

Referências

MITCHISON, Deborah et al. The changing demographic profile of eating disorder behaviors in the community. *BMC Public Health*, v. 14, p. 943, Sep 11 2014.
NEUMARK-SZTAINER, Dianne; HANNAN, Peter J. Weight-related behaviors among adolescent girls and boys: results

from a national survey. Archives of pediatrics & adolescent medicine, v. 154, n. 6, p. 569-577, 2000.

SANTANA, Danilo Dias et al. Temporal changes in the prevalence of disordered eating behaviors among adolescents living in the metropolitan area of Rio de Janeiro, Brazil. Psychiatry Research, v. 253, p. 64-70, 2017.

SIGMUND, Erik et al. Temporal trends in overweight and obesity, physical activity and screen time among Czech adolescents from 2002 to 2014: A national health behaviour in school-aged children study. International journal of environmental research and public health, v. 12, n. 9, p. 11848-11868, 2015.

WILFLEY, Denise; VANNUCCI, Anna; WHITE, Emily. Early intervention of eating- and weight-related problems. J Clin Psychol Med Settings, v. 17, n. 4, p. 285-300, Dec 2010.

Palavras-chave: estudo de painel; adolescente; excesso de peso; imagem corporal; controle de peso

TEOR DE SÓDIO EM BISCOITOS DOCES RECHEADOS

NATALIA SOARES DA SILVA; PAOLA GARUTI DA MOTA; MARCIA LOPES WEBER

¹ UAM - Universidade Anhembi Morumbi, ² UNASP - Centro Universitário Adventista de São Paulo
marciaaws@yahoo.com.br

Introdução

O sódio é um dos responsáveis pelo aumento da pressão arterial em crianças, além de doenças cardiovasculares, diabetes tipo 2 e obesidade. A principal fonte de sódio na alimentação é o sal de cozinha, mas a população em geral nem sempre sabe que alimentos doces industrializados também podem ter alto teor de sódio como conservante (ASBRAN, 2014). O Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda que se evite o consumo de alimentos ultraprocessados, como biscoitos recheados, já que são nutricionalmente inadequados e cuja produção industrial envolve o acréscimo de vários ingredientes, incluindo quantidades muitas vezes excessiva de sal (BRASIL, 2014). Mas nem sempre alimentos frescos são preferidos aos ultraprocessados na alimentação infantil, o que foi demonstrado em estudo em São Paulo/SP, em que crianças de 7 a 10 anos apresentaram maior frequência de consumo de alimentos industrializados no ambiente escolar (PRADO, 2014).

Objetivos

Identificar o teor de sódio em biscoitos doces recheados, comparando-o com sua recomendação de consumo para crianças.

Metodologia

Foi analisado o teor de sódio em biscoitos doces com recheio sabor morango, chocolate e baunilha, sendo escolhidas as 10 marcas mais comercializadas em redes de supermercados de grande porte de São Paulo/SP. Foi considerada a informação nutricional presente na embalagem a partir da porção de 30g e também do conteúdo total da embalagem, já que é comum a opção pelo consumo de todo o conteúdo do pacote ao invés da porção. Os teores de sódio dos biscoitos foram comparados entre as marcas e com a Ingestão Diária Adequada para crianças entre 4 a 8 anos (1,2mg) e para 9 a 13 anos (1,5mg) (IOM, 2004). Optou-se por esta faixa etária porque o consumo deste alimento é maior entre crianças que entre adultos (WEBER, 2009). Foram calculados média±desvio padrão e coeficiente de variação, classificado como baixo se valor menor que 10%; médio se entre 10% e 20%; alto se entre 20% e 30%; e muito alto se maior que 30% (PIMENTEL, 1995).

Resultados

O teor médio de sódio por porção das marcas de biscoito foi 74,6±13,6mg, sendo a marca com o menor teor 42mg e com o maior, 109mg. No conteúdo total da embalagem, o teor de sódio foi 335,1±50mg, o menor valor foi 196mg e o maior, 545mg. Nenhuma das marcas atingiu ou ultrapassou a recomendação de sódio, na porção e no conteúdo total da embalagem, para ambas as faixas etárias. O teor de sódio apresentou variabilidade considerável entre as marcas, sendo o coeficiente de variação classificado como médio (18,3% e 14,9% na porção e na embalagem, respectivamente). Ao considerar que o teor de sódio da embalagem de uma das marcas de biscoito atingiu 50% da recomendação para a faixa etária de 4 a 8 anos, e 37% para 9 a 13 anos, e levando-se em conta a frequência do consumo deste tipo de biscoito em lanches e/ou outras refeições do dia, é possível inferir que a ingestão de sódio derivada destes alimentos, dependendo da marca escolhida, pode atingir ou ultrapassar a recomendação diária deste nutriente.

Conclusão

O teor de sódio apresentou considerável variabilidade entre as marcas em estudo, embora não tenha atingido ou excedido a recomendação para as faixas etárias em estudo, tanto na porção quanto no total da embalagem. Recomenda-se que a orientação do consumo alimentar de indivíduos e populações seja realizada a partir da consideração tanto do teor de nutrientes quanto da variabilidade deles entre as marcas disponíveis. É que seja priorizado consumo de alimentos frescos ao invés de ultraprocessados.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO-ASBRAN. Açúcar e sal: cuidado com a combinação no preparo. São Paulo, 2014.[acesso em 25/04/2017]. Disponível em: <http://www.asbran.org.br/noticias.php?dsid=1262>.
BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2.ed. Brasília, 2014. [acesso em 23 de março de 2017]. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guiaalimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

INSTITUTE OF MEDICINE-IOM. Dietary reference intakes for water potassium, sodium, chloride, and sulfate. Washington (DC): National Academy Press; 2004.

PIMENTEL, G.F. Curso de estatística experimental. 11. ed. São Paulo: Nobel, 1985.

PRADO, B.G. Qualidade da dieta de escolares do município de São Paulo[tese]. São Paulo: Universidade de São Paulo; 2014.

WEBER, M.L. Escolhas alimentares e composição nutricional de alimentos disponíveis em instituições de ensino pública e privada[tese]. São Paulo: Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP). 2009.

Palavras-chave: alimentos industrializados; criança; sódio

TERAPIA DE NUTRIÇÃO ENTERAL A PARTIR DA ÓTICA DO OLHAR BIOPSISSOCIAL

ALINE LUIZA FÜHR; ÉRIKA MARAFON CIACCHI; ESMIRRÁ ISABELLA TOMAZONI

¹ UNILA - Universidade Federal da Integração Latino-Americana - Programa de Residência Multiprofissional
alineluizafuhr@gmail.com

Introdução

A alimentação é uma necessidade humana com distintas significações que vão além de questões apenas biológicas (BRASIL, 2014). Todavia, por vezes torna-se necessário utilizar-se de métodos para a sobrevivência de indivíduos em risco nutricional, como por exemplo, a terapia de nutrição enteral (TEIXEIRA NETO, 2014). Considerando isso, Barbosa e Freitas (2005) afirmam que conhecer as ideias e crenças tanto positivas quanto negativas sobre a nutrição enteral auxiliaria para que o nutricionista atuasse de forma mais direcionada com vistas a maior adesão ao tratamento e satisfação com ele.

Objetivos

Apresentar representações da terapia de nutrição enteral a partir da ótica dos cuidadores numa perspectiva biopsicossocial.

Metodologia

Trabalho de delineamento exploratório, descritivo e qualitativo, realizado no período de fevereiro a setembro de 2017. O mesmo foi desenvolvido por meio de entrevistas que foram gravadas, delineadas a partir de questionário semi-estruturado. Participaram do estudo 10 cuidadores de indivíduos sob terapia de nutrição enteral, no âmbito domiciliar, após a alta hospitalar. Para a participação os entrevistados assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, de modo que este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética com o número de protocolo 66931217.6.0000.0107. As entrevistas foram analisadas à luz dos aportes teóricos de L. Bardin (1977).

Resultados

O uso da terapia de nutrição enteral por parte de um membro da família teve na percepção do cuidador representações de: 1) Terapia de nutrição enteral como técnica hospitalar; 2) Um ato de comer não compartilhado, 3) Terapia de nutrição enteral domiciliar e insegurança alimentar e nutricional e 4) Estratégia alimentar “ruim” porém necessária.. Muitas falas dos entrevistados denunciaram que este tipo de alimentação, não permite o uso dos sentidos para a prática do comer e a deglutição fisiológica, o que também foi associado a ser “injusto” ou “ruim” ter a necessidade de alimentar-se desta forma, identificado como um “não alimento”. Algumas falas indicaram que a nutrição enteral seria apropriada somente no âmbito hospitalar, uma vez que a falta de conhecimento e insegurança mencionadas pelos cuidadores sobre a alimentação enteral foram identificadas como um risco para a pessoa em uso da terapia, quando em esquema domiciliar, com o prejuízo da oferta alimentar ser insuficiente e inadequada. A representação observada no relato dos cuidadores condizente com a dificuldade e angústia para familiares se alimentarem relacionou-se com o fato de o paciente poder sentir vontade do mesmo alimento, pelo cheiro ou pela significação envolvida no seu entorno e não compartilhar a refeição também é entendido como um elemento da insegurança alimentar.. Por outro lado, algumas falas se voltaram a ser uma estratégia necessária e eficaz para a manutenção do estado de saúde geral, embora repleta de aspectos negativos de acordo com a percepção dos cuidadores.

Conclusão

A análise biopsicossocial aqui realizada verificou representações bipolarizadas, de rejeição e aprovação da terapia de nutrição enteral no domicílio. Tais aspectos reforçam a necessidade de que o nutricionista também reflita sobre esses processos, buscando a criação de vínculo e um olhar não verticalizado e mais humano sobre cuidadores e pacientes, com vistas à redução de inseguranças, medo e desinformação sobre a terapia de nutrição enteral, sobretudo com a tomada de ações educativas que possam aproximar os cuidadores do manejo desta terapia.

Referências

BARBOSA, J.A.G. E FREITAS. M.I.F. Representações sociais sobre a alimentação por sonda obtidas de pacientes adultos hospitalizados. *Rev Latino-am Enfermagem* 2005 março-abril; 13(2):235-42.

BARDIN. L. *Análise de conteúdo*. Lisboa: Editora Edições 70, 1977.

BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

TEIXEIRA NETO, F. Nutrição clínica. – [Reimpr.]. – Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2012.

Palavras-chave: Atenção domiciliar; Cuidadores; Nutrição Enteral

TIPO DE ALIMENTO CONSUMIDO E EXCESSO DE PESO: UM ESTUDO EM NUTRICIONISTAS DO ESTADO DE PERNAMBUCO

LUIZA CARLA BARBOZA DA CRUZ; ANA KAROLYNA RODRIGUES SILVA DOS SANTOS; LUCIANA DE VASCONCELOS DA ROCHA ALVES; GABRIELA MARIA PEREIRA FLORO ARCOVERDE; LEILA VIRGINIA DA SILVA PRADO; POLIANA COELHO CABRAL

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
luiza_carla96@hotmail.com

Introdução

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são atualmente as principais causas de morte no Brasil e no mundo. Evidências mostram que a obesidade está estreitamente relacionada com as DCNT, apresentando uma relação direta com valores elevados de morbimortalidade causadas por doenças como o diabetes, a hipertensão arterial e as intercorrências cardiovasculares. Dentre as muitas áreas de pesquisa sobre obesidade, pode-se citar aquela que estuda os hábitos alimentares e sua possível associação com o ganho de peso. Porém, sugere-se que a avaliação do consumo alimentar das populações estaria mais bem representada pelo padrão alimentar, considerando que os indivíduos não consomem nutrientes nem alimentos isoladamente.

Objetivos

Avaliar o tipo de alimento consumido e a ocorrência de excesso de peso em nutricionistas do estado de Pernambuco.

Metodologia

Estudo transversal, com nutricionistas do sexo feminino do estado de Pernambuco vinculadas ao Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª Região (CRN6). A coleta de dados ocorreu em maio de 2013 por meio de questionário online. Para avaliar o estado nutricional foi utilizado o índice de massa corporal (IMC) com a classificação da Organização Mundial de Saúde – OMS (WHO, 1995)⁶. Para identificar o tipo de alimento consumido foram empregados dois recordatório de 24 horas (R24hs). Os resultados foram classificados em 3 grupos (alimentos in natura, processados e ultraprocessados) de acordo com o novo Guia alimentar para a População Brasileira⁷. A construção do banco de dados e a análise estatística foram realizadas no programa SPSS. Para verificar associações entre as variáveis, foi aplicado o teste do Qui-quadrado. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Pernambuco, registro CEP/CCS/UFPE Parecer Nº 1.135.195; CAAE Nº 13380613.4.0000.5208.

Resultados

Foram avaliadas 277 mulheres nutricionistas do estado de Pernambuco, com uma mediana de idade de 29 anos. Dentre as nutricionistas avaliadas 37,2% afirmaram já ter feito em algum momento de suas vidas, dieta para perda ponderal e 19,1% afirmaram estar em dieta. As nutricionistas, 74,0%, eram eutróficas e 22,0% apresentaram excesso de peso, sendo que deste valor, 5,4% eram obesas. Quanto a análise do consumo das mulheres com e sem excesso de peso não foi encontrada diferença estatisticamente significativa na ingestão de alimentos in natura ($p=0,053$), processados ($p=0,695$) e ultraprocessados ($p=0,609$). Foi observada uma tendência no grupo com excesso de peso a um maior consumo de alimentos in natura, ³ 4 porções por dia (62,3%), contra 47,2% no grupo sem excesso de peso.

Conclusão

Os dados encontrados são preocupantes e evidenciam a necessidade da detecção precoce de possíveis transtornos com o intuito de intervir preventivamente junto a estes profissionais, visando a promoção da saúde.

Referências

1. World Health Organization. The 10 leading causes of death in the world, 2000 and 2012. Fact sheet N°310 - Updated May 2014.
2. Faintuch J, Oliveira Jr NR, Beani Jr A, Lupinacci RA, Gama-Rodrigues JJ. Epidemiologia e comorbidades da obesidade. Rev Bras Nutr Clin 2005; 20(1):16-19.
3. VIGITEL BRASIL 2014 Saúde Suplementar: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília, 2015. Agência Nacional de Saúde Suplementar. Ministério da Saúde.
4. ARAÚJO, K. L., et al. Estigma do nutricionista com obesidade no mundo do trabalho. Revista de Nutrição, v. 28, n.6, p.569-579, 2015b.
5. Azevedo ECC et al. Consumo alimentar de risco e proteção para as doenças crônicas não transmissíveis e sua

associação com a gordura corporal: um estudo com funcionários da área de saúde de uma universidade pública de Recife (PE), Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, v.19, n.5, p.1613-1622, 2014.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Excesso de peso; Nutricionistas

TRANSTORNOS ALIMENTARES E INSEGURANÇA ALIMENTAR: CONSUMO ALIMENTAR E OUTROS COMPORTAMENTOS DE RISCO EM ADOLESCENTES

VANESSA BARBOSA FACINA; MÔNICA LEILA PORTELA DE SANTANA; RENATA ALVES MONTEIRO; SANDRA MARIA CHAVES DOS SANTOS; RITA DE CÁSSIA RIBEIRO SILVA; MARIA ESTER PEREIRA CONCEIÇÃO MACHADO

¹ UFBA - Universidade Federal da Bahia, ² UFRB - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, ³ UNB - Universidade de Brasília

vanessafacina@yahoo.com.br

Introdução

A insegurança alimentar, além de estar associada tradicionalmente à desnutrição e às carências nutricionais, vem sendo relacionada ao excesso de peso. Além disso, há investigações que evidenciam sua associação a prejuízos cognitivos e psicológicos, bem como a transtornos de humor/ansiedade, depressão e transtornos alimentares. Indivíduos que vivenciam a insegurança alimentar podem apresentar alterações em seus comportamentos alimentares em decorrência da restrição alimentar cíclica a qual são submetidos, sendo tal fato um possível desencadeador de comportamentos alimentares extremos, como a compulsão alimentar. O excesso de peso, a insatisfação com a imagem corporal e a prática de realizar dietas também estão associadas a comportamentos relacionados à comportamentos extremos de controle de peso entre os adolescentes, mesmo em condições desfavoráveis econômicas e sociais.

Objetivos

Estabelecer a relação entre insegurança alimentar, comportamentos de risco para transtornos alimentares e consumo alimentar entre adolescentes.

Metodologia

Estudo transversal envolvendo adolescentes de ambos os sexo e idade entre 11 e 17 anos, estudantes do ensino público de Salvador-Bahia, realizado em 2009. O cálculo da amostra envolveu procedimento complexo de amostragem por conglomerado. Foram investigados: i) estado antropométrico: percentil índice de massa corporal segundo sexo e idade; ii) segurança alimentar e nutricional: Escala Brasileira de Insegurança Alimentar; iii) comportamentos de risco para transtornos alimentares: Teste de Atitude Alimentares-26 e Teste de Investigação Bulímica de Edinburg; iv) insatisfação com a imagem corporal: Questionário de Imagem Corporal; v) consumo alimentar: Questionário de Frequência Alimentar com classificação dos alimentos segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira. Para a análise dos dados utilizou-se o Programa SPSS 18.0. Após teste de normalidade, frequência, medidas de tendência central e medidas de variabilidade, bem como a diferença entre os grupos foram identificadas pelo Teste de Mann-Whitney com nível de significância de 5%. Projeto aprovado sob parecer nº 002-08 pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal da Bahia.

Resultados

Participaram deste estudo 1.223 adolescentes. A maioria dos estudantes era do sexo feminino (57,7%), a média de idade foi de 14,4 ($\pm 1,52$) anos e 15,4% tinham excesso de peso. A insegurança alimentar esteve presente em 66,3% dos domicílios, sendo 42,7% de insegurança alimentar moderada ou grave. Ainda, os resultados mostraram que 20,4% dos adolescentes estavam insatisfeitos com o seu corpo, 15,1% tinham atitudes alimentares negativas e 9,4% algum grau de comportamento compulsivo e/ou purgativo. Ao comparar tais comportamentos entre os grupos com e sem segurança alimentar observou-se diferença estatística significativa para sintomas de anorexia nervosa, bulimia nervosa e insatisfação com a imagem corporal ($p < 0,001$), estando os inseguros mais vulneráveis quanto à frequência desses comportamentos. A média do consumo de alimentos in natura ou minimamente processados ($p = 0,011$), processados ($p = 0,022$) e ultraprocessados ($p = 0,015$) também diferiu entre os grupos, com maior valor para os alimentos in natura entre os inseguros.

Conclusão

Os adolescentes que residiam em domicílios em insegurança alimentar estavam mais vulneráveis à ocorrência de comportamentos de risco para transtornos alimentares e imagem negativa do seu corpo, além de consumir mais alimentos in natura.

Referências

BECKER, C. B.; MIDDLEMASS, K.; TAYLOR, B.; JOHNSON, C.; GOMEZ F. Food insecurity and eating disorder pathology. *International Journal of Eating Disorders*, v. 50, n. 9, p. 1031-1040, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

MYLES, T. L.; STARR, K. N. P.; JOHNSON, K. B.; LEE, J. S.; FISCHER, J. G.; JOHNSON, M. A. Food insecurity and eating behavior relationships among congregate meal participants in Georgia. *Journal of Nutrition in Gerontology and Geriatrics*, v. 35, n. 1, p. 32–42, 2016.

SANTANA, M. L. P.; ASSIS, A. M. O.; SILVA, R. C. R.; RAICH, R. M.; MACHADO, M. E. P. C.; PINTO, E. J.; MORAES, L. T. L. P.; RIBEIRO, H. C. Risk Factors for Adopting Extreme Weight-Control Behaviors among Public School Adolescents in Salvador, Brazil: A Case-Control Study. *Journal of the American College of Nutrition*, v. 35, n. 2, p. 113-117, 2016.

TESTER, J. M.; LANG, T. C.; LARAIA, B. A. Disordered eating behaviours and food insecurity: a qualitative study about children with obesity in low-income households. *Obesity Research and Clinical Practice*, v. 10, n. 5, p. 544-552, 2016.

Palavras-chave: Insegurança Alimentar; Transtornos Alimentares; Excesso de Peso

USO DAS TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO PARA PROMOÇÃO DO CUIDADO NUTRICIONAL NO PERÍODO PÓS-PARTO - RELATO DE EXPERIÊNCIA

KARINA DOS SANTOS; BEATRIZ DELLA LÍBERA; ROBERTA GABRIELA PIMENTA DA SILVA ARAÚJO; DENISE CAVALCANTE DE BARROS; CLÁUDIA SAUNDERS

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² FIOCRUZ - Fundação Oswaldo Cruz

karsantos@gmail.com

Introdução

A retenção de peso pós-parto (RPPP) associa-se com desenvolvimento de obesidade futura. O retorno ao peso pré-gestacional deve ocorrer até um ano após o parto. Intervenções dietéticas são eficazes para promover redução da RPPP.

Objetivos

Relatar experiência de uso das tecnologia de informação e comunicação para promoção do Cuidado Nutricional no período pós-parto.

Metodologia

Em 2016, implementamos uma proposta de Cuidado Nutricional às moradoras da comunidade de Manguinhos, Rio de Janeiro, no âmbito da Atenção Básica. Foram oferecidas 3 consultas coletivas, mensais, para orientação nutricional visando à redução da RPPP. Participaram do primeiro encontro, 31 mulheres. Entretanto, somente 7 mulheres compareceram ao segundo encontro e 6 ao terceiro. A alta perda de seguimento (80,6%) indicou a necessidade de reformulação da proposta. Avaliando a literatura científica recente sobre o assunto, percebemos que é comum a baixa adesão das mulheres ao acompanhamento nutricional no período pós-parto, especialmente para as de baixa renda e vulnerabilidade social. As demandas do cuidado com o(s) filho (s) e a família ocupam quase que exclusivamente o tempo das mulheres. O uso das tecnologias de informação e comunicação surge como uma estratégia para possibilitar aproximação com as mulheres, complementando a abordagem presencial convencional. A referida experiência fez parte de projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola Nacional de Saúde Pública ENSP/FIOCRUZ (CAAE 0251.0.031.031-10) e está registrado na base Brasileira de Ensaios Clínicos (REBEC - RBR-4t46ry).

Resultados

Ainda em 2016, propusemos nova abordagem, oferecendo 4 consultas individuais, mensais, associadas ao acompanhamento por meio do aplicativo gratuito de mensagens instantâneas WhatsApp® e do site de mídia social Facebook®. Foram criadas mensagens em forma de imagem para as orientações nutricionais, enviadas semanalmente, por meio do WhatsApp®. As mulheres foram incentivadas a enviar mensagens pelo aplicativo, de forma privada, com fotos de refeições, dúvidas sobre produtos e o que mais achassem pertinente ao acompanhamento nutricional. Na página do Facebook®, foram compartilhadas postagens divulgadas pelo Ministério da Saúde e outras entidades brasileiras oficiais de Saúde Pública, acompanhadas de textos direcionados à saúde da mulher. As nutricionistas da equipe retornavam individualmente as mensagens recebidas. Iniciaram o projeto 41 mulheres, no período de 6 a 9 meses pós-parto, todas com RPPP. Após 3 meses de aconselhamento nutricional, 26 mulheres compareceram às 4 consultas e apresentaram diminuição da RPPP, do perímetro da cintura e do IMC, além de melhoria global da qualidade da alimentação. A perda de seguimento foi de 37%, bem inferior à anterior. Além disso, pudemos manter contato com as mulheres que não conseguiram comparecer às consultas, promovendo, certa maneira, continuidade do acompanhamento, frente às dificuldades enfrentadas por estas.

Conclusão

O uso das tecnologias de informação e comunicação para promoção do Cuidado Nutricional no pós-parto foi uma experiência positiva em nosso trabalho, aumentando o vínculo entre a equipe de nutricionistas e as mulheres atendidas. As mulheres enviaram fotos dos pratos, dúvidas e comentários sobre a alimentação durante todo o acompanhamento. Recomendamos que as ferramentas sejam adotadas em outros trabalhos e/ou ações de Saúde Pública que tenham esses desfechos como objetivos.

Referências

ALLEN, J.K.; STEPHENS, J.; PATEL, A. Technology-Assisted Weight Management Interventions: Systematic Review of

Clinical Trials. *Telemed J E Health.*, v. 20, n. 12, p. 1103–1120. 2014.

PHELAN, S. et al. Effect of an Internet-Based Program on Weight Loss for Low-Income Postpartum Women: A Randomized Clinical Trial. *JAMA*, v. 317, n.23, p. 2381-2391. 2017.

STANG, J.; HUFFMAN, L. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Obesity, Reproduction and Pregnancy outcomes. *J Acad Nutr Diet*, v.116, n.4, p.677-691. 2016.

Palavras-chave: Atenção Básica; Nutrição em Saúde Pública; Tecnologia em Saúde

USO E CONHECIMENTO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

PATRÍCIA FERNANDES DA SILVA GOMES; RAQUEL DE ALMEIDA ALVARENGA MARQUES; DANIELA SILVA CANELLA

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
danicanella@gmail.com

Introdução

A venda de alimentos ultraprocessados aumentou expressivamente na América Latina, de 2000 a 2013, estando fortemente relacionada ao aumento do índice de massa corporal médio da população. Alimentos ultraprocessados são formulações industriais cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e o uso de vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial, como os aditivos. Os efeitos dos aditivos no organismo ainda são pouco pesquisados, porém há associação com algumas patologias. O rótulo dos alimentos pode ser uma importante ferramenta para a tomada de decisão e para as escolhas alimentares.

Objetivos

Avaliar uso e conhecimento sobre rotulagem de alimentos ultraprocessados por estudantes universitários e investigar se há diferença entre o conhecimento sobre aditivos e ingredientes alimentares entre estudantes da área de saúde e estudantes de outras áreas.

Metodologia

Estudo transversal, realizado via internet, utilizando questionário eletrônico autoaplicável, com 13 questões fechadas e 3 questões abertas relacionadas ao uso e conhecimento sobre rotulagem de alimentos ultraprocessados, com destaque para conhecimentos sobre aditivos alimentares. A população de estudo foi selecionada por conveniência, englobando estudantes da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) de cursos “da área da saúde” e “de outras áreas”. A amostra foi composta por 129 estudantes. As variáveis estudadas foram descritas por meio de frequência e seus respectivos intervalos de confiança (IC 95%) para o conjunto da população e estratificadas para cursos “da área da saúde” e “de outras áreas”. Diferenças significativas foram identificadas pela comparação dos IC 95%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto da UERJ (CAAE:64143616.0.0000.5259).

Resultados

Do total de estudantes, 45% eram “da área da saúde”, maioria não cotista (64,3%) e do sexo feminino (57,4%) e com idade média de 23,1 anos. Mais da metade dos indivíduos relatou ter o costume de ler rótulos (59,6%). Houve pouca diferença no uso dos rótulos entre estudantes “da área da saúde” e “de outras áreas”, porém aqueles “da saúde” leem mais os rótulos quando comparados aos demais [68,9% (55,7; 79,6) e 52,1% (40,3; 63,5), respectivamente]. Os itens mais lidos foram: número de calorias (40,3%), todas as informações (22,4%) e lista de ingredientes (17,8%). A principal diferença entre os estudantes se refere ao conhecimento de ingredientes e/ou aditivos, sendo mais conhecidos pelos estudantes “da saúde”. Apesar da diferença de frequência, os ingredientes e/ou aditivos mais conhecidos por estudantes “da área da saúde” e “de outras áreas” foram os mesmos: frutose e glicose [84,5% (72,5; 91,8) e 50,7% (39,0; 62,2), respectivamente] e aspartame [65,5% (52,2; 76,7) e 40,8% (29,9; 52,7), respectivamente]. Estudantes “da saúde” deixariam de comprar alimentos na presença de algum dos aditivos e/ou ingredientes citados com maior frequência, apesar do baixo percentual geral [35,4% (24,6;47,9) e 30,2% (22,8;38,8), respectivamente].

Conclusão

Mais da metade dos indivíduos referiu ler rótulos de alimentos ultraprocessados e, apesar de conhecerem poucos ingredientes e/ou aditivos, parte dos estudantes deixaria de comprar alimentos na presença destes. O conhecimento sobre rotulagem influencia a compra de alimentos, o que reforça a importância deste assunto ser abordado em contextos como serviços de saúde e escolas.

Referências

Martins APB, Levy RB, Claro RM, Moubarac JC, Monteiro CA. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira 1987-2009). Rev. Saúde Pública. 2013; 47(4): 656-65. Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para população brasileira. 2ª edição. Brasília: 2014. 152 f. Disponível em

URL:

Bissacotti AP, Angst CA, Saccol ALF. Implicações dos aditivos químicos na saúde do consumidor. *Disciplinarum Scientia*. 2015; 16(1): 43-59.

Palavras-chave: rótulo nutricional; alimentos ultraprocessados; aditivos alimentares

VALIDAÇÃO DE CONTEÚDO DE UM INSTRUMENTO DE AUDITORIA DO AMBIENTE ALIMENTAR PAUTADO NO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

CAMILA APARECIDA BORGES; PATRICIA CONSTANTE JAIME

¹ FSP/USP - Faculdade de Saúde Pública-Universidade de São Paulo

camilaborges.usp@gmail.com

Introdução

O Guia Alimentar para a População Brasileira reconhece o papel do ambiente alimentar no acesso a uma alimentação saudável, assim como, enfatiza que a informação sem evidências científicas e a publicidade exagerada de produtos ultraprocessados podem ser potenciais obstáculos no alcance de uma alimentação adequada pela população (Brasil, 2014). A construção de instrumentos nacionais de auditoria no ambiente alimentar que estejam em consonância com as recomendações brasileiras de alimentação e nutrição é necessária frente a relação entre diferentes formas de comunicação e publicidade nos comércios varejistas de alimentos e as escolhas alimentares dos consumidores (JAHNS, 2014; JAHNS, 2016; MOORE, 2016; MARTIN-BIGGERS, 2013).

Objetivos

Descrever a validação de conteúdo de um instrumento de auditoria do ambiente alimentar pautado no Guia Alimentar para a População Brasileira.

Metodologia

Este é um estudo metodológico com realização da validação de conteúdo elaborada por nove juízes das seguintes áreas de atuação: pesquisa em ambiente alimentar, publicidade e propaganda de alimentos e defesa do consumidor. O referencial teórico adotado durante o painel foi o Guia Alimentar para a População Brasileira, especialmente o Capítulo 2. A escolha dos alimentos (NOVA classificação dos alimentos em in natura/minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e alimentos ultraprocessados) e o Capítulo 5. A compreensão e superação dos obstáculos. Cada item do instrumento de auditoria foi analisado pelos juízes que atribuíram pontuações baseadas na escala de Likert de 4 pontos (1-não está de acordo, 2-maiores revisões são necessárias, 3-pequenas revisões são necessárias e 4-está de acordo) para os atributos clareza, relevância, pertinência e representatividade. Além disso, os juízes possuíam um local para escrever sugestões caso a pontuação fosse igual ou inferior a 3. Foi calculado o Índice de Validade de Conteúdo (claro, relevante, pertinente e representativo) para cada item e para o total do instrumento. Foi considerado satisfatório quando IVC alcançou concordância de 0,8 entre os juízes. Os itens que não atingiram tal porcentagem foram descartados da versão final do instrumento.

Resultados

O instrumento de auditoria do ambiente alimentar possuía 37 itens, divididos em dois blocos (disponibilidade de alimentos e publicidade de alimentos). Verificou-se que a maioria dos itens foi considerado claro, relevante, pertinente e representativo pelos juízes. O IVC final do instrumento foi de 0,91. As sugestões fornecidas pelos juízes foram acatadas em sua maioria, as quais resultaram em modificação na ordem dos itens respeitando a setorização dos produtos disponíveis para a venda nos comércios varejistas e a descrição mais detalhada dos tipos de publicidade/informação veiculados nestes locais.

Conclusão

As modificações sugeridas pelos juízes resultaram em uma versão final do instrumento de auditoria do ambiente alimentar com treze blocos (onze sobre disponibilidade, variedade e estratégia de preço dos alimentos in natura/minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e ultraprocessados e dois sobre publicidade dentro e fora do comércio. Este instrumento poderá ser utilizado em pesquisas que desejam descrever o ambiente de varejo de alimentos de cidades de médio porte e servir para o planejamento de intervenções no ambiente alimentar com foco na promoção de uma alimentação saudável e adequada.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Básica, Departamento de Atenção Básica.-2.ed.- Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

JAHNS, L.; PAYNE, C.R.; WHIGHAM, L.D.; JOHNSON, L.K.; SCHEETT, A.J.; HOVERSON, B.S.; et al. Foods advertised in US weekly supermarket sales circulars over one year: a content analysis. *Nutr J.* p. 13-95, 2014.

JAHNS, L.; SCHEETT, A.J.; JOHNSON, L.K.; KREBS-SMITH, S.M.; PAYNE, C.R.; WHIGHAM, L.D.; et al. Diet Quality of Items Advertised in Supermarket Sales Circulars Compared to Diets of the US Population, as Assessed by the Healthy Eating Index-2010. *J Acad Nutr Diet.* v.116, n.1, p.115-122, jan. 2016.

MARTIN-BIGGERS, J.; YORKIN, M.; ALJALLAD, C.; CIECIERSKI, C.; AKHABUE, I.; MCKINLEY, J.; et al. What foods are US supermarkets promoting? A content analysis of supermarket sales circulars. *Appetite.* v.62, p.160-5, mar. 2013.

MOORE, L.V.; PINARD, C.A.; YAROCH, A.L. Features in Grocery Stores that Motivate Shoppers to Buy Healthier Foods, *ConsumerStyles* 2014. *J Community Health.* v.30, jan. 2016.

Palavras-chave: ambiente alimentar; auditoria; guia alimentar; estudos de validação

VALIDAÇÃO DE INSTRUMENTO IMAGÉTICO DE PROMOÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS PARA ADOLESCENTES

KELLY PARANHOS COSTA; LAÍS GOMES FONSECA; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN

¹ UNB - Universidade de Brasília

laisfonseca.lgf@gmail.com

Introdução

A dieta dos adolescentes brasileiros é caracterizada pela insuficiência em frutas e hortaliças e alta participação de alimentos ultraprocessados (1). Há uma ingestão elevada de sódio, açúcares livres e gordura saturada acima dos limites considerados aceitáveis (2,3); reforçando a necessidade de se desenvolver diferentes estratégias de Educação Alimentar e Nutricional para a promoção de práticas alimentares saudáveis nessa fase da vida.

Objetivos

Validar um instrumento educativo de promoção de práticas alimentares saudáveis baseado em réplicas de alimentos para adolescentes.

Metodologia

O instrumento baseado em réplicas de alimentos foi desenvolvido com base na alimentação habitual dos adolescentes brasileiros e nas recomendações vigentes no país (4). As réplicas de alimentos compõem 12 refeições, sendo 2 saudáveis e 2 não saudáveis para o desjejum, almoço/jantar e lanche. Para evidenciar a diferença de composição nutricional entre as opções saudáveis e não saudáveis, tubos transparentes apresentavam as quantidades específicas de açúcar adicionado, lipídeo e sódio de cada refeição, convertidos respectivamente em açúcar, óleo e sal. Para validação, foram realizados 12 grupos focais com 110 adolescentes de 3 escolas particulares de cidades do Distrito Federal, selecionadas por conveniência. Os participantes foram apresentados ao instrumento e julgaram se o material representava adequadamente sua alimentação, se permitia o entendimento correto da mensagem implícita sobre escolhas alimentares e se o mesmo era útil para promoção de alimentação saudável. Realizou-se análise de conteúdo dos debates gravados, com auxílio do software Nvivo®. Foi aplicado questionário que avaliou o grau de concordância dos participantes quanto ao aspecto visual do instrumento e sua mensagem. Considerou-se o instrumento validado se houvesse uma avaliação positiva do instrumento e, para análise quantitativa, porcentagens de concordância igual ou superior a 70%. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CAEE 47583415.5.000.0030).

Resultados

Segundo os participantes, o instrumento educativo representa o consumo habitual dos adolescentes, desperta a atenção, fomenta discussões em torno do tema saúde e alimentação, transmite informações nutricionais claras, e alerta sobre os riscos à saúde decorrentes de escolhas alimentares pouco saudáveis. A linguagem imagética utilizada facilitou a interpretação e compreensão das mensagens pretendidas de forma apropriada. Os adolescentes julgaram o material útil para a promoção da alimentação saudável. O nível de concordância do questionário quantitativo foi superior a 70%, corroborando com a validação do instrumento.

Conclusão

Destaca-se o importante diferencial do estudo, que foi validar um instrumento educativo desenvolvido a partir das recomendações atuais e da alimentação habitual dos adolescentes brasileiros. As réplicas são itens de material resistente e durável, além de serem eficientes em representar o alimento real. O instrumento foi bem avaliado pelos adolescentes, considerando-o atrativo, claro e eficaz em transmitir a mensagem proposta. Nesse sentido, o instrumento educativo composto por réplicas de alimentos foi considerado validado como recurso para promoção da alimentação saudável entre os adolescentes, sendo avaliado como uma estratégia promissora para educação alimentar e nutricional desse público.

Referências

(1) Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa Nacional da Saúde do Escolar 2015. Rio de Janeiro, 2016.

(2) Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Análise do

Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Rio de Janeiro, 2011.

(3)Souza AM, Barufaldi LA, Abreu GA, Giannini DT, de Oliveira CL. ERICA: intake of macro and micronutrientes of Brazilian adolescents. Revista de Saúde Pública 2016; 2016; 50 (Suppl 1): 5s.

(4)Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2a edição. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; adolescentes; dieta; hábitos alimentares

VALIDAÇÃO RELATIVA DE UM QUESTIONÁRIO ON-LINE PARA AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES

SANDY MARY OTTO; LUCIANA JEREMIAS PEREIRA; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS; PATRICIA FARIA DI PIETRO; FRANCILENE GRACIELI KUNRADI VIEIRA

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil
phinnig@yahoo.com.br

Introdução

O uso de instrumentos baseados na *web* para avaliação do consumo alimentar vem sendo cada vez mais empregado em pesquisas sobre o estado de saúde da população. Além de fácil aplicabilidade, apresenta um menor custo e tempo de aplicação em relação aos métodos tradicionais tipo papel e lápis. No entanto, para verificar aplicabilidade de instrumento, é preciso que este seja submetido a estudos de validação.

Objetivos

Verificar a validade relativa do questionário on-line de Consumo Alimentar e Atividade Física de Escolares (*webCAAFE*) utilizando como método de referência o diário alimentar.

Metodologia

Estudo transversal, realizado em 2013 com 326 escolares do 2º ao 5º ano do ensino fundamental de cinco escolas da rede pública de Florianópolis. O estudo ocorreu em duas etapas: (1) preenchimento de um diário alimentar e (2) preenchimento do *webCAAFE* na sala informatizada da escola no dia seguinte. O *webCAAFE* é um questionário on-line para autopreenchimento do consumo alimentar e atividade física do dia anterior. A validade relativa foi testada pelas taxas de acertos, omissões e intrusões dos itens alimentares relatados nas seis refeições do *webCAAFE*, usando o registro no diário alimentar como referência. Regressão logística multivariada multinomial foi utilizada para estimar a influência de fatores relacionados aos participantes nas taxas de omissão e intrusão. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos/UFSC (nº 2250/11) e todos os responsáveis pelos participantes forneceram consentimento por escrito.

Resultados

As taxas intrusão e omissão foram baixas, 33% e 24% respectivamente, quando considerados todos os itens alimentares nas seis refeições. O item *nuggets* exibiu a maior taxa de omissão, enquanto o item batata frita apresentou a maior taxa de intrusão. Escolares do 4º e 5º anos apresentaram menor chance de intrusões e omissões dos itens alimentares comparadas aos escolares do 2º e 3º anos. Escolares que possuíam um computador em casa tiveram maior probabilidade de intrusões e menor chance de omissão comparados aos que não tinham computador em casa. Escolares que estudavam no turno integral exibiram maior chance de intrusão e omissão comparados aos escolares do turno matutino. Não foram encontradas diferenças significantes nas probabilidades de omissão e intrusão em relação ao estado nutricional e escolaridade dos pais.

Conclusão

O *webCAAFE* é um instrumento válido para avaliação do consumo alimentar em nível de grupos de escolares do 2º ao 5º ano do ensino fundamental de escola pública.

Referências

Palavras-chave: consumo alimentar; escolares; novas tecnologias; validação

VARIAÇÃO TEMPORAL DO ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES NO MUNICÍPIO DE DOURADOS-MS: DADOS DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SISVAN)

THAIS CRISTINE DE SOUZA BRITO; NATTIELE NERES FERREIRA FERNANDES; ANA LUÍSA LAGES BELCHOR; RITA DE CÁSSIA BERTOLO MARTINS; NAIARA FERRAZ MOREIRA

¹ UFGD - Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados-Mato Grosso do Sul, Brasil
naiaraferraz@ymail.com

Introdução

A adolescência é uma fase importante na aquisição de hábitos de vida, portanto, a manutenção de uma alimentação inadequada e excesso de peso nessa faixa etária pode ser preocupante, visto que estes são considerados fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (LEVY et al.; 2010; MALTA et al., 2014). Neste cenário, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), é um importante instrumento para o monitoramento do estado nutricional e consumo alimentar da população. Os dados gerados pelo SISVAN permitem o planejamento e tomada de decisões nas políticas e programas relacionados a promoção da saúde (BRASIL, 2015).

Objetivos

Avaliar a variação temporal do estado nutricional e do consumo alimentar de adolescentes no município de Dourados/Mato Grosso do Sul, entre os anos de 2010 a 2014 utilizando dados do Sistema de Vigilância Alimentar Nutricional.

Metodologia

Foram coletados dados dos relatórios públicos anuais do SISVAN, dos anos de 2010 a 2014, sobre o estado nutricional e consumo alimentar. Foi calculada a cobertura populacional do SISVAN em relação ao número de cadastros registrados no Sistema de Informação da Atenção Básica. Para avaliar o estado nutricional levou-se em consideração os índices antropométricos Índice de Massa corporal para idade (IMC/idade) e estatura para idade (estatura/idade), classificados de acordo com a recomendação da OMS publicada a partir do ano de 2007. Os marcadores alimentares selecionados no campo "tipo de relatório" foram: frutas ou salada de frutas, salada crua, legumes e verduras cozidos, feijão e leite e iogurte, sendo estes considerados alimentos marcadores de alimentação saudável, e refrigerante, hambúrguer e embutidos, batata frita, biscoitos doces e biscoitos salgados considerados alimentos marcadores de alimentação não saudável.

Resultados

Entre os anos de 2010 e 2014, observou-se aumento do percentual de sobrepeso na ordem de 20% (de 18,4% para 22,2%) e da obesidade de 1,9% (7,9% para 9,4%) e manutenção, na ordem de 90%, de adequação de estatura para idade no período analisado. Em relação aos marcadores de alimentação saudável notou-se queda no percentual de consumo de feijão e verduras cruas. Quanto aos Marcadores não saudáveis, observou-se elevado percentual de consumo de refrigerantes, bolachas/biscoitos salgados ou salgadinhos, hambúrguer/embutidos e de bolachas/biscoitos doces ou recheados, sendo estes dois últimos com aumento no período avaliado. Contudo, a cobertura populacional de adolescentes pelo SISVAN no município de Dourados é considerada baixa em relação ao número de cadastros no Sistema de Informação da Atenção Básica, sobretudo em relação aos registros de consumo alimentar.

Conclusão

Estes resultados corroboram com outros estudos que encontraram elevados percentuais de fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis, apesar da baixa cobertura populacional, sugerindo a necessidade de incentivar ações de Vigilância Alimentar e Nutricional na atenção básica.

Referências

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE; SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE; DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

LEVY, R. B.; CASTRO, I. R. R.; CARDOSO, L. O.; TAVARES, L. F.; SARDINHA, L. M. V.; GOMES, F. S. et al. Consumo e comportamento alimentar entre adolescentes brasileiros: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), 2009. *Ciência & Saúde Coletiva*, 15(Supl. 2):3085-3097, 2010.

MALTA, D. C.; ANDREAZZI, M. C. R.; OLIVEIRA-CAMPOS, M.; ANDRADE, S. S. C. A.; SÁ, N. N. B; MOURA L, et al. Tendência dos fatores de risco e proteção de doenças crônicas não transmissíveis em adolescentes, Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE 2009 e 2012). Rev Bras Epidemiol SUPPL PeNSE 77-91, 2014.

Palavras-chave: estado nutricional; consumo alimentar; adolescentes; vigilância

VERIFICAÇÃO DA CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA COMO FATOR DE MONITORAMENTO PARA O RISCO DE SARCOPENIA EM IDOSOS FREQUENTADORES DE UMA PARÓQUIA DE BELÉM-PA

ALESSANDRA DOS SANTOS BARATA; MARINA GORETH SILVA DE CAMPOS; RAYANNA LETICIA DOS SANTOS LEITE; SAMARA DA SILVA QUEIROZ; WALYSON SANTOS DE SOUZA; RÉIA SÍLVIA LEMOS

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
alessandrasbarata@gmail.com

Introdução

A senescência é um processo natural que sucede diversas alterações fisiológicas e morfológicas no organismo, causando alterações expressivas na composição corporal (PAGOTTO, 2013). A sarcopenia é definida como a diminuição da força, do volume e função muscular, sendo relacionada com inúmeras disfunções e doenças sistêmicas que geram grande impacto na saúde do idoso, visto que a perda progressiva de massa muscular é uma característica significativa do envelhecimento (PAULA, 2016). A circunferência da panturrilha é uma medida antropométrica prática e de baixo custo, relacionada com massa e função muscular do idoso (PEIXOTO, 2016).

Objetivos

Verificar a prevalência de sarcopenia, utilizando a circunferência da panturrilha como parâmetro, em idosos participantes de um grupo de convivência na cidade de Belém-PA.

Metodologia

Estudo transversal, descritivo, realizado no período de janeiro de 2016 a julho de 2017 durante atividades de pesquisa e extensão voluntárias com idosos frequentadores do Núcleo de Convivência da Pastoral da Pessoa Idosa de uma Paróquia, em Belém-PA. A pesquisa atende as exigências da Resolução CNS nº 466, de 12 de dezembro de 2012, submetida à Plataforma Brasil, na qual recebeu autorização sob CAAE nº 56210016.5.0000.0018, tendo os participantes assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Por meio de um questionário estruturado com perguntas fechadas, foram pesquisados dados sociodemográficos e condições de saúde. Quanto à antropometria, foram aferidos peso e altura para o cálculo do Índice de Massa Corporal de acordo com as diretrizes da Organização Pan-americana de Saúde (OPAS, 2001) e a circunferência da panturrilha seguindo as diretrizes da Organização Mundial de Saúde (OMS, 1998). Os dados coletados foram registrados em planilha eletrônica e a análise descritiva dos dados feitas no programa BioEstat® 5.3.

Resultados

O estudo foi realizado com 100 idosos de ambos os sexos, sendo prevalente o sexo feminino (86%). Dentre os idosos participantes, com base na classificação do Índice de Massa Corporal, 32% apresentaram eutrofia, 36% sobrepeso e obesidade, e por fim, 32% dos indivíduos do estudo estavam com baixo peso. Segundo a classificação da circunferência da panturrilha, foi averiguado que 32% dos integrantes do estudo manifestavam desnutrição, deste total, 22,7% exibem também o estado nutricional de desnutrição conforme o Índice de Massa Corporal.

Conclusão

A desnutrição e baixo peso, segundo a circunferência da panturrilha e Índice de Massa Corporal, respectivamente, foi observada em uma parcela importante dos idosos do estudo. Tal achado revela que a perda de peso atingiu de forma relevante os compartimentos corporais dos idosos levando-os a perda de massa magra, que segundo Paula (2016), é uma das causas para a sarcopenia. Portanto, ressalta-se a importância do monitoramento antropométrico da circunferência da panturrilha, a fim de viabilizar a identificação, rápida e prática da perda de massa muscular a fim de recuperá-la o mais precocemente para reduzir os riscos de sarcopenia no idoso, possibilitando-lhe melhor independência e qualidade de vida.

Referências

PAGOTTO, V. **Sarcopenia em idosos: revisão, prevalência, concordância entre métodos diagnósticos e antropometria como proposta de rastreamento**. 2013. 193 f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Goiás, Goiânia. 2013.

PAULA, J.A. et. al. Análise de métodos para detectar sarcopenia em idosos independentes da comunidade. **Rev. Bras.**

Geriatr. Gerontol., Rio de Janeiro, v. 19, n. 2, p. 235-246, 2016.

PEIXOTO, L.G. et. al. A circunferência da panturrilha está associada com a massa muscular de indivíduos hospitalizados. **Rev. Bras. Nutr.**, Urbelândia, v. 31, n. 2, p. 167-7, 2016.

OPAS (Organización Panamericana de la Salud). **Encuesta multicéntrica Salud Bienestar y Envejecimiento (SABE) en América Latina y el Caribe: informe preliminar**. 92p. XXXVI Reunión del Comité Asesor de Investigaciones en Salud, Kingston – Jamaica, 9-11 jul 2001. Washington/D.C: OPAS, 2001.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic. **WHO Technical Report Series**, Geneva, n. 894, 1998.

Palavras-chave: Antropometria; Desnutrição; Massa muscular; Saúde do idoso; Saúde pública

VISÃO MULTIPROFISSIONAL SOBRE AS CONTRIBUIÇÕES DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NA ALIMENTAÇÃO DE ESCOLARES DO INTERIOR PERNAMBUCANO

ANA PAULA PIRES DE MELO; CATARINE SANTOS DA SILVA; FLÁVIA GABRIELLE PEREIRA DE OLIVEIRA

¹ UNIFAVIP-DEVRY - Centro Universitário do Vale do Ipojuca

catarine.nutri@yahoo.com.br

Introdução

O Programa de Aquisição de Alimentos é um instrumento de estruturação do desenvolvimento da agricultura familiar, que permite a compra do produto da agricultura familiar sem licitação. O objetivo central do programa é garantir o acesso aos alimentos em quantidade, qualidade e regularidade necessária às populações em situação de insegurança alimentar e nutricional. A compra de alimentos da agricultura familiar através do Programa Nacional de Alimentação Escolar incentiva o consumo e a valorização dos alimentos produzidos pelos agricultores familiares, estimulando o cooperativismo e o associativismo, além da alimentação regional adequada e saudável.

Objetivos

Analisar as contribuições do programa de aquisição de alimentos nas creches e escolas da zona rural do município de Santa Cruz do Capibaribe-PE.

Metodologia

Estudo transversal, qualitativo, com caráter exploratório. A população entrevistada foi composta por agricultores da região que são cadastrados no programa de aquisição de alimentos, além dos outros profissionais que de alguma forma também fazem parte do programa: uma nutricionista, o secretário de agricultura do município e três gestores das escolas e da creche. Os dados foram coletados através da aplicação de questionários estruturados pela pesquisadora contemplando informações sobre acompanhamento e desenvolvimento do programa, como período de execução e os tipos de alimentos fornecidos. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética do Centro Universitário do Vale do Ipojuca sob o nº 1.396.379 e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Foram entrevistados nove agricultores, sendo cinco do sexo masculino e quatro do sexo feminino, uma nutricionista e três gestores escolares (2 do sexo masculino e 1 do sexo feminino). Sobre os principais alimentos fornecidos, foi relatada maior frequência de queijo coalho, galinha de capoeira, maracujá, canjica, pamonha e mel. Ao avaliar os pontos positivos e negativos do programa, constatou-se que os pontos positivos destacados pelos agricultores foram a garantia de fonte de renda, a valorização dos produtos e a compra direta. A nutricionista destacou a possibilidade de oferecimento de alimentação mais saudável e fortalecimento da agricultura familiar, opinião concordante com as dos gestores, que afirmaram que assim são valorizados os agricultores da região. Sobre os desafios encontrados no programa, alguns agricultores referiram o atraso no pagamento. Já a nutricionista relatou o problema de falta de local para recepção dos alimentos a serem separados e redistribuídos. Os gestores destacaram ainda que um ponto a melhorar é que às vezes há atraso na entrega.

Conclusão

Foi consenso entre os entrevistados que os benefícios encontrados através do programa são o fortalecimento da agricultura familiar, contribuindo para o desenvolvimento da economia local, além do auxílio de uma forma muito positiva às práticas alimentares saudáveis no ambiente escolar. Apesar dos desafios ainda existentes, pode-se afirmar que o programa vem beneficiando não apenas os agricultores familiares diretamente atendidos, mas também a comunidade escolar e população local, na perspectiva de promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional da região.

Referências

ASSIS, S.C.R. PRIORE, S.E. FRANCESCHINI, S.C.C. Impacto do Programa de Aquisição de Alimentos na Segurança Alimentar e Nutricional dos Agricultores. *Ciência e Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v.22, n.2, fev. 2017. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232017000200617 >. Acesso em: 04 nov. 2017.

RIBEIRO, A.L.P; CERATTI, S; BROCH, D.T. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a participação da agricultura familiar em municípios do Rio Grande do Sul. *Revista Gestão e Desenvolvimento em Contexto*, Rio Grande

do Sul, v.1, n.1. 2013. Disponível em: < <http://revistaeletronica.unicruz.edu.br/index.php/GEDECON/article/view/282>> .Acesso em: 04 nov. 2017.

SARAIVA, E.B. et al. Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Ciência e Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v.18, nº 4. 2013. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/csc/v18n4/04.pdf> >. Acesso em: 04 nov. 2017.

SOUSA, A.A. et al. Cardápios e sustentabilidade: ensaio sobre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Revista de Nutrição*, Campinas, v.28, n.2, mar/abr. 2015. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732015000200217&lng=en&nrm=iso&tlng=pt >. Acesso em: 04 nov. 2017.

TRICHES R.M, SCHNEIDER S. Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção. *Saúde e Sociedade*, São Paulo, v.19, n.4, out./dez. 2010. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-12902010000400019 >. Acesso em: 04 nov. 2017.

Palavras-chave: Agricultura familiar; Alimentação escolar; Segurança Alimentar e Nutricional

VIVÊNCIA DO ACADÊMICO DE NUTRIÇÃO NAS VISITAS DOMICILIARES DE RECÉM-NASCIDOS PARTICIPANTES DE UM PROJETO DE EXTENSÃO

CAROLINE RAMOS FRIGI; CAROLINE D'AZEVEDO SICA; LUCIANA PEREIRA MOSMANN

¹ UNIVERSIDADE FEEVALE - UNIVERSIDADE FEEVALE

carolineramosf@gmail.com

Introdução

O Programa Saúde da Família, também denominado Estratégia Saúde da Família, vem desempenhando papel estratégico para a consolidação do Sistema Único de Saúde (SUS), favorecendo a equidade e universalidade da assistência por meio de ações inovadoras no setor. O Programa de Saúde da Família pressupõe a visita domiciliar como tecnologia de interação no cuidado à saúde, sendo um instrumento de intervenção fundamental utilizado pelas equipes de saúde como meio de inserção e de conhecimento da realidade de vida da população, favorecendo o estabelecimento de vínculos com a mesma e a compreensão de aspectos importantes da dinâmica das relações familiares mantendo um vínculo efetivo com o paciente para elaborar uma assistência específica para cada caso. O Projeto de Extensão Mãe e Bebê da Universidade Feevale, situada no município de Novo Hamburgo, atua na promoção de saúde contribuindo para a melhora da qualidade de vida do binômio através de ações interdisciplinares com os cursos de Nutrição, Fisioterapia, Enfermagem e Psicologia em uma Unidade de Saúde da Família do município.

Objetivos

O presente estudo objetivou relatar a vivência dos acadêmicos do curso de nutrição da Universidade Feevale nas visitas domiciliares aos recém-nascidos das mães participantes do Projeto mãe e bebê.

Metodologia

Foram utilizados relatos de experiência dos acadêmicos participantes do Projeto de extensão do ano de 2016 e primeiro semestre de 2017.

Resultados

Nas visitas domiciliares foi possível observar o ambiente e condições domiciliares que até então não era possível pois o projeto propõe que durante a gestação as mulheres sejam acompanhadas durante as consultas de pré-natal na Unidade de Saúde, o vínculo entre o binômio e possíveis dificuldades que a puérpera possa demandar nos primeiros dias de vida do bebê como problemas na amamentação com a técnica e posição corretas bem como possíveis dúvidas sobre sua alimentação. Durante esta vivência o acadêmico pode fortalecer o vínculo criado com a puérpera durante o seu período gestacional, colocando em prática os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso e as capacitações desenvolvidas no projeto, auxiliando no sucesso da amamentação nos primeiros dias de vida do bebê com ações de educação nutricional que priorizem a importância do aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade Organização Mundial da Saúde.

Conclusão

A atenção às famílias e à comunidade é o objetivo central da visita domiciliar, sendo entendidas, família e comunidade, como entidades influenciadoras no processo de adoecer dos indivíduos, os quais são regidos pelas relações que estabelecem nos contextos em que estão inseridos. Compreender o contexto de vida dos usuários dos serviços de saúde e suas relações familiares deve visar ao impacto nas formas de atuação dos profissionais, permitindo novas demarcações conceituais e, conseqüentemente, o planejamento das ações considerando o modo de vida e os recursos de que as famílias dispõem.

Referências

ALBUQUERQUE, Adriana Bezerra Brasil de; BOSI, Maria Lúcia Magalhães. Visita domiciliar no âmbito da Estratégia Saúde da Família: percepções de usuários no Município de Fortaleza, Ceará, Brasil, Caderno de Saúde Pública, Vol 25, n. 5, mai. 2009. Disponível em: . Acesso em: 27 out. 2017.

SAKATA, Karen Namie et al. Concepções da equipe de saúde da família sobre as visitas domiciliares, Rev Bras Enferm, Vol 60, n. 6, abr. 2007. Disponível em: . Acesso em: 28 out. 2017.

Palavras-chave: Interação entre profissional e paciente; puerpério; amamentação; relato de experiência

WORKSHOP UTILIZANDO O GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA NA GESTÃO DE PESSOAS E DE ALIMENTOS

KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; MARIA HELENA PEREIRA DE SANTANA

¹ SMS/MACEIÓ - Secretaria Municipal de Saúde de Maceió, ² UNCISAL - Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas

kwalkyria@hotmail.com

Introdução

O guia alimentar aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira. Deve ser utilizado para estimular e apoiar a inclusão das práticas de promoção da saúde nos processos de trabalho em diferentes setores. Corroboram para isso outras políticas e planos como a Política Nacional de Educação Popular, a Política Nacional de Promoção da Saúde e o Plano de ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não transmissíveis no Brasil. No Brasil, com o apoio da sociedade civil, ações e políticas de grande alcance social vêm contribuindo para a remoção de obstáculos que dificultam a adoção das recomendações do guia. As ações de educação alimentar e nutricional devem fazer parte de um processo permanente e gerador de autonomia com a participação ativa e informada dos sujeitos. Na abordagem coletiva de promoção da saúde a utilização do método de oficina tem como objetivo promover a construção do conhecimento, por meio da reflexão sobre um tema central, inserido em um contexto social, congregando informações e reflexões e relacionando-as com significados afetivos e vivências.

Objetivos

O trabalho teve como objetivo promover a utilização do guia alimentar como instrumento de promoção da saúde e segurança alimentar e nutricional na gestão de pessoas e de alimentos.

Metodologia

O workshop foi realizado no mês de agosto de 2017 no âmbito do VII Congresso Acadêmico da Universidade Estadual de Ciências da Saúde. Os participantes foram profissionais e estudantes da área de saúde e educação, sendo formados quatro grupos de trabalho entre eles. As atividades foram realizadas em duas etapas: a primeira com uma abordagem teórica sobre o guia alimentar e a segunda com a formação dos grupos e discussão dos capítulos para elaboração das estratégias para trabalhar com o guia. Ao final os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e fizeram avaliação do workshop.

Resultados

Participaram do workshop 52 pessoas. Após a formação dos grupos houve a análise e discussão dos capítulos do guia com a apresentação das estratégias de trabalho. Foram apresentadas estratégias de inclusão da temática do guia na gestão de pessoas com o objetivo de promover autonomia nas escolhas alimentares adequadas, respeito à cultura alimentar, impacto na saúde e no rendimento do trabalho. Na gestão de alimentos ressaltou o impacto na economia local com o incentivo de alimentos in natura, produtos orgânicos e agroecológicos, considerando as especificidades do território facilitando a escolha de alimentos. Foi trabalhado os dez passos para uma alimentação saudável através da leitura de cordel como forma de reafirmar os conteúdos abordados e estimular a sua utilização nos processos de trabalho no âmbito da gestão.

Conclusão

A realização de workshop consiste como uma importante estratégia de apoio para implementação da diretriz de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável no âmbito da gestão de pessoas e de alimentos em diferentes contextos. Através da abordagem multiprofissional e intersetorial contribui-se para o reconhecimento do direito a alimentação adequada e nas ações de apoio e promoção da saúde no âmbito individual e coletivo.

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS, 2012. 68p.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156p.

_____. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. **Instrutivo: metodologia de trabalho em grupo para ações de alimentação e nutrição na atenção básica**. 1 ed. rev. Brasília: Ministério da Saúde, 2016. 168p.

Palavras-chave: Promoção da saúde; Alimentação e Nutrição; Processo de trabalho

ABORDAGEM METABOLÔMICA DO LEITE BOVINO, DESTINADO PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA, EMPREGANDO RESSONÂNCIA MAGNÉTICA NUCLEAR DE ALTA RESOLUÇÃO E QUIMIOMETRIA

NICOLE CAVALCANTE DA SILVA; CAMILA SOUSA CAMPOS DA COSTA; ANA PAULA CANEDO VALENTE

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

costa.csd@gmail.com

Introdução

A metabolômica é uma nova abordagem para estudar a ciência dos alimentos pois oferece uma visão global dos componentes presentes nos alimentos. O leite bovino, produzido em escala industrial, é um alimento tradicionalmente consumido, desde a infância, na alimentação de humanos, por ser fonte de lipídios, proteínas, aminoácidos, vitaminas e minerais, considerados nutrientes essenciais para o desenvolvimento saudável. No entanto, a caracterização dos componentes hidrossolúveis, de baixo peso molecular, presentes no leite bovino ainda precisa ser melhor estudada, em especial devido ao processamento industrial desse alimento que inclui etapas que podem alterar a concentração desses componentes: ultra-centrifugação e ultrapasteurização.

Objetivos

O objetivo desse trabalho foi analisar o leite bovino, ultrapasteurizado, produzido industrialmente no Brasil, contendo diferentes teores de lipídios, utilizando a abordagem da metabolômica por ressonância magnética nuclear visando identificar os principais metabólitos hidrossolúveis de baixo peso molecular.

Metodologia

Setenta e duas amostras de leite bovino foram obtidas em comércio local (Rio de Janeiro) e agrupadas de acordo com o teor de lipídios. Oito marcas foram analisadas, de três lotes diferentes, totalizando 24 amostras de leite do tipo integral (3% de lipídios), 24 de leite do tipo semidesnatado (1% de lipídios) e 24 de leite do tipo desnatado (0% de lipídios). As amostras foram centrifugadas (14.000 rpm por 10 minutos), filtradas (0,22 µm) e analisadas por espectroscopia de ressonância magnética nuclear usando um espectrômetro Bruker de 500 MHz. Espectros unidimensionais e bidimensionais de correlação mononuclear e heteronuclear foram adquiridos a 298 K e analisados utilizando os softwares Topspin e Amix. As análises quimiométricas multivariadas foram realizadas no MetaboAnalyst 3.0 após a normalização dos dados.

Resultados

Trinta e nove metabólitos foram identificados nos espectros unidimensionais, sendo 35 confirmados utilizando os espectros bidimensionais de correlação mononuclear e heteronuclear e bancos de dados da literatura. A análise multivariada dos componentes principais, considerada uma análise não supervisionada dos dados, foi capaz de separar parcialmente os grupos, demonstrando que há diferenças entre os leites analisados. A análise multivariada, supervisionada dos dados (regressão parcial de mínimos quadrados) permitiu uma clara separação dos grupos e os metabólitos de baixo peso molecular responsáveis pelas diferenças foram: ácido palmítico, lactose, sacarose, betaína, creatina, colina, carnitina e óxido de trimetilamina. A maioria desses componentes possui relação com a qualidade do leite, em especial, o óxido de trimetilamina, uma espécie de amina considerada pró-aterogênica, que pode ser produzida pela microbiota bovina no metabolismo da colina.

Conclusão

Nosso estudo indica que a espectroscopia de ressonância magnética nuclear, em combinação com a análise multivariada dos dados, constitui uma ferramenta eficiente para a caracterização global da composição do leite bovino e pode auxiliar, futuramente, a monitorar o valor nutricional de alimentos consumidos por humanos.

Referências

Wishart D.S., Knox C., Guo A.C., Eisner R., Young N., Gautam B., Hau D.D., Psychogios N., Dong E., Bouatra S., et al. HMDB: A knowledge base for the human metabolome. *Nucleic Acids Res* 37 (2009): 603-610.

Disponível em: <http://www.hmdb.ca/>

Sundekilde U.K., Larsen L.B., Bertram H.C. NMR-Based Milk Metabolomics. *Metabolites*, 3(2) (2013): 204-222.

Haug A., Høstmark A.T., Harstad O.M. Bovine milk in human nutrition-a review. *Lipids Health Dis* 25 (2007): 6-25.

Palavras-chave: Alimentos; Nutrição humana; Espectroscopia

ACEITABILIDADE DE DUAS FORMULAÇÕES DE SAIS DE ERVAS

ALORNA SALES DE ARAÚJO; VALERIA CORREA MENDES CUNHA; TÂNIA APARECIDA PINTO DE CASTRO FERREIRA; ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS; CLARICE CARNEIRO BRAGA; MARIA DO ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO

¹ FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás
alornasales_a@hotmail.com

Introdução

O consumo excessivo de sódio traz sérios problemas à saúde podendo favorecer o desenvolvimento de hipertensão arterial sistêmica, doenças cardiovasculares, doenças renais, entre outras e as maiores contribuições do consumo de sódio provem do sal refinado iodado e de condimentos à base sal (74,4%). Portanto, são necessárias alternativas para melhora da adesão à dieta hipossódica e o sal de ervas é uma proposta promissora, pois além da redução do sódio mantém a palatabilidade dos alimentos.

Objetivos

Elaborar duas formulações de sais de ervas à base de sal refinado iodado e ervas aromáticas e verificar sua aceitabilidade.

Metodologia

Foram desenvolvidas duas formulações, uma com quatro e outra com sete ervas, ambas com 60% de sal refinado iodado e cebolinha, salsa, manjerição e orégano, nas proporções de 15, 10, 10 e 5% para o sal de quatro ervas e de 11, 9, 7 e 6% para o sal de sete ervas, que também continha manjerona, alecrim e tomilho, nas proporções de 5, 1 e 1%. Aplicou-se teste de aceitabilidade dos sais de ervas em amostras de arroz branco, feijão de caldo, carne bovina moída e batata inglesa ao molho, utilizando escala hedônica de 9 pontos, em 50 provadores não treinados, maiores de 18 anos, de ambos os sexos, mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A análise estatística foi realizada com o software Stata versão 12.0 e os resultados de aceitação dos sais de ervas foram submetidos à análise de variância (ANOVA). O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás, sob o número de protocolo 1.830.310.

Resultados

Observou-se que mais de 70% dos provadores declararam ter gostado moderadamente ou mais (escore 7 ou superiores) do arroz, feijão e carne preparados com os dois sais de ervas. Somente a batata apresentou menos de 40% de provadores com esse grau de satisfação. As médias dos escores de avaliação sensorial das preparações com o sal de quatro e sete ervas não apresentaram diferença estatisticamente significativa ($p>0,05$), e mantiveram-se entre as categorias da escala hedônica de gostei ligeiramente a gostei moderadamente (escores 6 e 7). Ambas as médias do índice de aceitabilidade do sal de quatro e sete ervas foram acima de 70%, ou seja, os dois sais foram considerados de boa aceitabilidade e não houve diferença estatisticamente significativa entre essas ($p>0,05$).

Conclusão

Ambos os sais de ervas apresentaram bons índices de aceitabilidade e não houve diferença estatisticamente significativa na aceitação das preparações feitas com os sais. Portanto, os dois sais podem ser utilizados no preparo de alimentos.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política nacional de alimentação e nutrição - PNAN. Brasília: Ministério da Saúde; 2012.
- SARNO, F.; CLARO, R.M.; LEVY, R.B; BANDONI, D.H.; MONTEIRO, C.A. Estimativa do consumo de sódio pela população brasileira, 2008-2009, v. 47, n. 3, p. 571-578, 2013.
- TEIXEIRA, E.; MEINERT, E.M. ; BARBETTA, P. A Métodos sensoriais. In: Análise sensorial de alimentos. Florianópolis: UFSC, 1987, p.66-119.
- DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 1996.

Palavras-chave: dieta hipossódica; condimentos; especiarias

ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES COM CACAU NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ROGER DE FREITAS DE AVILA; CASSIANE DE ÁVILA; YASMIN MEDEIROS DE SOUZA; JOSIANE MARCON; THAÍS FONTOURA PINHEIRO

¹ URI-FW - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
roger_fda@hotmail.com

Introdução

O programa nacional de alimentação escolar (PNAE), é importante para assegurar uma alimentação que atenda às necessidades nutricionais de alunos matriculados em escolas públicas e filantrópicas, contribuindo assim para o aprendizado adequado e bons hábitos alimentares. Como principal objetivo, o PNAE busca proporcionar ao aluno bem-estar, ânimo e condições físicas adequadas para aprendizagem.(FNDE, 2009). Alimentos funcionais proporcionam diversos benefícios terapêuticos e biológicos, sendo classificados de acordo com suas propriedades funcionais, um exemplo é o cacau, conhecido pela quantidade elevada de flavonoides em sua composição. (BRASIL, 2002).

Objetivos

O objetivo principal desse estudo foi analisar o grau de aceitação de preparações a base de cacau, com o intuito de ampliar a variedade de alimentos e sabores na alimentação escolar e incentivar o consumo de alimentos funcionais.

Metodologia

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões-Campus de Frederico Westphalen, CAEE: 61857916.9.0000.5352, e foi realizado com 81 escolares matriculados em uma escola municipal localizada noroeste do Rio Grande do Sul. Foi aplicado o teste de Escala Hedônica facial para análise da aceitabilidade de duas preparações a base de cacau, considerando uma amostra aprovada quando o índice de aceitabilidade foi igual ou maior que $\geq 85\%$.

Resultados

A avaliação da vitamina de banana com cacau, indicou que, dos 81 avaliadores, 39,5% (n=32) consideraram a amostra ótima, 51,8% (n=42) Boa, 4, 93% (n=4) regular, 3,7 % (n=3) ruim e nenhum avaliou a amostra como péssima (n=0). A partir da soma das notas 4 (Boa) e 5 (Ótima) foi possível obter o índice de aceitabilidade de 91,3% (n=74). Por meio do teste Hedônico o bolo de cenoura foi avaliado após duas semanas do primeiro teste ser realizado, onde dos 81 avaliadores, 50,6% (n=41) consideraram a amostra ótima, 37 % (n=31) Boa, 6,2 % (n=5) regular, 6,2 % (n=5) ruim e nenhum aluno considerou a preparação avaliada como péssima (n=0), apresentando o índice de aceitabilidade de 87,6%. (n=71), de maneira que as duas receitas foram consideradas adequadas para inclusão na alimentação escolar pelos parâmetros de referência utilizados na pesquisa. (CECANE, 2010).

Conclusão

As duas receitas funcionais utilizando cacau em pó analisadas tiveram altos índices de aceitabilidade entre os escolares participantes da pesquisa, sendo consideradas adequadas para inclusão na alimentação escolar pelos parâmetros de referência utilizados na pesquisa.

Referências

FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Referências Nutricionais para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Documento Final referente ao Grupo de Trabalho revisado pelo Centro de Referência em junho de 2009. Brasília, DF, jun. 2009. Disponível em: . Acesso em: 04 ago. 2016.

BRASIL. Resolução RDC nº 2, de 07 de janeiro de 2002. Aprova o regulamento técnico de substâncias bioativas e probióticos isolados com alegação de propriedades funcional e ou de saúde. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de janeiro de 2002.

CECANE-CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR DA UNIVERSIDADE FEDERAL SÃO PAULO. Material para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. São Paulo, SP: 2010.

Palavras-chave: Alimentos funcionais; Índice de Aceitabilidade; Escolares

ACEITAÇÃO DE PÃES DE FORMA ELABORADOS COM FARINHAS DE DIFERENTES GENÓTIPOS DE SORGO

LORENA ANDRADE DE AGUIAR; MARIA DO DESTERRO FERREIRA PEREIRA IBIAPINA; LÍVIA LACERDA DE OLIVEIRA PINELI; VALÉRIA APARECIDA VIEIRA QUEIROZ

¹ UNB - Universidade de Brasília, ² EMBRAPA - EMBRAPA Milho e Sorgo

loryandrade1@gmail.com

Introdução

O sorgo é o quinto cereal mais produzido no mundo, após arroz, trigo, milho e cevada. É um cereal isento de glúten e possui variedades com diferentes teores de amido, proteína e compostos fenólicos, além da rusticidade e baixo custo, e tem alto potencial para ser inserido na alimentação humana (1, 2). A retirada do glúten da alimentação tem se tornado frequente devido a um aumento da preocupação com a saúde e também à Doença Celíaca e outras reações adversas ao glúten (3). A retirada do glúten da alimentação é um desafio, pois alimentos que contêm glúten são consumidos diariamente, como por exemplo o pão. Porém, as características dos pães como aparência, sabor, aroma e textura são diferentes em pães isentos de glúten. Dessa forma, é importante desenvolver novos produtos isentos de glúten que apresentem boa aceitabilidade.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar a aceitação de formulações de pães de forma isentos de glúten à base de seis diferentes genótipos de farinha de sorgo.

Metodologia

Esse estudo é de caráter experimental e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer número 1.331.651). Os genótipos de sorgo foram fornecidos pela Embrapa Milho e Sorgo. Foram elaboradas oito amostras de pães com farinha de arroz, farinha comercial de sorgo e farinha de seis diferentes genótipos de sorgo, sendo dois genótipos de sorgo branco (BR501 e CMSS005), dois de sorgo bronze (BRS330 e BRS332) e dois de sorgo marrom (BR305 e 1167048). Os pães foram submetidos ao teste de aceitação com escala hedônica de 9 pontos para os atributos aparência, sabor, aroma, textura e aceitação global. As amostras foram apresentadas monadicamente em ordem aleatorizada e balanceada. Os dados de aceitação foram analisados Análise de Cluster Hierárquica Aglomerativa, gerando 2 clusters. O teste t de Student foi realizado para comparar a aceitação dentro cada amostra entre os clusters. Análise de Variância (ANOVA) seguido por Fisher LSD ($p < 0,05$) foi aplicada para avaliação geral dos dados e para comparação entre amostras dentro de cada cluster. Os dados sensoriais obedeceram um delineamento de blocos completos casualizados com 124 avaliadores (36% sexo masculino e 64% sexo feminino) e as análises estatísticas foram realizadas com o Programa XLSTAT 2015.

Resultados

As médias de aceitação em relação a aparência mostraram que os pães mais aceitos foram com farinha de arroz (7,9), sorgo comercial (7,7) e o BRS332 (7,6). Em relação ao aroma, o mais aceito foi o BRS332 (6,9) e o menos aceito, com farinha comercial (6,4). Quanto ao sabor os pães mais aceitos foram os pães BRS332 (7,2), BRS330 (6,9) e BR501 (6,7), não diferindo estatisticamente. Para textura, não houve diferença estatística entre as amostras. Em relação à aceitação global o pão mais aceito foi o BRS332 (7,3) e o menos aceito o CMSS005 (6,5). O cluster 1 representa 34% dos avaliadores com médias entre 4,9 e 6,2. Os pães menos aceitos foram os elaborados com as farinhas CMSS005 (5) e com a farinha comercial (4,9) e o mais aceito foi o elaborado com a farinha BRS330 (6,2). O cluster 2 foi composto por 66% dos avaliadores e as médias ficaram todas acima de 7. O pão mais aceito foi o BRS332 (7,9) e os menos aceitos, não havendo médias estatisticamente diferentes, foram os elaborados com as farinhas CMSS005 (7,3), 1167048 (7,3) e BR305 (7,2).

Conclusão

As formulações desenvolvidas apresentaram resultados de aceitação satisfatórios e os pães que se destacaram foram os elaborados com farinha de sorgo bronze BRS332, BRS330 e com sorgo branco BR501.

Referências

(1) FAO - Food and Agriculture Organization, 2017. World Food Situation: Record cereal production leading to record end-season inventories in 2017/18. Disponível em: . Acesso em: Novembro, 2017

(2) TAYLOR, J.; EMMAMBUX, N. REVIEW: Developments in Our Understanding of Sorghum Polysaccharides and Their Health Benefits. *Cereal Chemistry*, Washington, v. 87, p. 263-271, 2010.

(3) PEREIRA, B. S.; PEREIRA, B. S.; CARDOSO, E. S.; MENDONÇA, J. O. B.; SOUSA, L. B.; SANTOS, M. P.; ZAGO, L.; FREITAS, S. M. L. Análise físico-química e sensorial do pão de batata isento de glúten enriquecido com farinha de chia. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, Rio de Janeiro, v. 8, n. 2, p. 125-136, 2013.

Palavras-chave: Análise Sensorial; Pão sem glúten; Sorgo

ACEITAÇÃO E INTENÇÃO DE COMPRA DE BOLO FORMULADO COM FARINHA DA BIOMASSA DE FRUTA PÃO VERDE SABOR CHOCOLATE COM BANANA

VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; FABIANA NOGUEIRA BENEDITO DA SILVA; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; VIVIANE LANSKY XAVIER; VIVIANE MICHELE DOS SANTOS; ALINE OLIVEIRA DE ARAÚJO

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

vivianne.padilha@ufpe.br

Introdução

A polpa da fruta-pão tem sido vista com interesse por ser rica em antioxidantes, carboidratos, sobretudo amido resistente quando verde. A ausência de sabor e o grande desperdício no Nordeste vêm chamando atenção. A farinha da biomassa de fruta-pão verde apresenta-se viável para emprego em preparações isentas de glúten, principalmente pelas características nutricionais da fruta, presença de amido resistente exercendo função de fibra e efeito prebiótico, apresentando-se viável para utilização em uma nova formulação que atenda sobretudo o público celíaco (ALMEIDA, 2016)¹.

Objetivos

Avaliar a aceitação e a intenção de compra de bolo desenvolvido a partir de farinha da biomassa de fruta pão verde.

Metodologia

Os processos para obtenção da biomassa e da farinha de fruta-pão verde foram realizados segundo (ALMEIDA, 2015; MOREIRA et al., 2006²) com modificações. Os bolos foram formulados com a farinha de trigo substituída na formulação experimental por 56% de farinha de biomassa de fruta-pão verde, 25% de amido de milho e 19% de farinha de arroz, além de margarina, açúcar, chocolate em pó 50%, banana, canela em pó, leite e fermento. Participaram da análise sensorial 60 provadores com idades variando entre 18 e 40 anos. Os atributos avaliados foram aroma, cor, aparência, sabor, consistência e impressão global do bolo sabor chocolate, utilizando uma escala hedônica de 9 pontos (1= desgostei extremamente e 9= gostei extremamente) e o teste de intenção de compra, escala estruturada com 5 pontos (1= certamente não compraria e 5= certamente compraria). Para o cálculo de Índice de Aceitabilidade do produto, foi adotada a expressão $IA (\%) = A \times 100 / B$, em que, A= nota média obtida para o produto e B= nota máxima dada ao produto. O IA com boa repercussão tem sido considerado $\geq 70\%$. Por se tratar de uma pesquisa envolvendo seres humanos, esse trabalho foi avaliado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco, que emitiu parecer favorável nº 68075517.9.0000.5208.

Resultados

Os atributos que obtiveram a maior nota (9) foram cor e aroma. Os demais atributos, aparência, sabor, consistência e impressão global apresentaram maior percentual na nota 8. Quanto ao índice de aceitabilidade, a formulação teve mais de 70% de aceitação pelos julgadores em todos os atributos avaliados. O bolo de chocolate de farinha da biomassa de fruta-pão verde avaliado demonstrou um alto índice de aprovação, com 86,6% de intenção positiva de compra (28,3% certamente compraria, e 58,3% provavelmente compraria), verificando-se que o bolo apresentou grande potencial para comercialização.

Conclusão

Diante do exposto exalta-se a viabilidade do emprego da farinha estudada em um novo produto para celíacos, mostrando-se mais acessível financeiramente e bem aceito sensorialmente. Além de contribuir diretamente para a redução do desperdício agregando valor a um fruto regional, possibilitando a geração de emprego e renda dos comerciantes locais.

Referências

1. ALMEIDA, I.L.G.T.; FEIJÓ, M.B.S.; MARCELLINE, P.S. Desenvolvimento, Caracterização e Aceitação de Brownie de Biomassa de Fruta-Pão Verde. *Journal Health Science*, v. 18, n. 2, p. 144-149, 2016.
2. MOREIRA, D. K. T.; CARVALHO, A. V.; VASCONCELOS, M. A. M. Aproveitamento tecnológico da farinha de fruta-pão. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, Belém, Pará, 2006.

Palavras-chave: Doença celíaca; Artocapus altilis; Aceitabilidade

AÇÃO ANTIMICROBIANA DE REVESTIMENTO COMESTÍVEL INCORPORADO COM ÓLEO ESSENCIAL DE CRAVO E DE CANELA

LETICIA CRESTAN TONETO; ALLISSON DO NASCIMENTO; LUDMYLLA JOAQUIM BARRETO MEIRELES;
JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

leticiacrestan@hotmail.com

Introdução

Com o passar dos anos há um crescente interesse dos consumidores por alimentos com boas características sensoriais e nutricionais, principalmente frutas e hortaliças, pois estas estão dentro do contexto de alimento saudáveis. Sendo assim é de grande importância o controle de qualidade desses produtos no pós-colheita.¹ Diferentes tratamentos podem ser aplicados para conservação desses produtos, como por exemplo, a aplicação de revestimento comestível. Os revestimentos associados aos óleos essenciais de cravo e canela, podem auxiliar a manutenção da qualidade do produto pois criam uma barreira semipermeável à água e gases, diminuem a taxa respiratória, ritmo de senescência do produto e também proteger da deterioração microbiana.^{2,3}

Objetivos

Avaliar a ação antimicrobiana de óleos essenciais puros e incorporados em revestimento comestíveis em *Salmonella enterica* Enteritidis e *Escherichia coli*.

Metodologia

Utilizou-se a fécula de mandioca (Anafil®) 3% e 4%, alginato de sódio (Dinâmica®) 1,5% e 2% e óleos essenciais (Mundo dos óleos®) de cravo e canela a 2% para a produção do revestimento comestível. Foram avaliados os seus efeitos sobre micro-organismos *Salmonella enterica* Enteritidis ATCC 13076 e *Escherichia coli* ATCC11229. O teste adotado foi a técnica de inibição por difusão em ágar. Para inoculação das placas foi utilizado um swab de algodão esterilizado que foi imerso na suspensão preparada de cada microrganismo. A superfície seca da placa de ágar foi inoculada passando-se o swab em toda a superfície do ágar Mueller Hinton. Foram dispostos no centro da placa 0,1 ml do revestimento. As placas foram mantidas sob refrigeração na temperatura entre 7 °C a 10 °C overnight para difusão do revestimento com antimicrobiano e, em seguida, incubadas a 35°C, por 18 h. Após este período os halos foram medidos (em centímetros) com a placa de Petri invertida, utilizando-se uma régua milimetrada. O experimento foi realizado em duplicatas e com três repetições. Os dados foram submetidos a análise de variância e em seguida ao teste de Tukey 5% ($p < 0,05$) com auxílio do software SigmaStat®.

Resultados

Não houve diferença significativa no diâmetro do halo provocado pelos dois tipos de revestimentos aplicados ($p < 0,05$). Após a aplicação dos revestimentos com os óleos essenciais de cravo e de canela, foi observada inibição do crescimento de ambas bactérias. Para *E. coli*, os revestimentos elaborados proporcionaram formação de halo com média de 2,47 cm, halo mínimo igual 1,5 e máximo 3,3 cm. Para a *Salmonella enterica* Enteritidis, os revestimentos proporcionaram formação de halo com média de 2,75 cm, sendo o menor diâmetro igual a 2,0 e máximo igual a 3,5 cm.

Conclusão

Os revestimentos comestíveis elaborados com de alginato de sódio e fécula de mandioca e incorporados com óleos essenciais de cravo e de canela promoveram inibição do crescimento das bactérias *E. coli* e *Salmonella enterica* Enteritidis. Isto sugere que ambos revestimentos têm potencial para redução de crescimento bacteriano. Além disso, os resultados observados trazem perspectivas para a aplicação destes tipos de revestimentos como estratégia de conservação de frutas.

Referências

- 1- RUÍZ-CRUZ, S.; FÉLIX, E. A.; CINCO, M. D.; OSUNA, M. A. I.; AGUILAR, G. A. G. Efficacy of sanitizers in reducing *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* populations on fresh-cut carrots. *Food Control*, v. 18, n. 11, p.1383-1390, 2007.
- 2- BAUTISTA-BANÖS, S.; SIVAKUMAR, D.; BELLO-PÉREZ, A.; VILLANUEVA-ARCE, R.; HERNANDEZ-LOPEZ, M. H.-L. A review of the management alternatives for controlling fungi on papaya fruit during the postharvest supply chain. *Crop Protection*, v. 49, n. April, p. 8–20, 2013.

3- FAKHOURI, F. M. Bioplasticos flexiveis e biodegradaveis a base de amido e gelatina. Tese de doutorado em Tecnologia dos alimentos. Campinas-SP, 2009.

Palavras-chave: Revestimento comestível; Óleos essenciais ; Cravo e canela; Ação antimicrobiana; Revestimento comestível incorporado

ALTAS PRESSÕES HIDROSTÁTICA NA CONSERVAÇÃO DE VITAMINA C EM PURÊ DE KIWI

JACIRA ANTONIA BRASIL; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; RAMÓN GERVILLAFERNADEZ; JORDI SALDO PERIAGO

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, ² UAB - Universitat Autònoma de Barcelona

kcsilveira@hotmail.com

Introdução

O processamento por alta pressão hidrostática é uma tecnologia alternativa para a segurança e preservação dos alimentos. É capaz de inativar microrganismos sem promover mudanças drásticas no teor de nutrientes e qualidades organolépticas, proporcionando assim uma vida útil prolongada. Como a fruta fresca minimamente processada é altamente suscetível à deterioração e à perda de qualidade, O processamento por alta pressão hidrostática surge como uma alternativa para preservar esse tipo de alimento.

Objetivos

Avaliar o teor de ácido ascórbico, ácido dehidroascórbico e vitamina C total em purê de kiwi após o processamento por alta pressão hidrostática.

Metodologia

Foram aplicados tratamentos de 300, 500 e 600 MPa (mega Pascal) por 0, 1, 5 e 15 min a 10°C. As análises foram realizadas durante o tempo de armazenamento aos 0, 15, 30 e 60 dias. Os kiwis foram adquiridos no comércio local, homogeneizados e embalados. A concentração de ácido ascórbico, ácido dehidroascórbico e vitamina C total (Vit C) foram medidas, segundo Suárez-Jacobo et al (2011)¹ e os resultados expressos em mg/100g de produto fresco. Os dados foram analisados pelo Statistica 7.0 (Statsoft, Inc., OK, USA).

Resultados

A análise realizada após o processamento com alta pressão resultou em purês com valores de ácido ascórbico (88,3 - 92,7 mg), ácido dehidroascórbico (25,0 - 32 mg) e Vit C total (112,6 - 122,2 mg) equivalentes aos encontrados em purê fresco. Assim, no tempo 0 dias, não se observou diferenças ($p > 0,05$) entre os diferentes níveis de pressão e tempos de retenção aplicados às amostras. No tempo 15 dias, observou-se um ligeiro declínio do conteúdo de ácido ascórbico em todas as amostras pressurizada. As reduções foram em torno de 25%, sendo maiores para os tratamentos de 300 MPa (5 e 15 min) e 600 MPa (15 min). Para os valores de ácido dehidroascórbico observou-se perdas média de 56%, sendo mais evidentes no tratamento de 300 MPa (5 min). A Vit C mostrou perdas significativas de 33%. No tempo 30 dias, as amostras apresentaram perdas aproximadas de 29% para ácido ascórbico; 85% para o ácido dehidroascórbico e 43% para vit C em relação ao tempo 0 dias. Nas análises do tempo 60 dias, o ácido ascórbico atingiu perdas totais em torno de 79%; não foi detectado presença de ácido dehidroascórbico e a Vit C apresentou perdas em torno de 85%. Durante o estudo não foi observado diferenças entre as pressões e tempos de retenções utilizados. O processamento de alta pressão hidrostática parece não afetar negativamente o conteúdo dos nutrientes estudados, pois as amostras não pressurizadas também apresentaram redução no conteúdo de Vit C total; ácido ascórbico e ácido dehidroascórbico. As perdas de Vit C em frutas minimamente processadas são citadas por vários autores e a perda é variável entre diferentes frutas e vegetais (Tavarini et al, 2008)². Esta degradação pode ser explicada pela oxidação de ácido ascórbico em ácido dehidroascórbico, que é irreversível. Aplicando alta pressão hidrostática, Landl et al (2010)³ em estudo com purês de maçã e kiwi pressurizados; Fernández-Sestelo et al, (2013)⁴ em estudo com purês de kiwi pressurizados e Yen & Lin (1996)⁵, estudando o purê de goiaba, não encontraram alterações no conteúdo de Vit C em produtos vegetais e frutas pressurizados.

Conclusão

A vitamina C não é afetada imediatamente pelo tratamento com alta pressão hidrostática. No entanto, 85% da vitamina foi perdida durante o estudo. Possivelmente em decorrência do tempo de armazenamento.

Referências

- (1) Suárez-Jacobo, Á., Rüfer, C. E., Gervilla, R., Guamis, B., Roig-Sagués, A. X., & Saldo, J. (2011). Influence of ultra-high pressure homogenisation on antioxidant capacity, polyphenol and vitamin content of clear apple juice. *Food Chemistry*, 127(2), 447–454. doi:10.1016/j.foodchem.2010.12.152
- (2) Tavarini, S., Degl'Innocenti, E., Remorini, D., Massai, R., & Guidi, L. (2008). Antioxidant capacity, ascorbic acid, total

phenols and carotenoids changes during harvest and after storage of Hayward kiwifruit. *Food Chemistry*, 107(1), 282–288. doi:10.1016/j.foodchem.2007.08.015

(3) Landl, a., Abadias, M., Sárraga, C., Viñas, I., & Picouet, P. a. (2010). Effect of high pressure processing on the quality of acidified Granny Smith apple purée product. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 11(4), 557–564. doi:10.1016/j.ifset.2010.09.001

(4) Fernández-Sestelo, A., de Saá, R. S., Pérez-Lamela, C., Torrado-Agrasar, A., Rúa, M. L., & Pastrana-Castro, L. (2013). Overall quality properties in pressurized kiwi purée: Microbial, physicochemical, nutritive and sensory tests during refrigerated storage. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. doi:10.1016/j.ifset.2013.06.009

(5) Yen, G.-C., & Lin, H.-T. (1996). Comparison of high pressure treatment and thermal pasteurization effects on the quality and shelf life of guava puree. *International Journal of Food Science and Technology*, 31(2), 205–213. doi:10.1111/j.1365-2621.1996.331-32.

Palavras-chave: alta pressão hidrostática; purê de kiwi; vitamina c

ANÁLISE DA OXIDAÇÃO DA VITAMINA C PRESENTE NO SUCO VERDE NO PROCESSAMENTO À FRIO

KEILA SOUSA LEITE FIGUEIREDO; MARIA CLÁUDIA DA SILVA; ANDREA GONÇALVES ALMEIDA

¹ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília
mariacaudianut@gmail.com

Introdução

A crescente demanda da população em busca de uma alimentação saudável que se assemelhem ao máximo de alimentos frescos, tem conduzido os fabricantes a pesquisarem novas alternativas que busquem estabilidade microbiana dos produtos finais sem que perca o seu valor nutricional. Ácido L-Ascórbico (AA), vitamina C, é um importante agente antioxidante, tendo como uma das principais fontes alimentares, as frutas e hortaliças, sendo responsáveis por 90% da quantidade encontrada na dieta humana. É bastante significativo o crescente consumo de sucos verdes, como alternativa de uma alimentação saudável, por serem considerados altamente nutritivos, devido seu valor nutricional, pelos compostos bioativos e antioxidantes que apresentam

Objetivos

Analisar a oxidação da vitamina C pelo processamento à frio, presente no suco verde, diante do conhecimento da instabilidade das vitaminas no processamento e armazenamento desses alimento

Metodologia

Para a realização do presente estudo foram produzidas 5 amostras de suco verde, extraídos por prensa a frio. Produzidos a partir de 220 g de abacaxi, 100 ml de água de coco, 40 g de couve, 20 g de limão siciliano, 10 g de hortelã e 6grs de gengibre para cada amostra de 300 ml cada. As frutas e vegetais utilizados para o preparo de cada receita foram adquiridos todos em estabelecimentos diferentes. Dois supermercados e três frutarias, de modo a observar as variações sazonais, o que pode influenciar a variedade quantitativa e qualitativa, o que se dá também pela fertilidade do solo, temperatura, altitude e umidade. As amostras foram identificadas em A, B, C, D e E. O teor de vitamina C analisado nas amostras foi realizado de acordo com Tillmans. Segundo Instituto Adolfo Lutz (IAL 2008), este método baseia-se na redução do corante sal sódico de 2,6 diclorofenolindofenol por uma solução ácida de vitamina C.

Resultados

As concentrações de ácido ascórbico nas quatro amostras após 72 horas sofreram pequenas alterações. Enquanto que apenas uma das amostras teve uma perda mais significativa. Os resultados mostram que houve estabilidade na quantidade de vitamina C nos sucos avaliados, com pouca degradação entre a análise inicial e a análise de 72 horas, variando de 5 a 8% de perda. O que pode sugerir como uma perda não significativa, visto que os valores encontrados de Ácido L-Ascórbico (AA) nos sucos analisados, estão de acordo com a legislação, considerando um alimento fonte de vitamina C. Na amostra que sofreu maior perda, o percentual foi de 22%. Essa alteração pode se explicar utilizando o binômio tempo e temperatura, sugerindo que as perdas podem ter acontecido durante o preparo das análises, no qual a amostra ficou acondicionada no balcão do laboratório, sem temperatura controlada (refrigeração).

Conclusão

Os resultados corroboram com a afirmação de que o método de extração à frio proposto neste trabalho é bastante proficiente para alcançar um suco nutritivo por mais de 72 horas, o que irá contribuir com a qualidade nutricional e a diminuição da oxidação da vitamina C. O método de prensagem à frio não rompe as células vegetais, não gera fragmentos, o que preserva a qualidade nutricional por até 72 horas. Enquanto que no processamento a quente há desintegração das frutas, produz fragmentos celulares, rompimento das enzimas, o que compromete a integridade dos nutrientes.

Referências

BATISTA SOBRINHO, Ivani Santos. Propriedades Nutricionais e Funcionais de Resíduos de Abacaxi, Acerola e Cajá oriundos da indústria produtora de polpas. 2014. 165f. Trabalho de conclusão de curso (Especialização) – Programa de Pós Graduação em Ciências Ambientais, Centro de Ensino e Pesquisa e Extensão Socioambiental, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Salvador, 2014.

COLD Extration By Pulsed Electrical Fields (PEF). Disponível em: . Acesso em:

18 mar. 2016.

CUNHA, Kelly Damasceno et al. Estabilidade de ácido ascórbico em sucos de frutas frescos sob diferentes formas de armazenamento. *Brazilian Journal of Food Technology*. Campinas, v.17, n.2, p.139-145, 2014.

PIMENTA, Suzana Magda et al. Suco Integral de Amora (*Morus Nigra* L.) obtido através de prensagem e despulpamento: Rendimento e caracterização Físico-Química Mulberry (*Morus nigra* L). *Alimentos e Nutrição Araraquara*. Araraquara, v. 23, n. 2, p. 335-339, 2013.

SIMS, C. A.; MORRIS, J. R. Effects of pH, sulfur dioxide, storage time, and temperature on the color and stability of red muscadine grape wine. *American journal of enology and viticulture*. v. 35, n. 1, p. 35-3, 1984.

Palavras-chave: Ácido Ascórbico; Extração a frio; Oxidação; Vitamina C

ANÁLISE DA QUALIDADE SENSORIAL DE BISCOITOS PRODUZIDOS A PARTIR DE RESÍDUOS DE ABACAXI E TANGERINA E QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS ANTIOXIDANTES

SABRINA PINHEIRO FABRINI; JULIANA DE PAULA MATOS SOUZA; AMANDA CRISTINA SOARES COELHO;
DENISE SANDE

¹ UNIBH - CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BELO HORIZONTE

sabrina.fabrini@prof.unibh.br

Introdução

Resíduos gerados durante o processamento de frutas somado ao elevado índice de desperdício das mesmas, depreciam sua cadeia produtiva (SOUSA et al., 2011). As frutas são formadas por compostos bioativos indispensáveis para evitar o estresse oxidativo no organismo humano (BAENA, 2014). Usar esses resíduos para a elaboração de produtos alimentícios pode ser uma alternativa interessante do ponto de vista nutricional e sustentável. A partir disso, contempla-se o princípio do Guia alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014), no qual a alimentação adequada deriva de um sistema alimentar social e ambientalmente sustentável. Somado à questão da nutrição, faz-se necessário agregar também ao desenvolvimento de produtos, características sociais e culturais que agradem aos sentidos sensoriais e hedônicos dos indivíduos.

Objetivos

Quantificar o potencial antioxidante na farinha de abacaxi e tangerina e avaliar a qualidade sensorial de biscoitos produzidos com diferentes concentrações das mesmas.

Metodologia

As farinhas de tangerina e abacaxi foram avaliadas quanto à sua capacidade antioxidante pelo método de captura de radicais ABTS (SANDE et al., 2016). Esse resultado foi expresso em porcentagem de inibição de radicais ABTS (quando utilizada a farinha na concentração de 500µg.mL⁻¹). Foi realizado um teste t não pareado, bicaudal com 95% de confiança, para comparar a atividade antioxidante das farinhas. Após, foram analisados sensorialmente biscoitos com duas concentrações da mistura das farinhas 30% e 50% (em relação à farinha de trigo), além de uma formulação controle, apenas com farinha de trigo. Participaram 34 provadores não treinados de uma comunidade acadêmica a partir de um teste subjetivo (escala hedônica de 1 a 9 variando desde gostei extremamente até desgostei extremamente). A tendência central foi avaliada por mediana. Foi utilizado o teste de Kruskal-Wallis para relacionar dados de frequência de consumo de biscoitos integrais e comuns com a aceitação geral e a intenção de compra do produto. O presente trabalho foi avaliado e aprovado pelo comitê de ética em pesquisa do Centro Universitário Belo Horizonte – UNIBH, sob o número de CAAE: 68670617.6.0000.5093.

Resultados

As farinhas de abacaxi e tangerina apresentaram altos índices de atividade antioxidante (74,8 e 69,3 respectivamente). Não houve diferença entre o biscoito controle e o de 30% (mediana 8), no entanto, quanto a concentração de 50%, a mediana foi menor (7). Vale ressaltar, entretanto, que ambas medianas representam as opções “gostei muito” e “gostei moderadamente”, respectivamente. Não houve diferença significativa entre a frequência de consumo de biscoitos tanto integrais e comuns, em relação à intenção de compra e também quanto à aceitação geral entre todas as concentrações testadas. Resultados proveitosos, uma vez que, mesclam a aceitação sensorial promissora e elevado potencial antioxidante.

Conclusão

A aceitação dos biscoitos atingiu escores positivos, isso representa um produto influenciável na decisão de compra para dois perfis de consumidores, os que têm o hábito de consumir integrais e os que não têm. Assim, infere-se que a adição de até 50% da mistura das farinhas não comprometeu o paladar, além de ter possibilitado o incremento de compostos antioxidantes. Portanto, é viável a utilização de farinhas de resíduos dessas frutas, pois elas agregam aspectos nutricionais, de saúde e hedônicos aos consumidores.

Referências

BAENA, Renato Corrêa. Muito além dos nutrientes: o papel dos fitoquímicos nos alimentos integrais. Diagnóstico e tratamento. São Paulo. V. 20. p. 17, novembro 2015.

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

SANDE, Denise et al. Roots from mulberries (*Morus alba*) natural and hybrids varieties: phenolic content and nutraceutical potential as antioxidant. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. V. 6 (11). p. 63-69, novembro 2016.

SOUSA, Mariana Séfora Bezerra et al. Caracterização nutricional e compostos antioxidantes em resíduos de polpas de frutas tropicais. *Ciência e agrotecnologia, Minas Gerais*.v. 35, n. 3, maio/jun 2011.

Palavras-chave: Antioxidantes; Aproveitamento Integral dos Alimentos; Análise Sensorial

ANÁLISE DE ROTULAGEM DE BARRA DE CEREAL - ASPECTOS REGULATÓRIOS, PRESENÇA DE INGREDIENTES CAUSADORES DE INTOLERÂNCIA E ALERGIAS ALIMENTARES

ELIDE FARIAS SANTANA DE SOUZA; ADRIANA RAMOS SANTOS DE MENEZES; FABIANA LIMA DE MELO

¹ FPS - Faculdade Pernambucana de Saúde

fabianalimma@yahoo.com.br

Introdução

Barras de cereais são produtos preparados a partir da extrusão da massa de cereais, acrescido de pasta de frutas que apresentam sabor doce e agradável. Foram inseridas no mercado brasileiro há cerca de uma década como uma alternativa de doces rico em fibras, comercializadas em embalagens práticas para armazenamento e consumo individual. Entretanto, por ser produzido a partir de cereais, a adequação das informações contidas em sua rotulagem são fundamentais para os indivíduos que possuam alergias a determinados alergênicos contidos em sua composição.

Objetivos

Analisar a conformidade das informações apresentadas em 25 rótulos de barras de cereais, comercializados em Recife/PE, frente a legislações brasileiras vigentes.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal descritivo prospectivo, que avaliou a conformidade e a qualidade dos dados contidos nos rótulos de 25 barras de cereais adquiridas em estabelecimentos comerciais localizados em Recife-PE. Os rótulos foram avaliados com base nas legislações brasileiras vigentes RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Lei nº 10.674/2003, RDC nº 26/2015, RDC nº135/2017. Para o cálculo dos valores médios utilizou-se o programa Sigma Start 3.5. Aplicou-se o teste de kolmogorov-Smirnov para verificar a distribuição dos dados.

Resultados

A partir da análise dos itens contidos nas legislações pôde-se verificar que 64% das barras de cereais encontravam-se em “não conformidade” com a RDC nº 259/2002 quanto ao lote, conservação do produto e conteúdo líquido. Em relação à RDC 360/2003, observou-se que 28% das barras de cereais encontravam-se em “não conformidade” quanto as informações sobre valores de fibra alimentar e de sódio. Com base na RDC nº 26/2015 observou-se que 36% das barras de cereais encontrava-se em “não conformidade” devido a falta de informações quanto aos ingredientes causadores da alergia alimentar com destaque em negrito e de fácil visualização. Todos os rótulos avaliados encontravam-se em “conformidade” com a Lei nº 10.674/2003. Quanto à RDC nº 259/2002 as inadequações foram relacionadas quanto à presença da expressão do “conteúdo líquido” (52%) e conservação do produto (8%). Quanto a RDC nº 26/2015 verificou-se que 32% não indicavam a presença dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Quanto a RDC nº 135/17 observou-se que 100% dos rótulos analisados ainda não estão em “conformidade” com a legislação publicada, porém as empresas estão dentro do período de adequação estipulado pela resolução.

Conclusão

Os resultados do presente estudo demonstram a importância de os órgãos de vigilância estarem sempre atentos ao monitoramento da rotulagem, e também possuir instrumentos legais para promover a fiscalização, a fim de tornar o produto fidedigno à descrição do rótulo.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 23 de setembro de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, 26 Dez. 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Lei n 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. 2003. Diário Oficial da União. Brasília, 19 de mai. 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº 26, de 2 de Julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Diário Oficial da União, Brasília, 24 de

Junho de 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº 135, de 8 de Fevereiro de 2017. Aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose. Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, 31 de Jan. de 2017.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; Alergias alimentares; Informação nutricional

ANÁLISE DE TEXTURA EM BOLOS COM BIOMASSA DE BANANA VERDE E REDUÇÃO DE AÇÚCAR

NAARA CAROLINE DE SOUZA; LORENA ANDRADE DE AGUIAR; MARIA DO DESTERRO PEREIRA IBIAPINA; LIVIA DE LACERDA OLIVEIRA; VERÔNICA C. GINANI; RENATA PUPPIN ZANDONADI

¹ UNB - Universidade de Brasília

renatapz@yahoo.com.br

Introdução

A textura dos bolos é influenciada principalmente pelo teor de gordura e de açúcar, que em bolos tradicionais representam até 50% da formulação, podendo desencadear problemas de saúde. Todavia, redução do uso de gordura e de açúcar em bolos, pode gerar prejuízos tecnológicos e sensoriais (1,2).

Objetivos

Avaliar a influência da substituição de gordura por biomassa de banana verde e a redução de açúcar na textura de bolos do tipo pound cake.

Metodologia

O presente estudo é experimental quali-quantitativo e foi aprovado pelo Comitê de Ética (CAAE: 56369016.6.0000.0030/2016). Foram feitos testes sensoriais, a fim de eleger os bolos mais aceitos. Em seguida, analisou-se a textura dos bolos de acordo com o Método AACC 74-09 (3), por meio do analisador de textura TA.XTplus® (Stable Microsystems, Reino Unido), para determinar a firmeza (força necessária para comprimir o produto) e a flexibilidade (porcentagem da altura que o produto retorna depois da deformação aplicada por uma força máxima). A análise foi feita em triplicata com três repetições e analisadas 17 horas após forneamento. Os dados foram analisados com o uso do Exponent® e os valores médios foram avaliados estatisticamente utilizando o teste de diferença média (Tukey), com ($p < 0,05$) por meio do ASSISTAT (2017).

Resultados

A gordura contribui para a retenção da umidade do produto, o que facilita a mastigação. Apesar da substituição da gordura, com o uso da biomassa tem-se a presença da hemicelulose, que aumenta a absorção de água e contribui para textura úmida e macia aos bolos (5). As amostras de bolos com 25% de biomassa de banana verde com redução de açúcar em 20% e 40% apresentaram melhor aceitação e foram analisadas quanto às modificações de textura. O teste evidenciou que os bolos modificados apresentaram maior firmeza e flexibilidade do que o bolo controle. Isto se deve possivelmente à firmeza do amido resistente da banana verde (4), à redução da gordura e do açúcar e à retrogradação do amido, com transferência de umidade do miolo para a crosta do bolo (1). Os lipídeos modificam a estrutura do bolo, por meio do encurtamento de rede de glúten e contribuem para aumentar o volume e para formar um miolo macio e uniforme (1). Isto se dá, em função dos lipídios estabilizarem as bolhas de gás carbônico, devido à sua superfície ativar propriedades e preencher as lacunas nas redes proteicas, o que evita a fuga do gás e formação de alvéolos grandes (2). Desta forma, os bolos modificados tinham alvéolos maiores que o bolo controle. No que se refere à redução do teor de açúcar, está também altera a textura dos bolos, por modificar o termoendurecimento, ao reduzir a expansão e retenção das bolhas de gás. Além de controlar a viscosidade da massa, ao limitar a água livre durante o cozimento, o que eleva a temperatura de gelatinização do amido e de desnaturação das proteínas da clara do ovo. Tais alterações reduzem a uniformidade do miolo e reduz a aceitabilidade (1). Apesar das diferenças das análises tecnológicas de textura, essas não foram percebidas pelos provadores.

Conclusão

Esses resultados reforçam a importância do uso de substitutos de gordura de origem vegetal, como a biomassa de banana verde, a fim de melhorar a qualidade nutricional dos bolos. Todavia, a redução do teor de gordura e açúcar implicou no aumento da firmeza e flexibilidade dos bolos modificados, quando comparado ao bolo controle.

Referências

- (1) WILDERJANS, E.; LUYTS, A.; GOESAERT, H.; BRIJS, K.; DELCOUR, J.A. A model approach to starch and protein functionality in a pound cake system. *Food Chemistry*, 120, 44-51, 2010.
- (2) PATEL, A.R. Stable "arrested" non-aqueous edible foams based on food emulsifiers. *Food Funct.*, 8, 21-15, 2017.
- (3) AACC. APPROVED METHODS OF THE AMERICAN ASSOCIATION OF CEREAL CHEMISTS. 9ª ed., Saint Paul:

American Association of Cereal Chemists, Method AACC 74-09, 1995.

(4) KURHADE, A.; PATIL, S.; SONAWANE, S.K.; WAGHMARE, J.S.; ARYA, S.S. Effect of banana peel powder on bioactive constituents and microstructural quality of chapatti: unleavened Indian flat bread. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 10, 1, 32–41, 2016.

(5) YOURYON, P.; SUPAPVANICH, S. Physicochemical Quality and Antioxidant Changes in 'Leb Mue Nang' Banana Fruit during Ripening, *Agriculture and Natural Resources*, 51, 1, 47–52, 2017.

Palavras-chave: banana verde; gluten; redução açúcar; textura

ANÁLISE DO TEOR DE VITAMINA C EM LIMÕES ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

DÉBORA FRAUCHES NUNES; LÚCIA GOMES RODRIGUES; ANDERSON JUNGER TEODORO

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

frauchesster@gmail.com

Introdução

Os citros são os frutos mais produzidos no Brasil, principalmente laranjas, tangerinas e limões. O cultivo orgânico tem crescido no Brasil devido a preservação ambiental e exigência da sociedade por alimentos mais saudáveis. Estes frutos são fontes de vitamina C considerada antioxidante e antimutagênica. Assim se faz importante a quantificação deste nutriente nos cultivos orgânico e convencional, permitindo analisar o binômio custo-benefício do consumo pela população.

Objetivos

Analisar os teores de vitamina C em limões galego e siciliano nos tipos de cultivo orgânico e convencional comercializados na cidade do Rio de Janeiro, comparando-os entre as formas de cultivo e variedades.

Metodologia

Foram obtidas, por meio de doação de produtores/comerciantes, amostras de limões galego e siciliano orgânicas e convencionais. Para as análises foram adquiridos três lotes de cada tipo de cultivo e variedade, considerando o período de safra e todas as análises realizadas em triplicata. Os sucos foram extraídos utilizando um espremedor manual, homogeneizados com o auxílio de uma peneira e analisados em seguida, a fim de evitar a oxidação do ácido ascórbico. Para a determinação dos teores de vitamina C foi considerada a metodologia de Danieli *et al*, 2009. E para a análise estatística foi utilizado o Teste Q de Dixon (Intervalo de Confiança = 99%), com o objetivo de rejeitar valores anômalos, e posteriormente calculados os valores de média e desvio-padrão. Os resultados foram expressos em mg de ácido ascórbico em 100 mL de suco e diferença percentual de adequação.

Resultados

De acordo com as análises realizadas, a concentração média de ácido ascórbico nas amostras convencionais de limão siciliano foi de $41,66 \pm 3,4597$ mg ácido ascórbico/100mL de suco e nas amostras orgânicas de mesma variedade foi de $50,34 \pm 3,4226$ mg ácido ascórbico/ 100mL de suco, revelando um teor 20,5% superior desta vitamina nas amostras orgânicas. Para o limão galego convencional, a concentração de ácido ascórbico foi de $10,08 \pm 1,1628$ mg ácido ascórbico/100mL de suco e para as amostras orgânicas desta variedade foi de $15,99 \pm 1,4904$. E estes teores foram 58,63% maior nos orgânicos em relação aos convencionais. Entre as duas variedades orgânicas foi encontrado um teor de vitamina C no limão siciliano duzentas vezes superior (214,82%) e entre as duas variedades convencionais esse valor chegou a trezentas vezes maior de vitamina C (313,29%).

Conclusão

Os sucos dos limões cultivados de modo orgânico apresentaram maior teor de vitamina C comparado ao modo convencional nas duas variedades analisadas. Esse resultado atribuiu ao fruto de cultivo orgânico um maior potencial antioxidante referente ao ácido ascórbico. Além disso, a variedade de limão siciliano apresentou maiores teores de vitamina C em relação a variedade de limão galego, conferindo a este um menor potencial antioxidante relativo à vitamina C se comparado ao primeiro.

Referências

1. COUTO, Meylene Aparecida Luzia; CANNIATTI-BRAZACA, Solange. Quantificação de vitamina C e capacidade antioxidante de variedades cítricas. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, vol. 30, n.1, p. 15-19, maio 2010.
2. DANIELI, Flávia, COSTA, Luiz Roberto Lourena Gomes da; SILVA, Lidianie Correia da; HARA, Andressa Suemi Schiavinato; SILVA, Andressa Araújo da. Determinação de Ácido Ascórbico em Amostras de Suco de Laranja in natura e Amostras Comerciais de Suco de Laranja Pasteurizado e Envasado em Embalagem Tetra Pak. *Revista do Instituto de Ciências da Saúde*, São Paulo, v. 27, n. 4, p. 361-365, 2009.
3. FRANK, Isabel Reck Suco de laranja e vitamina C: efeito sobre a estabilidade genômica. Doutora. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2006.
4. OLIVEIRA, R. P.; EPIFÂNIO, N. B.; SCIVITTARO, W. B. A nova citricultura na fronteira oeste do rio grande do sul. In:

Ciclo De Palestras Sobre Citricultura do Rio Grande do Sul, 2008, alpestre. Anais... Alpestre: emater-rs, 2008. P. 60-66.
5. SILVA, Deise Paula; TRECENTE, Vanessa Cristina; BOSQUÊ, Gisleine G. Produção de laranja orgânica no Brasil. Revista Científica Eletrônica de Agronomia, Garça, ano 7, n. 12, dez 2007.

Palavras-chave: ácido ascórbico; cultivo; limão galego; limão siciliano; orgânico

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE UM MIX DE FARINHAS SABOR GOJI BERRY, DENOMINADA “FARINHA SECA BARRIGA”.

AMANDA NATACHA SILVA FERREIRA LINS; HÁKYLLA RAYANNE MOTA DE ALMEIDA; LÍVIA MANUELA OLIVEIRA DA SILVA; ENAYDE DE ALMEIDA MELO; JANUSA IESA DE LUCENA ALVES VASCONCÉLOS

¹ UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco, ² UNIVERSO - Universidade Salgado de Oliveira
profajanus@gmail.com

Introdução

A população tem buscado alimentos nutritivos, com qualidade sensorial e que proporcione bem-estar. Desta forma, cresce o desenvolvimento de novos produtos com alegações funcionais (ROLIM, 2010) como as farinhas, que prometem auxiliar na perda de peso. Assim, analisar os componentes físico-químicos, bem como os nutrientes presentes nestes alimentos, visa garantir a qualidade do produto e a segurança alimentar do consumidor.

Objetivos

Analisar as características físico-químicas e composição nutricional de um mix de farinhas sabor Goji Berry, denominada “Farinha Seca Barriga”

Metodologia

A amostra foi adquirida em uma loja no centro de Recife-PE. No rótulo constavam: farinhas de linhaça dourada, fécula de milho, goji berry, guaraná em pó, café verde, chia, soja preta, feijão branco, maçã, berinjela, laranja, limão, mamão, ameixa, cenoura, tomate, maracujá, uva, banana, amora e gengibre, agar agar, extrato de clorofila, além de psyllium, chá de oliveira, de hibisco e chá verde. Para pesagem utilizou-se balança MORIEM® AW220, com precisão de 0,1 mg e capacidade mínima de 0,01g. Foram realizadas triplicatas, exceto para lipídios e açúcares. A umidade foi determinada com 2g da amostra por aquecimento direto na estufa da TECNAL® TE-393-2 e por infravermelho na balança da MARTE® ID50 (IAL, 2008). A atividade de água foi medida no analisador da AQUA LAB® 4TE. Para análise do pH foi utilizado 5g da amostra diluída em 50mL de água destilada, medido no pHmetro da TECNAL® TEC-3MP (IAL, 2008). Para análise da acidez total titulável foi utilizada 5g da amostra diluída em 50mL de água destilada, e tituladas até o pH 8,2 com hidróxido de sódio a 0,1M (IAL, 2008). Para análise do resíduo mineral fixo, foi utilizado 2g da amostra e foi utilizada Mufla da EDGCON® 1P 700 (IAL, 2008). Os lipídios foram quantificados através do Método de Soxhlet, com o extrator de Soxhlet da QUIMIS®, Q-308-23b, sendo utilizada 2g da amostra (AOAC, 1995; IAL, 2008). A determinação de proteínas foi realizada pelo método de Kjeldahl, utilizando 0,5g da amostra, e o equipamento destilador de nitrogênio da TECNAL® TE-0363 (IAL, 2008). A determinação de açúcares redutores foi feita pelo método titulométrico de Lane-Eynon, com adaptação (sem uso de sulfato de zinco e ferrocianeto), utilizando 5g da amostra (IAL, 2008). A medição da cor foi realizada com o Colorímetro CHROMA METER® CR-400 e analisada pelo sistema CIELAB ($L^*a^*b^*$). O carboidrato total foi obtido por diferença (IAL, 2008).

Resultados

A amostra obteve: 9,6% \pm 0,12 de umidade por aquecimento direto e 10,21% por infravermelho; atividade de água de 0,56 \pm 0,00; pH de 5,54 \pm 0,08; acidez total titulável de 1,95% \pm 0,58%; acidez em ácido cítrico de 0,13% \pm 0,04%; resíduo mineral fixo de 2,43% \pm 0,08%; cor (L^*) 75,98 \pm 0,84; cor (C^*) 10,96 \pm 0,50; 2,31% de lipídios; 9,08% \pm 0,31% de proteínas; 1,60% de açúcares redutores e 75,97% de carboidratos totais.

Conclusão

O produto analisado está de acordo com a legislação quanto ao teor de umidade (>15%). Os valores de pH, atividade de água e acidez estão compatíveis com sua formulação e aceitáveis em relação à estabilidade bioquímica e microbiológica. A informação nutricional precisa ser revista, pois os resultados foram divergentes aos declarados no rótulo (lipídios e proteínas obtiveram valores inferiores ao declarado). A cor mostrou-se compatível aos ingredientes informados.

Referências

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists (method 920.39, C). Arlington: AOAC, 1995, capítulo 33, p.10-12.
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. NORMAS ANALÍTICAS DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ: Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos. 4 ed. São Paulo: IAL, 2008. 1020 p.

ROLIM, Priscilla Moura et al. Análise de componentes principais de pães de forma formulados com farinha de yacon (*Smallanthus sonchifolius* (Poepp.) H. Rob.). Revista Ceres, [s.l.], v. 57, n. 1, p.12-17, fev. 2010. <http://dx.doi.org/10.1590/s0034-737x2010000100003>.

Palavras-chave: Valor nutricional; Alimentos funcionais; Rótulo nutricional

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE COLIFORMES FECAIS EM ALFACE, CEBOLINHA E COUVE NA FEIRA NA CIDADE DE CONSELHEIRO LAFAIETE- MG

DANIELLE RENATA SANTOS MONTEIRO; DANIELLE CRISTIANE CORREA DE PAULA

¹ FASAR - Faculdade Santa Rita
daniellerenata94@yahoo.com.br

Introdução

As hortaliças são vegetais prontos para o consumo que não sofrem alterações físicas, porém seu frescor, aroma, cor e sabor são preservados, assim como suas qualidades nutricionais. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda um consumo diário mínimo de 400g desses alimentos (WHO, 2016). O trabalho justifica-se pela necessidade de controlar os perigos que possam ocorrer em todas as etapas da cadeia produtiva e garantindo uma padronização da qualidade dos produtos oferecidos ao consumidor sendo avaliado através de análises microbiológicas (coliformes totais e fecais, termotolerantes e salmonella)(PEREIRA e et al, 1991) na Faculdade Santa Rita – FaSaR comercializada na feira de Conselheiro Lafaiete- MG comparando com os resultados preconizados pela RDC nº12, de 2 de janeiro de 2001 vigente (BRASIL, 2001).

Objetivos

Objetivo Geral: Analisar a presença de coliformes fecais em alface, cebolinha e couve na feira de Conselheiro Lafaiete-MG. Objetivos específicos: Avaliar e quantificar a presença de coliformes fecais nas amostras; Avaliar e quantificar a presença de Salmonella; Avaliar o nível de adequação comparando com a legislação vigente.

Metodologia

O estudo foi realizado no laboratório de Microbiologia dos Alimentos na Faculdade Santa Rita – FaSaR na Cidade de Conselheiro Lafaiete- MG. Foram selecionados três lotes diferentes (alface, cebolinha e couve) sendo comercializadas na feira da cidade de Conselheiro Lafaiete- MG, as análises foram feitas triplicadas, sendo utilizado 3 amostras. Foram avaliadas entre agosto e novembro de 2017 seguidas as preconizações da RDC 12 de 2001.

Resultados

Para o Coliformes na amostra (A) Alface, em meio seletivo obteve a presença nos tubos 1:10, 1:100 e 1:100 e esta fora dos padrões legais. Para coliformes fecais da amostra (A) apresentou crescimento de 12 NMP/g. Já nas amostras (B) cebolinha e (C) Couve não teve crescimento, no entanto, o seu resultado foi < 3,0 NMP/g. Através da Resolução no 12 de 2 de janeiro de 2001 do Ministério da Saúde, determina que esse patógeno esteja ausente em porções de 25 g analisadas, dessa forma, o consumo da amostra (A) pode ser caracterizada impróprias para o consumo (BRASIL, 2001). Os resultados obtiveram a ausência de coliformes em cebolinha e couve, a alface teve presença, permitido de acordo com a legislação vigente RDC nº 12/2001, sendo ausência para os valores de referência.

Conclusão

Conclui-se torna primordial programar medidas para melhorar a qualidade higiênica sanitária destas hortaliças através da realização de treinamentos adequados e persistentes para os manipuladores enfatizando as boas práticas de manipulação de modo a garantir ao consumidor um produto de qualidade e seguro, sem a presença de microrganismos potencialmente patogênicos que quando ingeridos podem vir a causar doenças de origem alimentar, a contaminação microbiana é um fator preocupante, pois aumentam os riscos de toxinfecções alimentares que possam ser causadas pela ingestão desses alimentos que já passaram por algum tipo de processamento.

Referências

BRASIL. ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Ministério da Saúde. Resolução RDC 12 de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília - DF, 2001. [<http://portal.anvisa.gov.br>].

PEREIRA, M. L. . L. M. A. . D. R. S. E. A. Intoxicação por *Staphylococcus aureus* provocada por queijo “tipo Minas”. Rev Microbiol , São Paulo, v. V.22, p. 349-350, 1991.

Palavras-chave: Higienização; análises microbiológicas; coliformes fecais; hortaliças

ANÁLISE SENSORIAL DE COOKIES FORMULADOS A PARTIR DAS FARINHAS DE POLPAS DE MACAÚBA E BABAÇU

IRIS GOMES DA SILVA; VIVIANE MICHELE DOS SANTOS; VIVIANE LANSKY XAVIER; MARCELA SARMENTO VALENCIA; MARIA HELENA ARAÚJO BARRETO CAMPELLO

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

vivisan6@yahoo.com.br

Introdução

O mesocarpo, ou a polpa da macaúba ou bocaiúva, é uma matéria prima fibrosa, com sabor adocicado, rica em antioxidantes e triglicerídeos. Já o mesocarpo do babaçu apresenta em sua composição água, carboidratos (amido e celulose), proteínas, lipídios e sais minerais. Diante disto, a utilização desses frutos, na forma de farinha, tem merecido destaque na elaboração de diversos produtos alimentícios, em especial biscoitos.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitação e a intenção de compra de biscoitos tipo *cookies* elaborados a partir de farinhas de polpas de macaúba e babaçu.

Metodologia

Os ingredientes utilizados na formulação do biscoito padrão foram: farinha de trigo, açúcar mascavo e cristal, bicarbonato de sódio, sal refinado, margarina e ovos. Para formulação experimental foi realizada a substituição da farinha de trigo por amido de milho e farinhas das polpas da macaúba e do babaçu e a margarina foi substituída pelo óleo de coco. Aplicaram-se Testes de Aceitabilidade e Intenção de Compra a 120 julgadores não treinados, de ambos os sexos, maiores de 18 anos, recrutados de forma aleatória. Para a aceitabilidade, utilizou-se escala hedônica com nove categorias (1= “Desgostei Extremamente” e 9= “Gostei Extremamente”), em relação aos atributos, aparência, aroma, textura, sabor e impressão global. Quanto à intenção de compra, foi investigada de acordo com uma escala estruturada em cinco pontos (1= “Certamente não compraria” e 5= “Certamente compraria”). Para o cálculo de Índice de Aceitação do produto, foi adotada a expressão $IA (\%) = A \times 100 / B$, em que, A= nota média obtida para o produto e B= nota máxima dada ao produto. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco, com número 65784317.5.0000.5208.

Resultados

Dentre os parâmetros avaliados na aceitabilidade, os itens sabor, aroma e impressão global obtiveram as maiores médias, acima de oito. Esses resultados são superiores aos encontrados em um estudo, onde foram elaborados *cookies* com 0; 25; 75; 100% de farinha de baru, que atingiram notas médias inferiores a sete para os atributos aparência, sabor, textura e impressão global. Em relação ao índice de aceitabilidade, considera-se aceito o produto com percentual de, no mínimo, 70%. Assim, o biscoito elaborado obteve valores acima de 90% para todos os atributos analisados. No trabalho envolvendo biscoitos enriquecidos com a farinha do mesocarpo do babaçu foi registrado 87,5% de aceitação. Quanto ao teste de intenção de compra, 67,5% dos avaliados afirmaram que certamente comprariam o biscoito, enquanto que 27,5% das pessoas atestaram que provavelmente comprariam o produto. Portanto, os resultados encontrados evidenciam que a formulação do biscoito tipo *cookie* apresentou boa intenção de compra, corroborando com os percentuais de aceitabilidade.

Conclusão

Diante dos resultados obtidos, observar-se que a utilização de farinhas de polpa de macaúba e de babaçu é uma alternativa viável para formulação de biscoitos tipo *cookie*, sem gerar prejuízos às características sensoriais do produto. Além de possibilitar a agregação de valor a esses frutos, fomentar seu uso pela população e melhorar a renda das comunidades extrativistas que sobrevivem dessa importante atividade econômica.

Referências

COSTA, C. F. Solos e outros fatores ambientais associados à diversidade fenotípica de macaubais no estado de São Paulo. 2009. 54f. Dissertação (Mestrado em Agricultura Tropical e Subtropical Área de Concentração em Gestão dos Recursos Agroambientais) – Instituto Agronômico, Campinas, 2009.

SANTOS, V. E.; PASTORE JÚNIOR, F. Projeto ITTO PD 31/ 99 Rev. 3 (1). Produção não madeireira e desenvolvimento

Sustentável na Amazônia. ITTO - Organização Internacional de Madeiras Tropicais, UnB, LATEQ, FEPAD. Brasília. 2003. 11p.

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p.

PINELI, L. L. O.; CARVALHO, M. V.; AGUIAR, L. A.; OLIVEIRA, G. T.; CELESTINO, S. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; CHIARELLO, M. D. Use of baru (Brazilian almond) waste from physical extraction of oil to produce flour and cookies. Food Science and Technology, 60, p. 50-55, 2015.

RIBEIRO, M. N.; TENÓRIO, G. L. O.; REIS, G. T. J.; RIBEIRO, S. C. A. Análise sensorial de biscoito enriquecido com mesocarpo de babaçu. In: REUNIÃO ANUAL DA SBPC, 64, 2012. Disponível em:<http://www.sbpnet.org.br/livro/64ra/resumos/resumos/9370.htm>. Acessado em: 29 de outubro de 2017.

Palavras-chave: Biscoitos; Aceitação; Compra

ANÁLISE SENSORIAL NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

SABRINA TILL DA ROSA; PRISCILA ARALDI; TIFFANY PROKOPP HAUTRIVE

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

sabrinna.till@gmail.com

Introdução

A alimentação escolar é um direito de todos os alunos da educação básica que está contemplado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, o qual norteia a busca pela qualidade, contribuindo para o bom estado nutricional e desenvolvimento intelectual das crianças brasileiras. A análise sensorial, através das escalas hedônicas, é um instrumento avaliativo da qualidade da alimentação escolar, sendo este um conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares.

Objetivos

verificar a aceitabilidade de escolares com relação à adição de alimentos novos, ou alimentos já disponibilizados nas escolas pela alimentação escolar.

Metodologia

Foi realizada uma revisão bibliográfica através de buscas nas bases de dados Scientific Electronic Library Online, Portal de Periódicos da Capes e no Google Acadêmico utilizando as palavras-chave: análise sensorial, escolar. O período de publicação dos artigos foi entre os anos de 2000 e 2017. Foram selecionados 17 artigos para a revisão.

Resultados

O teste de aceitabilidade deve ser aplicado de acordo com a idade dos alunos, a escala hedônica facial é utilizada para alunos do 1º ao 5º ano do ensino fundamental e a escala hedônica verbal para alunos mais velhos. Porém os estudos realizados com pré-escolares demonstraram que a escala hedônica facial não foi sensível para verificar a aceitação dos escolares, pois muitas vezes as crianças são induzidas a escolherem figuras alegres pela simpatia das mesmas, percebeu-se que o teste com pré-escolares deve ser conduzido na ausência de professores e queridos das crianças, para melhor concentração. Em algumas situações o horário em que é oferecida a alimentação escolar influencia na aceitação da mesma, pois nesses casos preparações salgadas tem menor aceitação do que as doces. O aspecto visual da refeição se mostrou importante na sua aceitação, indicando que alimentos que não agradam nesse quesito apresentam menor aceitação. As escolas com presença de cantina acabaram interferindo na adesão da alimentação escolar, pois os alunos preferiam comprar alimentos industrializados, calóricos e de baixo valor nutricional. Em escolas onde se introduzido alimentos não habituais foi notável a maior aceitabilidade de alunos dos primeiros anos (até 4º ano do ensino fundamental), do que nas crianças dos anos posteriores. Sabe-se que alunos com menor faixa etária tem mais pré-disposição em experimentar alimentos novos, já os alunos de ensino médio, além de não ter essa pré-disposição, também acabam consumindo outros alimentos devido à presença de cantinas nas escolas.

Conclusão

A utilização das escalas hedônicas nos testes sensoriais mostrou-se eficiente na avaliação da alimentação escolar. Por serem de fácil entendimento e lúdicas contribuíram para que as crianças conseguissem analisar e avaliar a refeição oferecida. Se destaca a importância da análise sensorial nas escolas, pois a criança pode aceitar ou rejeitar determinado alimento, mas ao experimentá-lo apresenta uma grande chance de aprová-lo e incluí-lo em seus hábitos alimentares, contribuindo para uma alimentação saudável e variada que supre suas necessidades nutricionais, obtendo assim um melhor desenvolvimento no ambiente escolar. Também conclui-se que para aumentar a aceitabilidade da alimentação oferecida tornam-se necessárias algumas medidas, como a incorporação de atividades educativas relacionadas à alimentação, incluindo toda a comunidade escolar.

Referências

BRASIL. Lei n. 11947, de 16 de junho de 2009. Atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 jun. 2009. Disponível em: . Acesso em: 26 set. 2017.

BASAGLIA. P.; MARQUES. A.S.; BENATTI, L. Aceitação da Merenda Escolar entre Alunos da Rede Estadual de Ensino da Cidade de Amparo-SP. Revista Saúde em Foco. São Paulo, n. 7, p. 128-130, 2015.

Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Tribunal de Contas da União TCU. 5° ed. Brasília 2010.

BRASIL. Resolução n. 26, de 17 de junho de 2013. Atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 jun. 2013. Disponível em: . Acesso em: 26 set. 2017.

MASCARENHAS, J. M. O; SANTOS, J.C. Avaliação da Composição Nutricional dos Cardápios e Custos Da Alimentação Escolar da Rede Municipal de Conceição do Jacuípe - BA. Feira de Santana/BA, n. 35, p.75-90, 2006.

CECANE, Manual Para Aplicações de Testes de Aceitabilidade no Programa nacional de Alimentação Escolar-PNAE, UNIFESP, 2010.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR ISO5492: análise sensorial – vocabulário. Rio de Janeiro, 2017.

MONTEIRO, M. A. M. et al. Estudo sensorial de sopa-creme formulada à base de palmito. Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos. Campinas/SP, v. 21, n. 1, jan./abr., 2001. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612001000100003>. Acesso em: 04 out. 2017.

CONRADO, S.; NOVELLO, D. Aceitação e análise nutricional de merenda escolar por alunos da rede municipal de ensino do município de Inácio Martins/PR. Revista Eletrônica Lato Sensu. Inácio Martins-PR, n. 1, v. 2, jul., 2007.

BLEIL, R. A.; SALAY, E.; SILVA. M. V. Adesão ao Programa de Alimentação Escolar por Alunos de Instituições Públicas de Ensino no Município de Toledo, PR. Revista Segurança alimentar e nutricional. Toledo/PR, n. 16, v.1, 2009.

MATIHARA, C. H.; TREVISANI, T. S.; GARUTTI, S. Valor nutricional da merenda escolar e sua aceitabilidade. Revista Saúde e Pesquisa. Maringá/PR, n. 1, v. 3, jan./abr., 2010.

DOMENE, S. M. et al. Validação de Metodologia para Análise Sensorial com Pré-escolares. Revista de Ciência Médica. Campinas/SP, n. 11, v. 2, mai./ago., 2002.

SOUZA, A. L.; MAMEDE, M. E. Estudo sensorial e nutricional da merenda escolar de uma escola da cidade de Lauro de Freitas-BA. Revista Instituto Adolfo Lutz. Lauro de Freitas-BA, n. 69, v.2, 2010.

GASTALDON, L. T. et al. Análise sensorial de empadas integrais em crianças na fase escolar. Revista Alimentação e Nutrição, Guarapuava-SP, n. 3, v. 18, 2007.

SAYDELLES, M. et al. Elaboração e análise sensorial de biscoito recheado enriquecido com fibras e com menor teor de gordura. Revista Ciência Rural, Santa Maria-RS n. 3, v. 40, mar., 2010.

CAVALHEIRO, S. F. et al. Biscoito Sabor Chocolate com Resíduo de Soja, “Okara”: Teste Afetivo com Crianças em Idade Pré-escolar. Revista Alimentação e Nutrição, Araraquara-SP, n. 12, 2001.

PARAVISI, S.; RIBEIRO, D. C.; LOPES, G. H. Aceitabilidade de alimentos não habituais na merenda escolar. Revista Nutrir Gerais, Ipatinga, n. 8, v.5, fev./jul., 2011.

MUZETTI, M.H.; SILVA, M.G.; DIAS, J.C. Análise sensorial da alimentação escolar oferecida em uma escola municipal de Barretos/SP. Revista Fafibe On-Line, Bebedouro SP, n. 9, v. 1, 2016. Disponível em: . Acesso em 30 set. 2017.

RODRIGUES, M.A. et al. Desenvolvimento de formulações de biscoitos tipo cookie contendo café. Revista ciência e tecnologia de alimentos, Campinas-SP, n. 27, v. 1, jan./mar., 2007.

ETCHEPARE, M. A. et al. Análise sensorial em crianças do 5 ano de escola municipal do município de Santa Maria/RS. 2285

Santa Maria-RS, 2012. Disponível em: < <http://www.unifra.br/eventos/seminarionutricao2012/Trabalhos/4417.pdf>>. Acesso em 01/10/2017.

CRUZ, L. D. et al. Análise de Aceitação da Alimentação Escolar dos alunos das escolas municipais urbanas de Itabaiana/SE. Revista Scientia Plena, n. 10, v. 9, 2013. .

Palavras-chave: Sensorial; Alimentação Escolar; Escalas hedônicas

APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS DE FRUTOS TÍPICOS DO CERRADO BRASILEIRO

PAULO RENAN DOS SANTOS PEREIRA; JÚLIA MARIA PEREIRA AIRES DE ALENCAR; VOLNEI BRITO DE SOUZA;
PEDRO HENRIQUE DOS SANTOS PEREIRA

¹ UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia

renan_paulo@hotmail.com

Introdução

O Cerrado é o segundo maior bioma do Brasil em extensão territorial, a área original é de aproximadamente 2 milhões de quilômetros quadrados. Estima-se que o Cerrado possui 10 mil espécies de plantas, onde 4.400 só existem neste bioma. (CHAVEIRO e CASTILHO, 2007). Segundo Mancin (2002) nesse ecossistema, existe uma infinidade de fruteiras nativas de importância fundamental para a vida silvestre e silvícola e para a manutenção desse bioma de relevante destaque para o Brasil. O maracujá-do-mato (*P. cincinnata* Mast.), a Cagaita (*Eugenia dysenterica*), a Mangaba (*Hancornia speciosa*) são alguns dos frutos típicos e que exercem uma enorme representatividade alimentícia, cultural e econômica para os habitantes dos estados que abrangem o Cerrado brasileiro.

Objetivos

O principal objetivo foi analisar na literatura a capacidade nutritiva dos resíduos de frutos típicos do cerrado brasileiro, maracujá-do-mato, cagaita, mangaba e a possibilidade de incorporá-los em produtos alimentícios.

Metodologia

Foi realizado uma pesquisa de revisão bibliográfica a partir de periódicos, artigos, livros e relatos da população local, buscando reunir o maior número de informações sobre a cultura alimentar dos habitantes da região do bioma cerrado, e os produtos que são obtidos e comercializados pelos mesmos.

Resultados

Minimizar o desperdício de alimentos, cultivar costumes alimentares saudáveis e apropriados, e reduzir as perdas, são peças principais para gerar melhoria da qualidade de vida da população. Com um reaproveitamento de maior amplitude, o desperdício que costumeiramente ocorre na manipulação habitual de alimentos seria aproveitado para fins nutricionais, atenuando assim prováveis carências da população (EVANGELISTA, 2001). Segundo Pita (2012) o maracujá é rico em pectina que auxilia na redução das taxas de glicose, é fonte de vitamina B3 e de minerais como ferro, cálcio e fósforo, com o albedo (parte branca interna) é possível produzir a farinha de maracujá-do-mato (*P. cincinnata* Mast.), sendo utilizada em bolos, biscoitos e tortas. No estudo de Abreu (2015) a farinha da semente da cagaita (*Eugenia dysenterica*) é apresentada como um importante alimento, que oferece baixo valor energético e excelente quantidade de vitamina C, além de apresentar valores significativos de licopeno, α -caroteno e β -caroteno, e suas sementes destacam-se por possuir propriedades antioxidantes, que diminuem o risco do desenvolvimento de doenças como aterosclerose, doenças cardiovasculares, cânceres e infecções. Outro importante produto é a farinha da semente da mangaba (*Hancornia speciosa*), que possui o aminoácido essencial metionina, e é rico em nutrientes como fósforo, potássio, cálcio, magnésio, ferro, zinco, cobre e manganês.

Conclusão

Com base nessa revisão bibliográfica é possível concluir que existe uma vasta riqueza de frutos no cerrado, e que estes ainda não são aproveitados em todo o seu potencial, frutos como o maracujá-do-mato, a cagaita, a mangaba, entre tantos outros, além de terem um sabor inconfundível e uma enorme riqueza nutritiva, representam toda a cultura do povo que habita esse bioma brasileiro.

Referências

ABREU, P. A. A. Caracterização dos fatores nutricionais e antinutricionais de sementes de frutos do cerrado. 2015. 161 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Goiás – UFG. Goiânia. 2015.

CHAVEIRO, E. F.; CASTILHO, D. C.; Patrimônio genético, cultural e simbólico. Revista Mirante, vol. 2, n.1. Pires do Rio - GO: UEG, 2007.

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro/São Paulo: Atheneu, 2001.

MANCIN, R.C. Pior sem ela: a lei protege o patrimônio genético. Galileu, Vinhedo, n.137, p.26-38, dez. 2002.

PITA, J. S. L. Caracterização físico-química e nutricional da polpa e farinha da casca de maracujazeiros do mato e amarelo. 2012. 77 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB. Itapetinga – BA. 2012.

Palavras-chave: Cagaita; Cerrado; Mangaba; Maracujá-do-mato; Reaproveitamento

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE COMPOSTOS HIDROSSOLÚVEIS DE ORIGEM FENÓLICA E NÃO FENÓLICA, ISOLADOS DE SERIGUELA POR EXTRAÇÃO EM FASE SÓLIDA

JUCIARA SIQUEIRA TRINDADE; SARAH ALINE JESUS DE OLIVEIRA; JULIANO ROCHA PEREIRA; STEPHANIE LÍVIA LACERDA; MICHELE CORRÊA BERTOLDI

¹ UFJF-GV - Universidade Federal de Juiz de Fora- Campus Governador Valadares

juciarastrin@gmail.com

Introdução

Estudos clínicos e epidemiológicos têm associado o consumo regular de frutas e hortaliças com a redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis, efeito parcialmente atribuído à ingestão de fitoquímicos (Wang et al., 2014). A polpa da seriguela (*Spondias purpurea*) representa uma boa fonte de vitamina C (27,00 a 32,15 g/100g polpa) com baixa quantidade de proteínas (0,88 a 1,4 g/100g polpa) e lipídeos (0,4 a 1,34 g/100g polpa) e valores significativos de minerais, como ferro, cálcio, zinco, magnésio, sódio, potássio e fósforo (LIMA, 2009; TACO, 2011).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi determinar o conteúdo de compostos fenólicos (CF) e a atividade antioxidante (AA) dos extratos bruto (EB) e fenólico (EF) de seriguela (*Spondias purpurea*).

Metodologia

A porção comestível fresca de seriguela (polpa e casca) foi macerada em metanol: etanol: acetona 1:1:1 (v/v/v), seguido de filtração qualitativa e extração líquido: líquido com éter de petróleo para remoção de lipídeos. A camada etérea foi descartada enquanto a outra camada foi submetida à evaporação em rotaevaporador a 40°C. O extrato seco foi solubilizado em água destilada até volume conhecido, denominado EB. Os compostos fenólicos (CF) foram isolados a partir do EB utilizando extração em fase sólida, mediante adsorção dos compostos em minicoluna C18, enquanto compostos hidrossolúveis de origem não fenólica (CHNF) como açúcares, proteínas e ácidos orgânicos foram removidos. Os CF foram solubilizados em água destilada até volume conhecido, denominado EF. O CF dos extratos foi quantificado pelo método Folin-Ciocalteu, enquanto a AA foi determinada pelos ensaios dos radicais livres DPPH e ABTS.

Resultados

Os frutos apresentaram rendimento de 66,41g de porção comestível fresca / 100 g frutos frescos inteiros. Os CF dos EB e EF foram 62,75 e 90,47 mg ácido gálico equivalente (AGE)/ 100g porção comestível fresca, respectivamente. Estes valores diferiram daqueles reportados por Silva et al. (2012), que encontraram CF superiores em frutos de 11 genótipos de ciriguelira variando entre 351,30 e 862,318 mg AGE/100g porção comestível fresca. Pelo método DPPH, as AA (EC50; 50% da concentração inibitória máxima) dos EB e EF foram de 316,8 e 173,8 g porção comestível fresca /L, sendo a AA do EF 1,8 vezes superior que a do EB. Pelo ensaio ABTS, a AA do EF (653,7 μmolar TEAC (capacidade antioxidante equivalente ao trolox) / 100g porção comestível fresca) foi 1,5 vezes maior que a do EB (436,3 μmolar TEAC / 100g).

Conclusão

Estes dados indicaram a maior contribuição dos compostos fenólicos para a AA dos frutos quando comparada àquela conferida pelos CHNF com atividade redutora presentes no EB. O estudo evidenciou a expressiva contribuição de fitoquímicos para a AA de seriguela.

Referências

LIMA, A.K.C.; REZENDE, L.P.; CÂMARA, F.A.A.; NUNES, G.H.S. Propagação de cajarana (*Spondias* sp.) e seriguela (*Spondias purpurea*) por meio de estacas verdes enfolhadas nas condições climáticas de Mossoró-RN. *Caatinga*, v.15, p.33-38, 2002.

SILVA, Q. J.; MOREIRA, A. C. C. G.; MELO, E. A.; LIMA, V. L. A. G. Compostos fenólicos e atividade antioxidante de ciriguelas. *Alimentos e Nutrição*, v. 23, n. 1, p. 73-80, 2012.

TACO (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos)/ NEPA-UNICAMP – T113 versão II 2ª Ed. Campinas – SP. NEPA – UNICAMP, 2006.

WANG, X.; OUYANG, Y.; LIU J.; ZHU, M.; ZHAO, G.; BAO, W.; HU, F.B. Fruit and vegetable consumption and mortality from all causes, cardiovascular disease, and cancer: systematic review and dose-response meta-analysis of prospective cohort studies. *BMJ*. V. 349, 2014.

Palavras-chave: Atividade antioxidante; Compostos fenólicos; *Spondias purpúrea*

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FITOQUÍMICOS DE POLPA DE MANGOSTÃO ISOLADOS POR EXTRAÇÃO EM FASE SÓLIDA

JUCIARA SIQUEIRA TRINDADE; BRUNO ZÓFFOLI MEDEIROS; AURELIANE CRISTINA SILVA DE PAULA; JULIANO ROCHA PEREIRA; MICHELE CORRÊA BERTOLDI

¹ UFJF-GV - Universidade Federal de Juiz de Fora- Campus Governador Valadares
juciarastrin@gmail.com

Introdução

O consumo regular de frutas e hortaliças tem sido associado à redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis, efeito parcialmente atribuído à ingestão de fitoquímicos (WANG et al., 2014). O mangostão ou mangostim (*Garcinia mangostana* Linn.) é um fruto arredondado de cor avermelhada e, devido o seu gosto doce e picante, é conhecido como o rei das frutas. O fruto tem sido utilizado para inúmeras finalidades na medicina popular e seus extratos tem demonstrado atividades antioxidante, antitumoral, anti-alérgica, anti-inflamatória, antibacteriana e antiviral (PEDRAZA-CHAVERRI et al., 2008).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi determinar o conteúdo de compostos fenólicos (CFT) e a atividade antioxidante (AA) dos extratos bruto (EB) e fenólico (EF) da polpa de mangostão.

Metodologia

A polpa fresca foi macerada em metanol: etanol: acetona 1:1:1 (v/v/v), seguido de filtração e extração líquido: líquido, para remoção de lipídeos. A camada etérea foi removida, os solventes evaporados em rotaevaporador a 40°C e os compostos solubilizados em água destilada até volume conhecido, resultando no extrato denominado EB. Os compostos fenólicos foram isolados do EB por extração em fase sólida, mediante utilização de minicoluna C18, em que compostos hidrossolúveis de origem não fenólica (CHNF) como açúcares, proteínas e ácidos orgânicos foram removidos. Os compostos fenólicos adsorvidos na C18 foram removidos com metanol. O extrato metanólico foi evaporado (40°C) e os compostos solubilizados em água destilada até volume conhecido, resultando no extrato denominado EF. O CFT foi quantificado pelo método Folin-Ciocalteu e a AA dos extratos foi determinada pelos ensaios dos radicais livres DPPH e ABTS.

Resultados

O rendimento em polpa foi de 19,3 g polpa fresca /100 g fruto fresco. Os CF dos EB e EF foram 107,48 e 73,26 mg ácido gálico equivalente (AGE)/ 100g polpa fresca, respectivamente, sendo o primeiro superior em razão da presença de CHNF com atividade redutora, também quantificados pelo ensaio Folin-Ciocalteu. Pelo método DPPH, as AA (EC50; 50% da concentração inibitória máxima) dos EB e EF foram de 99,7 e 183,3 g polpa fresca /L, sendo a AA do EB 1,8 vezes superior que a do EF, evidenciando a contribuição de CHNF para a AA dos frutos. Pelo ensaio ABTS, a AA do EB (311,5 μmolar TEAC (capacidade antioxidante equivalente ao trolox) / 100g polpa fresca) foi 1,2 vezes maior que a do EF (278,7 μmolar TEAC / 100g).

Conclusão

Conclui-se que tanto CF quanto CHNF contribuem para a atividade antirradicalar da polpa de mangostão.

Referências

PEDRAZA-CHAVERRI, J.; CÁRDENAS-RODRÍGUEZ, N.; OROZCO-IBARRA, M.; PÉREZ-ROJAS, J.M. Medicinal properties of mangosteen (*Garcinia mangostana*). *Food and chemical toxicology*, v. 46, n. 10, p. 3227-3239, 2008.

WANG, X.; OUYANG, Y.; LIU J.; ZHU, M.; ZHAO, G.; BAO, W.; HU, F.B. Fruit and vegetable consumption and mortality from all causes, cardiovascular disease, and cancer: systematic review and dose-response meta-analysis of prospective cohort studies. *BMJ*. V. 349, 2014.

Palavras-chave: Antioxidantes; Compostos fenólicos; *Garcinia mangostana* L

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE MACROALGAS MARINHAS – REVISÃO DE LITERATURA

DÁLETE ASSÍRIA DE SOUZA RIBEIRO; JOANNA DE ÂNGELIS DA COSTA BARROS GOMES

¹ UNI-RN - Centro Universitário do Rio Grande do Norte

daleteassiria@gmail.com

Introdução

O estudo de substâncias antioxidantes algais deve levar em consideração que estas substâncias podem agir por meio de sistemas variados como, reduzir peróxidos, impedir enzimas envolvidas no processo de formação de radicais livres, evitando ou minimizando o estresse oxidativo (NIKI, 2010). De acordo com sua composição analítica enfatiza-se: A presença de minerais com valores de quase dez vezes superiores ao visto em vegetais terrestres; Presença de proteínas que apresentam todos os aminoácidos essenciais; Presença de vitaminas em quantidades relevantes, dentre outras propriedades (SÁA, 2002). Ressaltando a importância da sua inserção na alimentação, bem como, para fins dietoterápicos e farmacológicos, assim como para informações adicionais para uma maior compreensão da sua atividade.

Objetivos

Pretende rever os avanços recentes e os principais resultados nos últimos anos da atividade antioxidante em diferentes espécies de algas marinhas.

Metodologia

O trabalho desenvolvido seguiu os preceitos de um estudo exploratório por meio de uma pesquisa bibliográfica. Foram utilizados artigos científicos, teses e dissertações acessados na base de dados SCIELO, Google Acadêmico, Portal Capes e PubMed. Foi estabelecido dois critérios para estreitar os resultados: a abrangência dos estudos definida entre os anos de 2003 a 2017 e, o idioma, em português e inglês, disponíveis online em textos completos. Sendo descartados aqueles que apesar de constarem no resultado da busca, apareceram duplicados e não apresentavam metodologia para atividade antioxidante.

Resultados

Foi discutida a atividade antioxidante de diferentes ensaios, dentre eles a capacidade antioxidante total e o teste do sequestro dos radicais hidroxila. CAPACIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL Fidelis (2014) avaliou os polissacarídeos sulfatados da alga vermelha *Gracilaria birdiae*. Em que seus resultados foram expressos em equivalente a atividade antioxidante do ácido ascórbico (150mg/g) amostra controle do teste, sendo visto que as seis amostras apresentaram boa capacidade antioxidante total. TESTE DO SEQUESTRO DOS RADICAIS HIDROXILA Negreiros (2015) realizou outros testes como de sequestro do radical hidroxila nas concentrações de 0,5; 1,0 e 2,0 mg/mL. Foi observado baixa atividade para todas as amostras, no entanto, a nanopartícula da alga *Sargassum filipendula*, obteve um melhor resultado na concentração 2,0mg/mL com máximo de 6,4% da sua ação. A atividade de sequestro de radical hidroxila não foi satisfatória para as amostras dos polissacarídeos sulfatados, porém foi possível notar pertinentes valores nas amostras de nanopartículas contendo polissacarídeo sulfatado. Portanto, a formação de nanopartículas aumentou a eficiência dos polissacarídeos como agentes sequestradores de espécies reativas.

Conclusão

De acordo com os estudos apresentados, pode-se concluir que várias espécies de macroalgas demonstram atividade antioxidante, desempenhando um importante papel. Foi possível verificar que as algas *Gracilaria caudata*, *Solieria filiformis*, *Sargassum filipendula*, *Dictyola mertensii*, *Statoglossum schroederi*, *Dictyopteris justii*, *Ulva pertusa*, obtiveram resultados consideráveis aos seus testes *in vivo* e *in vitro*. Porém, nem todos os resultados expostos foram satisfatórios, tratando-se da alga vermelha *Gracilaria birdiae* que não apresentou atividade antioxidante com relação ao teste da catalase e o sequestro do radical hidroxila. Logo, pode está sendo incluída na alimentação uma vez que seus resultados foram consideráveis para atividade antioxidante.

Referências

ALENCAR, P de O. C. **Polissacarídeos obtidos da alga marinha vermelha *Gracilaria caudata* J.Agardh**: Estudo químico-estrutural e avaliação antioxidante. 2016. 96f. Dissertação (Mestrado) – Bioquímica. Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2016.

FIDELIS, G. P. **Otimização da extração de polissacarídeos sulfatados da alga vermelha *Gracilaria birdiae* e análise da atividade anticoagulante e antioxidante.** 2014.135 f. Dissertação (Mestrado) – Bioquímica. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2014.

NEGREIROS, M. M. F de. **Nanopartículas de prata contendo polissacarídeos de algas: caracterização química, morfológica e identificação de suas atividades antioxidante, bactericida, antiproliferativa e imunomodulatória.** 2015.144f. Dissertação (Mestrado) – Bioquímica. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2015.

OLIVEIRA, L. C. B. P de. **Propriedades bioativas dos polissacarídeos sulfatados da alga comestível *Gracilaria birdiae*.** 2014. 59 f. Dissertação (Mestrado) – Ciências da saúde. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2014.

SANTOS, P. de C. **Obtenção de Polissacarídeos sulfatados da alga marinha vermelha comestível *Gracilaria birdiae* e sua influência na formação e morfologia de cristais de oxalato de cálcio.** 2016. 111f. Tese (Doutorado) – Bioquímica. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2016.

Palavras-chave: Catalase; Estresse oxidativo; Radical hidroxila; Superóxido desmutase

AVALIAÇÃO DO RENDIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICA DE FRUTOS DE TUCUM (BACTRIS SETOSA MART.)

LUANE APARECIDA DO AMARAL; LUCAS KENZO SHIMABUKURO CASIMIRO; GABRIEL HENRIQUE OLIVEIRA DE SOUZA; AMANDA GALDI BOARETTO; CARLOS ALEXANDRE CAROLLO; ELISVÂNIA FREITAS DOS SANTOS

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

luapamaral@hotmail.com

Introdução

O tucum é um fruto ovoide produzido por uma palmeira nativa do Pantanal pertencente à família Arecaceae, ele é dividido em casca, polpa e semente. Não há descrição e a classificação deste fruto na literatura, porém sabe-se a relevância de tais informações, visto que as características físicas de frutos sofrem influência do meio externo e podem interferir na variabilidade genética de uma espécie. Além disso, o rendimento de casca e polpa e casca e polpa liofilizada colabora para avaliar o potencial industrial do produto (FAGUNDES e YAMANISHI, 2001).

Objetivos

Determinar o rendimento de casca e polpa, casca e polpa liofilizada, óleo da amêndoa e caracterizar fisicamente os frutos de tucum.

Metodologia

Os frutos foram coletados na Base de Estudos do Pantanal da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul – UFMS (18°34'35,6"S e 57°01'05,6"W) sua exsicata está depositada no herbário da UFMS sob o número CGMS 48441. Os frutos foram lavados em água potável corrente, em seguida, congelados à temperatura de -20°C, despulpados manualmente e liofilizados em liofilizador da marca Christ, modelo Alpha 2-4 LD plus, no Laboratório de Produtos Naturais e Espectrometria de Massas (LAPNEM). Foi determinado o rendimento de casca e polpa e após a liofilização. A quantificação do óleo da amêndoa de tucum foi determinada através de extração a frio por Bligh e Dyer (1959). Foram realizadas análises físicas de 100 frutos in natura e das sementes, selecionados aleatoriamente (CRUZ; CARVALHO, 2002). Foram determinadas as seguintes variáveis: altura, diâmetro maior, diâmetro menor, massa do fruto, da casca e polpa, semente (total, amêndoa e epicarpo) e pedúnculo, utilizando paquímetro digital (marca ZaaS Precision®) e balança analítica (marca AND®).

Resultados

Os resultados encontrados foram: altura 14,70±2,05mm, diâmetro maior 13,38±1,84mm, diâmetro menor 12,71±2,60mm. Massas: fruto 2,40±0,15g, casca e polpa 1,40±0,10g, semente 0,99±0,05g, pedúnculo 0,0082±0,00g. Rendimento: polpa e casca 58,41±1,12%, polpa e casca liofilizadas 21,93±0,18%. Análises físicas na semente: altura (mm) 12,50±1,31mm, diâmetro maior 10,87±1,14mm, diâmetro menor 8,21±0,80mm. Massas: amêndoa 0,38g/unidade, epicarpo 0,25g/unidade. A amêndoa de tucum apresentou 34,23±0,75% de óleo em 100g de amostra.

Conclusão

Estas informações são importantes na contribuição de conhecimento sobre o manejo e desenvolvimento do tucum. Além disso, os frutos de tucum apresentam um bom rendimento de casca e polpa, liofilizado e óleo, sugerindo perspectivas promissoras para exploração dessa espécie.

Referências

- BLIGH, E.G.; DYER, W.J. A rapid method of total lipid extraction and purification. **Canadian Journal of Biochemistry and Physiology**, v.37, n.8, p.911-917, 1959.
- CRUZ, E. D.; CARVALHO, J. E. U. Biometria de frutos e germinação de sementes de *Couratari stellata* A. C. Smith (Lecythidaceae). **Acta Amazônica**, v.3, p.381-388, 2002.
- FAGUNDES, G. R.; YAMANISHI, O. K. Características físicas e químicas de frutos de mamoeiro do grupo solo comercializado em 4 estabelecimentos de Brasília DF. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 23, p. 541-545, 2001.

Palavras-chave: Análise de alimentos; Biodiversidade; Frutos nativos; Pantanal

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁCTICAS

JULIA NEITZEL UECKER; CHARLENE CARVALHO CUNHA; ITIANE BARCELLOS JASKULSKI; GIOVANNA MENEZES ABREU; SIMONE PIENIZ

¹ UFPEL - Universidade Federal de Pelotas
giovanna-abreu@hotmail.com

Introdução

Bactérias ácido lácticas, conhecidas pelo seu potencial probiótico, têm sido amplamente estudadas por seu potencial comercial, preservação de alimentos e efeitos benéficos à saúde. Estes micro-organismos são considerados industrialmente importantes, principalmente pela indústria láctea para a fabricação de produtos a base de leite fermentado e queijo. Bactérias ácido lácticas podem também produzir antioxidantes os quais contribuem na capacidade quelante de íons metálicos. A ingestão de alimentos contendo antioxidantes ou suplementos antioxidantes pode reduzir os danos ao organismo humano. Neste aspecto, as propriedades das bactérias ácido lácticas em sequestrar radicais livres seriam de interesse para a indústria de alimentos. Podendo beneficiar o consumidor por fornecer outra fonte de antioxidantes ou por fornecer bactérias probióticas com potencial antioxidante durante o crescimento no trato intestinal.

Objetivos

Determinar a capacidade antioxidante de bactérias ácido lácticas isoladas de produtos lácteos por meio da inibição da peroxidação lipídica e do sequestro de radicais livres.

Metodologia

Os micro-organismos foram isolados de alimentos lácteos como leite de vaca (L1 e L2), ricota (R1, R5, R7 e R9) e queijo minas frescal (F3 e F4). Como controle foi utilizado o leite fermentado Yakult® (Y1 e Y2). Para isolamento das bactérias ácido lácticas, foi realizada a inoculação em superfície de 0,1mL de cada diluição em placas de Petri estéreis com o Agar MRS, sendo estas incubadas invertidas após a completa solidificação do Agar a 35°C por 48-72h. A análise de peroxidação lipídica foi realizada por meio da reação ao ácido tiobarbitúrico (TBARS), sendo os resultados expressos em nmol de malonaldeído (MDA) por g-1. Da mesma forma, a capacidade antioxidante foi realizada por meio do sequestro do radical 2,2-difenil-1-picril-hidrazil (DPPH), e os resultados expressos em EC50 µg mL⁻¹. Os dados foram analisados utilizando a análise de variância ANOVA e o teste de comparação de médias, com o auxílio do programa GraphpadPrism 7.0.

Resultados

Pelo método de TBARS pode-se observar que somente os micro-organismos F3, F4 e R7 apresentaram potencial de inibição da peroxidação lipídica (1166,37±0,01; 1145,78±0,03; 1038,29±0,10 nmol de MDA g⁻¹, respectivamente) em relação ao controle (1831,88±0,036) nmol de MDA g⁻¹). Os demais micro-organismos analisados apresentaram oxidação perante o ácido tiobarbitúrico. A análise da atividade antioxidante pelo método de DPPH utilizando o sobrenadante bruto dos isolados revelou que todos os micro-organismos Y1, Y2, L1, L2, F3, F4, R1, R5, R7 e R9 (0,173±0,01; 0,174±0,01; 0,176±0,01; 0,169±0,01; 0,141±0,01; 0,158±0,01; 0,157±0,01; 0,164±0,02; 0,170±0,02; 0,161±0,00) EC50 µg mL⁻¹, apresentaram capacidade antioxidante em relação ao controle (0,292±0,01) EC50 µg mL⁻¹), demonstrando assim, a capacidade destes isolados em sequestrar o radical DPPH, pela mudança significativa na sua coloração que passa da cor violeta para coloração amarela quando entra em contato com a substância antioxidante.

Conclusão

Os resultados do presente estudo permitem concluir que os isolados apresentam potencial antioxidante tanto pelo método de TBARS (isolados F3, F4 e R7) quanto pelo método de DPPH (todos os isolados). Assim, pode-se concluir de modo geral que, as bactérias ácido lácticas analisadas no presente estudo exibem características de grande importância principalmente na produção de alimentos e, possivelmente, possam ser utilizadas futuramente como potenciais antioxidantes.

Referências

- OHKAWA, H.; OHISHI, H.; YAGI, K. Assay for lipid peroxide in animal tissues by thiobarbituric acid reaction. *Analytical Biochemistry*, v. 95, n. 2, p. 351-358, 1979.
- BRAND-WILLIAMS, W.; CUVELIER, M.E.; BERSET, C. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *Food*

Science and Technology, v. 28, n.1, p. 25-30, 1995.

Palavras-chave: Radicais Livres; Peroxidação Lipídica; Potencial Antioxidante

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO E CARACTERIZAÇÃO CENTESIMAL DA PITAYA (HYLOCEREUS UNDATUS)

CAROLINA BRANDÃO; MONIQUE PACHECO; GIOVANNA MENEZES ABREU; FERNANDA MOURA RIBEIRO TRINDADE; SIMONE PIENIZ

¹ UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

giovanna-abreu@hotmail.com

Introdução

O consumo de frutas vem sendo amplamente difundido devido aos compostos bioativos presentes nestes alimentos, os quais possuem a capacidade de auxiliar em diversos processos, como no controle da produção excessiva de espécies reativas de oxigênio. Os radicais livres, formados a partir desse processo, possuem em seus orbitais um ou mais elétrons desemparelhados, e a função dos antioxidantes é emparelhá-los. As frutas são excelentes fontes nutricionais, ricas em antioxidantes, a exemplo da pitaya (*Hylocereus undatus*), a qual possui aparência exótica, sabor adocicado e diversas propriedades nutricionais.

Objetivos

Avaliar a capacidade antioxidante, bem como realizar a caracterização centesimal da pitaya (*Hylocereus undatus*).

Metodologia

No presente estudo foram utilizadas diferentes concentrações da pitaya roxa com polpa branca (12,5%, 25% e 50%), utilizando na obtenção do extrato dois solventes água destilada e álcool etílico. A análise de peroxidação lipídica foi realizada por meio da reação ao ácido tiobarbitúrico, sendo os resultados expressos em nmol de malonaldeído (MDA) por g-1. A capacidade antioxidante foi realizada por meio do sequestro do radical 2,2-difenil-1-picril-hidrazil, e os resultados expressos em EC50 µg mL⁻¹. A caracterização centesimal foi realizada de acordo com a metodologia do Instituto Adolfo Lutz (umidade, cinza e fibra) e pela Associação Oficial de Químicos Analíticos (proteínas e lipídeos). Já a porcentagem de carboidratos foi calculada pela diferença entre 100 e a soma dos demais compostos analisados. Os dados foram analisados utilizando a análise de variância ANOVA e o teste de comparação de médias, com o auxílio do programa GraphpadPrism 7.0.

Resultados

Os resultados da análise de reação ao ácido tiobarbitúrico para o extrato aquoso na concentração 12,5% (2365,11 nmol de MDA g⁻¹ de fruta) e 25% (2012,96 nmol de MDA g⁻¹ de fruta) demonstrou diferença significativa ($p < 0,01$) em relação ao controle (3203,44 nmol de MDA g⁻¹ de fruta) demonstrando, desta forma, capacidade de inibição da oxidação lipídica. Entretanto, quando analisado o extrato etanólico não foi observada diferença significativa nas diferentes concentrações analisadas. Da mesma forma, ao analisar a capacidade antioxidante pelo método de sequestro do radical 2,2-difenil-1-picril-hidrazil com o extrato aquoso, não foi observada diferença significativa nas diferentes concentrações analisadas. Porém, ao analisar o extrato etanólico observou-se diferença significativa na concentração de 50% (20,10 EC50 µg mL⁻¹) quando comparada ao controle (29,48 EC50 µg mL⁻¹). A análise da composição centesimal demonstrou que a fruta apresenta baixo valor energético (14,88Kcal), contendo 0,61% de proteína, 0,66% de lipídios e 0,86% de carboidratos.

Conclusão

Os resultados do presente estudo demonstraram que a pitaya possui capacidade de inibição da peroxidação lipídica quando utilizado o extrato aquoso nas concentrações 12,5% e 25%, e ainda, capacidade de sequestro de radicais livres na concentração de 50%, além de apresentar baixo valor calórico. Portanto, conclui-se que a pitaya pode ser considerada uma fruta com potencial antioxidante.

Referências

- OHKAWA, H.; OHISHI, H.; YAGI, K. Assay for lipid peroxide in animal tissues by thiobarbituric acid reaction. *Analytical Biochemistry*, v. 95, n.2, p. 351-358, 1979.
- BRAND-WILIAMS, W.; CUVELIER, M.E.; BERSET, C. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *Food Science and Technology*, v.28, n.1, p.25-30, 1995.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 2008.

Palavras-chave: *Hylocereus undatus*; Compostos Bioativos; Radicais livres; Peroxidação Lipídica

AVALIAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO E ESTABILIDADE DE VITAMINA C, CAROTENOIDES, FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM MANGA UBÁ IN NATURA E SECA EM LEITO DE ESPUMA AO LONGO DO ARMAZENAMENTO

JAQUELINE VIEIRA PIOVEZANA GOMES; PAMELLA CRISTINE ANUNCIAÇÃO; LÍVYA ALVES OLIVEIRA; MARCO ANTONIO SARTORI; HELENA MARIA PINHEIRO SANT'ANA; CERES MATTOS DELLA LUCIA

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa
ceresnute@yahoo.com.br

Introdução

A secagem em leite de espuma é uma técnica que utiliza temperaturas mais baixas que a secagem convencional, proporcionando maior preservação do valor nutricional dos alimentos. Os pós obtidos podem ser considerados boas alternativas de ingredientes em preparações diversas, agregando valor nutricional e funcional aos produtos. A manga Ubá é considerada boa fonte de compostos antioxidantes e pode ser um alimento potencial para a obtenção de pó, a ser utilizado como ingrediente em outras preparações, agregando valor nutricional às mesmas.

Objetivos

Este estudo avaliou a concentração e a estabilidade de vitamina C (na forma de ácido ascórbico), carotenoides, fenólicos totais e atividade antioxidante em polpa e casca de manga Ubá *in natura* e seca em leite de espuma.

Metodologia

Para obtenção do pó, a polpa de manga foi triturada e misturada ao agente espumante (Emustab), a uma concentração de 2,5% e 5%. A mistura foi homogeneizada em batedeira por 20 minutos até a formação de uma espuma, a qual foi espalhada em bandejas, dispostas em secador com circulação de ar nas temperaturas de 60°C e 70°C. As análises de carotenoides e ácido ascórbico foram conduzidas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência, com detecção por arranjo de diodos. A atividade antioxidante foi determinada por espectrofotometria, pelo método do radical livre 2,2-difenil-1-picrilhidrazil. Para a determinação dos compostos fenólicos totais foi utilizado o reagente Folin-Ciocalteu. A estabilidade desses compostos foi avaliada ao longo do armazenamento (em freezer a -18°C) por noventa dias, na polpa *in natura* e no pó seco em leite de espuma a 60°C e 70°C. A casca foi caracterizada apenas no tempo zero. A análise dos dados constituiu de variância (ANOVA), seguida pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade e regressão linear.

Resultados

O maior rendimento de pó da manga Ubá foi observado utilizando 2,5% de emulsificante a 60°C e 70°C. A casca da manga Ubá seca em leite de espuma a 60°C apresentou maiores concentrações de compostos bioativos e atividade antioxidante. A polpa seca a 70°C apresentou menores perdas dos compostos bioativos. Houve redução significativa de ácido ascórbico e fenólicos totais em todas as amostras, ao longo do tempo de armazenamento. Aumento de β -caroteno foi observado para a polpa *in natura* e seca a 60°C ao longo do armazenamento. A atividade antioxidante manteve-se estável nas amostras secas, e reduziu na manga *in natura*.

Conclusão

A secagem em leite de espuma a uma temperatura de 70°C, utilizando 2,5% de emulsificante, é capaz de preservar melhor as características nutricionais da polpa de manga Ubá ao longo do armazenamento por noventa dias.

Referências

BASTOS, D. S. et al. Desidratação da polpa de manga "Tommy Atkins" utilizando a técnica de foam mat drying - Avaliações químicas, físico-químicas e sensoriais. **Brazilian Journal of Food Technology**, v.8, n.4, p. 283-290, 2005.

BENEVIDES, S. D. et al. Qualidade da manga e polpa da manga ubá. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 28, n. 3, p. 571-578, 2008.

CHONG, C. H.; LAW, C. L. Drying of Exotic Fruits. In: **Vegetables and Fruits**. Ed. JANGAM, S.V., LAW, C.L., MUJUMDAR, A.S., Singapore, Volume 2, p. 1- 42, 2011.

Palavras-chave: secagem; compostos bioativos; estabilidade

AVALIAÇÃO DA EFICÁCIA DE DIFERENTES TRATAMENTOS NA HIGIENIZAÇÃO DE MORANGOS COMERCIALIZADOS NO DISTRITO FEDERAL

GIOVANNA MARIA DE SOUZA ACÁCIO; ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE RIQUETTE; DAPHNY ROBERTO HIGINO MARIANO; JOÃO PAULO TELO PIMENTA

¹ UNIEURO - CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO AMERICANO, ² IESB - INSTITUTO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DE BRASÍLIA

giovanna_acacio@live.com

Introdução

O morango tem alta aceitação no Brasil, entretanto, é considerado uma das frutas mais sensíveis ao apodrecimento, principalmente, por fungos. Para diminuir esses micro-organismos patogênicos em quantidades seguras para o consumo humano é necessário realizar a sanitização adequada. No mercado são encontrados vários tipos de sanificantes, dos quais o hipoclorito de sódio é o mais utilizado no Brasil. Mas, elevadas concentrações podem causar problemas como a perda da qualidade da fruta.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi verificar a eficácia de diferentes tratamentos na diminuição da carga microbiana de morangos não higienizados entre diferentes tempos.

Metodologia

Os morangos foram coletados, em uma quantidade de cinco embalagens de uma mesma marca (totalizando 1,4 quilos), de um mesmo lote. Em seguida, foram encaminhadas para a realização de análises microbiológicas. Para o primeiro tratamento foi retirado, aleatoriamente, 100 gramas de morangos que consistiu na amostra controle da pesquisa, ou seja, não sofreu nenhum processo de higienização. O restante dos morangos foi lavado em água corrente, um a um, para remoção do excesso de matéria orgânica e, em seguida, para o segundo tratamento, foi retirado, aleatoriamente, 100 gramas de morangos limpos, para verificar a ação da lavagem em água corrente sobre a microbiota presente na amostra inicial. No terceiro tratamento, as amostras foram submetidas à higienização. Foi necessário separar e identificar o restante da amostra (1200g) em três partes: A, B e C, visto que, cada uma ia ser submetida a um tempo diferente de imersão em solução clorada a 200 partes por milhão de cloro ativo. O tratamento A correspondeu às amostras ficarem submersas na solução clorada pelo tempo de 10 minutos; tratamento B, por 15 minutos; e, por fim, o tratamento C, por 20 minutos. Em seguida, todas as amostras foram lavadas, separadamente, com água filtrada corrente para a retirada do cloro residual. Os ensaios realizados, de acordo com a resolução da ANVISA, foram os seguintes: contagem de coliformes a 45°C ou termotolerantes e presença/ausência de *Salmonella* spp. Adicionalmente, as amostras foram avaliadas com relação à presença e níveis de bactérias aeróbias mesófilas e bolores e leveduras, a fim de complementar a avaliação da qualidade do produto.

Resultados

Em relação a coliformes termotolerantes foi possível observar que os números não ultrapassaram as recomendações em nenhuma das amostras analisadas estando, assim, todas de acordo com o preconizado pela RDC número 12 de 2001. Em relação à análise de aeróbios mesófilos, não houve redução significativa do tratamento 1 para o tratamento 2. Já no tratamento 3 houve diminuição significativa de microrganismos, quando comparada aos outros dois tratamentos. Na análise de bolores e leveduras, os valores encontrados tanto no tratamento 1 quanto no tratamento 2 ultrapassaram a determinação da Instrução Normativa número 1 do Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento, mas, no tratamento 3, os valores encontrados estavam abaixo dos parâmetros estipulados pela Instrução Normativa. Por fim, não foi detectada a presença de *Salmonella* sp em nenhuma das amostras analisadas.

Conclusão

Dentre os três tratamentos, o tratamento com hipoclorito de sódio foi o mais eficaz e, dentre os diferentes tempos de ação do cloro ativo, o tempo de 20 minutos foi considerado o mais efetivo contra todos os micro-organismos analisados, tornando o alimento seguro do ponto de vista higiênico-sanitário.

Referências

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

Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 16 setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Instrução Normativa N° 1, de 7 de janeiro de 2000**. Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de frutas.

BRASIL MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Resolução RDC n° 12 de 2 de janeiro de 2001**. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 2 de janeiro de 2001.

GERMANO, P.M; GERMANO, M.I. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 3ª edição, Barueri-SP, Manole, 2008.

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 10ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2012, pg.158.

Palavras-chave: Morango; Hipoclorito de sódio; Limpeza; Sanitização; Higienização

AVALIAÇÃO DA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM CACAU (THEOBROMA CACAO) PELO MÉTODO DE FOLIN-CIOCALTEU EM CACAU IN NATURA CULTIVADO NO ESTADO DO PARÁ

FERNANDA CONCEIÇÃO MORAES FREITAS; ALLANA DE JESUS MOREIRA; MARCELO DA GRAÇA CARDOSO; FABIELLE NEGRÃO FERREIRA; JHONATAS RODRIGUES BARBOSA; ANA CATARINA ARAÚJO DE ALMEIDA

¹ FIBRA - Faculdade Integrada Brasil Amazonia
nandamoraes@live.com

Introdução

Neste trabalho de linhagem investigativa, na área de tecnologia de alimentos estuda os vegetais nativos da Bacia Amazônica, o cacau é fruto da árvore cacauero (*Theobroma cacao* L.) a qual é essencialmente tropical. E o Estado do Pará desponta com notável relevância na produção cacauero, segundo levantamento realizado em 2016 pela Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacauero. O cacau (*Theobroma cacao*) contém de 6 a 8% de compostos fenólicos. E a presença de compostos fenólicos em cacau tem sido largamente estudada em razão dos efeitos benéficos que propiciam à saúde, como uma potente atividade antioxidante na prevenção de reações oxidativas e de formação de radicais livres, bem como na proteção contra danos ao DNA das células. Para obter os extratos de compostos fenólicos as amostras são previamente preparadas com modificações que variam para cada objetivo da pesquisa. As extrações geralmente são repetidas de uma a três vezes para avaliação do extrato obtido.

Objetivos

Avaliar o tempo de agitação e o número de extrações para melhor extração de compostos fenólicos do cacau.

Metodologia

A extração dos compostos fenólicos totais foi realizada utilizando o seguinte critério do tempo de agitação e repetição: 4 tempos de agitação por 5, 10, 30 e 60 minutos a 30°C e repetindo-se o processo da agitação por 10 vezes para cada tempo de extração utilizando a solução extratora. A determinação de compostos fenólicos foi feita pelo método, com resultado expresso em g de equivalente catequina por 100 g de cacau (g Ecat/100 g). Os dados foram avaliados estatisticamente de acordo com o teste de variância ANOVA e teste de Tukey a 5% de probabilidade no programa estatístico STATISTICA 7.1.

Resultados

Observou-se que o tempo de agitação da amostra com a solução extratora está diretamente relacionada a eficiência da extração. Desta forma, é possível quantificar compostos fenólicos realizando seis extrações, diferentemente do que se encontra em outras literaturas, que geralmente utiliza-se de duas a três extrações. Para os valores acumulativos das extrações 1 a 3, 1 a 6, e 1 a 10 para todos os tempos de agitação avaliados, não houve diferença significativa com 95 % de confiança. Contudo, apesar de que a soma das dez extrações apresentou os maiores índices de compostos fenólicos, os valores obtidos e somados a partir da sétima extração podem ser classificados como valores residuais. Ademais, valores obtidos até a terceira extração não podem representar os fenólicos totais da amostra, pois apresentam concentrações nitidamente mais baixas.

Conclusão

Com os resultados obtidos verificou-se que seis extrações se torna ideal, apesar de obter uma quantificação maior, mas isso se deve ao fato de que em uma extração exaustiva o número de extrações interferirá na qualidade da quantificação, pois a partir de seis extrações os valores quantificados podem representar um valor residual. E o tempo de agitação é variável complementar ao processo de extração dos compostos fenólicos no cacau, obtendo maiores concentrações no tempo de 60 minutos.

Referências

SINGLETON, V. L.; ROSSI, J. A. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. *American Journal of Enology and viticulture*. v. 16, 144-158, 1965.

COUNET, C.; COLLIN, S. Effect of the Number of Flavanol Units on the Antioxidant Activity of Procyanidin Fractions Isolated from Chocolate. *J. Agric. Food Chem.* 51, 6816-6822, 2003.

SINGLETON, V. L.; ROSSI, J. A. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic–phosphotungstic acid reagents. *American Journal of Enology and viticulture*. v. 16, 144-158, 1965.

RAMIREZ-SANCHEZ, I.; MAYA, L.; CEBALLOS, G.; VILLARREAL, F. Fluorescent detection of ([1]-epicatechin in microsamples from cacao seeds and cocoa products: Comparison with Folin–Ciocalteu method. *Journal of Food Composition and Analysis* 23, 790–793, 2010.

Palavras-chave: Fenólicos totais; Cacau in natura; Otimização

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO MINAS FRESCAL COMERCIALIZADO NA REGIÃO DE CONGONHAS-MG

THAÍS CAROLINA SANTOS LOBO; DANIELLE CRISTIANE CORREA DE PAULA

² FASAR - Faculdade Santa Rita
thaislobo2008@hotmail.com

Introdução

O queijo Minas Frescal é um queijo de massa crua, alta umidade e sem cura, estes fatores podem resultar em uma baixa vida de prateleira e alto risco de contaminação para o produto. Neste trabalho avaliou-se a conformidade do queijo Minas Frescal comercializado em Congonhas-MG, por meio de análises microbiológicas (coliformes totais e fecais, termotolerantes, Staphylococcus coagulase positiva e salmonella)(PEREIRA e et al, 1991)

Objetivos

Objetivo Geral: Avaliar a qualidade microbiológica do queijo Minas Frescal de dois laticínios, um com registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) e um sem nenhum tipo de registro. Objetivos específicos: • Determinar e quantificar pela técnica de tubos múltiplos o número de coliformes totais e termotolerantes, • Determinar e quantificar por contagem direta em placa a presença de microrganismos patogênicos Staphylococcus catalase positiva e Salmonella.

Metodologia

O estudo foi realizado no laboratório de Microbiologia dos Alimentos na Faculdade Santa Rita – FaSaR na Cidade de Conselheiro Lafaiete- MG. Foram selecionados dois lotes de dois laticínios diferentes, sendo um com registro pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e um sem nenhum tipo de registro, as análises foram feitas em duplicidade, sendo utilizado 4 amostras. Foram avaliados, entre agosto de 2017 e novembro de 2017 04 amostras de queijo Minas Frescal. Foram seguidas as preconizações da RDC 12 de 2001.

Resultados

Do total de 4 amostras avaliadas, todas estavam em desacordo com as especificações RDC 12 de 2001. o queijo da marca A foi obtido em comércio informal, exposto à temperatura ambiente e não possuía registro. Obtendo os resultados, Coliformes fecais: > 1110 NMP/g da amostra. sendo o preconizado pela RDC 12 de 2001 5×10^2 NMP/g da amostra. Os resultados de Staphylococcus ssp: Apresentou crescimento no meio seletivo, tendo na amostra A 1:1000 580 UFC. sendo a referência 5×10^2 UFC/g. Foi confirmada a presença da bactéria patogênica pelo teste da catalase positiva. A Salmonella teve crescimento no meio e a referência era ausente. O queijo da marca B foi obtido em comércio formal, com a temperatura adequada e possuía registro SIF. os resultados foram, Coliformes fecais: 240 NMP/g da amostra, estava dentro do preconizado. Staphylococcus ssp: Apresentou crescimento no meio seletivo tendo na amostra 1:100 366 UFC, estava fora dos padrões legais. Foi confirmada a presença da bactéria patogênica pelo teste da catalase positiva. Houve crescimento de Salmonella, caracterizando inapropriado para consumo. os resultados do lote 2 foram os mesmos do lote 1, confirmando a inadequação microbiológica do queijo.

Conclusão

Conclui-se, a partir do elevado número de amostras em desacordo com os padrões legais vigentes, que existe a necessidade de melhoria da qualidade do queijo Minas Frescal produzido e comercializado em Congonhas – MG e região. Os problemas observados são comuns a todos os laticínios avaliados e indicam falhas em condições higiênico-sanitárias, falta de padronização da matéria-prima e/ou ineficiência na aplicação de Boas Práticas de Fabricação.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 02 de janeiro de 2001.

PEREIRA, M. L. . L. M. A. . D. R. S. E. A. Intoxicação por Staphylococcus aureus provocada por queijo “tipo Minas”. Rev Microbiol, São Paulo, v. V.22, p. 349-350, 1991.

Palavras-chave: Análises microbiológicas; Coliformes; Contaminação; Queijo Minas Frescal

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADO

RITA DE CÁSSIA LUCENA DUARTE; LUCIANA PEREIRA PINTO DIAS; JEANE LORENA LIMA DIAS; ISABELLE CHRISTINE VIEIRA DA SILVA MARTINS; ÂNGELA TÂMARA LEMOS SOUZA

¹ CEUMA - Universidade Ceuma, ² UFPA - Universidade Federal Do Pará

nutri.jeannedias@yahoo.com

Introdução

Vegetais em geral são considerados minimamente processados, quando são submetidos a um ou mais métodos físico-químicos, como lavagem, descascamento, fatiamento, corte e sanitização, tornando-os prontos para o consumo (VANETTI, 2015). A presença de coliformes nesse tipo de produto é um indicativo de condições sanitárias inadequadas durante o processamento, armazenamento, transporte ou comercialização. Estes alimentos, apresentam maior taxa de deterioração comparada aos alimentos inteiros, tornando-os mais susceptíveis a contaminação microbiológica.

Objetivos

Avaliar a qualidade microbiológica de vegetais minimamente processados comercializados em supermercado.

Metodologia

Estudo experimental através da coleta de amostras em um supermercado de São Luís-MA, contabilizando um pacote com 500 gramas de vegetais (1 de cenoura ralada, 1 de mix de vegetais, 1 de abóbora, 1 de chuchu) onde foram identificados em amostra A, B, C e D. Foram realizadas análises microbiológicas de Coliformes Totais, Coliformes Fecais e de bactérias potencialmente patogênicas, tais como *Salmonella* ssp., no Laboratório Imunologia e Microbiologia da Universidade CEUMA, onde foram pesados 25g de cada amostra em uma balança (BIOPRECISA FA214N) e homogeneizado em 225 ml de solução salina estéril acondicionada em um Erlenmeyer por um tempo médio de 2 minutos, depois foram introduzidos em série de 3 tubos de ensaio com 9 ml de caldo de lauretil sulfato triptose, correspondendo a diluição 10^{-1} , posteriormente, realizou-se outras diluições em tubo de ensaio até a 10^{-3} . Em seguida, foram incubadas em estufa bacteriológica a 35°C por 24-48 horas, a fim de identificar provável presença de coliformes.

Resultados

Constatou-se em 75% das amostras algum tipo de contaminação, sendo em 50% (n=2) presença de contaminação por coliformes totais, na amostra A houve presença do gênero *Enterobacter* e na D a presença do gênero *Klebsiella*. Em 25% (n=1) observou-se a presença de coliformes fecais e 25% (n=1) mostrou-se contaminada por *Escherichia coli*.

Conclusão

Foi possível verificar a presença de microrganismos patogênicos que são responsáveis por deterioração dos alimentos analisados, o que indica precárias condições higiênico-sanitárias destes alimentos, evidenciando a necessidade de aplicação de normas regulamentadoras, visando atender exigências mínimas para a produção dos mesmos, tendo em vista que podem trazer risco à saúde do consumidor. Como a legislação não preconiza limites sobre a tolerância para coliformes totais, à presença destes pode indicar a possibilidade da presença de espécies patogênicas.

Referências

VANETTI, M. C. D. Aspectos microbiológicos de produtos minimamente processados. In: Seminário Internacional de Pós-colheita e processamento mínimo de frutas hortaliças. Anais. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2002. Disponível em: <www.cnph.embrapa.br/novidade/eventos/semipos/texto11.pdf>. Acesso em: 11 nov. 2015.

Palavras-chave: Alimentos; Análise microbiológica; Coliformes

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE PÃES E BISCOITOS INTEGRAIS EM SUPERMERCADOS DA CIDADE DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS

MICHELLY FERNANDA DE CAMPOS SOUZA; PATRÍCIA MARIA DE CARVALHO CAMPOS; FERNANDA MENEGHELLO DELVIVO; ADRIENE RIBEIRO LIMA

¹ UNA - Centro Universitário UNA

souza.mfcs@gmail.com

Introdução

A garantia de informações transparentes e confiáveis nos rótulos dos alimentos é um direito assegurado pelo Código de Proteção e Defesa do Consumidor. A demanda atual por produtos integrais e a falta de uma legislação específica para a rotulagem deste grupo de alimentos pode favorecer estratégias enganosas de marketing e induzir o consumidor a uma escolha não consciente. Tal problema levou à criação do projeto de lei 6797/2017, em curso no Congresso Nacional, que determina o mínimo de cinquenta por cento de matéria-prima integral para que o produto seja considerado “integral”. Estes produtos são importantes pelos benefícios à saúde, sendo a farinha de trigo integral a principal matéria-prima utilizada em pães e biscoitos denominados integrais ofertados no mercado.

Objetivos

Avaliar o teor de fibras, a presença de matéria prima integral e a adição de farelo em pães e biscoitos que contém a expressão “integral” no rótulo, a fim de observar a adequação de tais produtos às legislações vigentes e ao projeto de Lei nº 6.797/2017.

Metodologia

O estudo possui caráter observacional e descritivo, e se propôs avaliar os rótulos de 20 pães e 20 biscoitos comercializados em supermercados de Belo Horizonte, Minas Gerais. Os critérios de inclusão foram presença da expressão “integral” no rótulo, além da presença da quantidade de fibras na tabela nutricional e da lista de ingredientes. Avaliou-se a adequação dos rótulos ao Projeto de Lei nº 6.797/2017. Foi feita uma análise do teor de fibras em farinhas de trigo integrais disponíveis no mercado e foi escolhida a marca com o menor teor (4,3 gramas para uma porção de 50 gramas), para servir de parâmetro. Os pães e biscoitos produzidos com pelo menos 50% de farinha integral, teriam que apresentar, de acordo com o parâmetro utilizado, no mínimo 2,15 gramas de fibras na porção de 50g de pães e 1,29g de fibras na porção de 30g de biscoitos. Para a análise dos rótulos foram consultadas as tabelas com a informação nutricional obrigatória contendo a referência de fibras, a posição da farinha integral na lista de ingredientes, além da adição de farelo na composição do produto. O processo de seleção das marcas foi realizado no período de julho a setembro de 2017.

Resultados

Entre os 40 rótulos analisados, 87,5% possuíam a quantidade de fibras superior à referência utilizada como parâmetro (2,15g para pães e 1,29g para biscoitos) e continham matéria-prima integral (farinha, aveia) em sua lista de ingredientes. Apenas 40% das marcas de biscoitos apresentaram a farinha integral como primeiro ingrediente, já nos pães este índice foi de 90%. Na categoria biscoitos, 20% das marcas apresentaram quantidade de fibras abaixo da referência, além de não possuírem em sua lista de ingredientes, matéria-prima integral. Na categoria pães integrais, apenas uma marca apresentou tal irregularidade. Foi observado ainda que 55% dos pães e 35% dos biscoitos são adicionados de farelo de trigo em sua composição, o que pode sugerir que a fibra do produto seja proveniente do farelo e não da matéria-prima integral.

Conclusão

Com o levantamento realizado acredita-se que a indústria alimentícia esteja se mobilizando para realizar as adequações exigidas pela nova legislação, especialmente em relação aos pães integrais. No entanto, ainda existem falhas na rotulagem, como a ausência da informação sobre o percentual de matéria prima-integral utilizada nos produtos denominados “integrais”.

Referências

1. Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, Castro IRR, Cannon G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad. Saúde Pública* 2010; 26(11):2039-2049.

2. Brasil. Congresso Nacional. Substitutivo ao Projeto de Lei nº 6.797, de 2017. Dispõe sobre o uso da expressão “integral e afins” na rotulagem de alimentos à base de cereais. Projeto tramitando no Congresso Nacional para aprovação. Disponível em: www.camara.gov.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=2122654

Palavras-chave: farinha de trigo integral; fibras; legislação sobre alimentos integrais; rotulagem

AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS DE KEFIR PROVENIENTES DA CIDADE DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS.

PATRÍCIA MARIA DE CARVALHO CAMPOS; MICHELLY FERNANDA DE CAMPOS SOUZA; FERNANDA MENEGHELLO DELVIVO; ADRIENE RIBEIRO LIMA

¹ UNA - Centro Universitário Una
campos.pmc@gmail.com

Introdução

Os grãos de kefir podem ser definidos como aglomerados de micro-organismos unidos por uma matriz de polissacarídeo, que apresentam uma relação simbiótica. Sua composição é variável, mas, bactérias, principalmente as do gênero *Lactobacillus*, e leveduras, como as do gênero *Saccharomyces*, são os principais micro-organismos encontrados nestes grãos (LOPITZOTSOA et al., 2006; CASSANEGO et al., 2015). A bebida, também denominada kefir, é um produto elaborado a partir da fermentação dos diferentes micro-organismos presentes nos grãos, resultando em um produto com características microbiológicas, físico-químicas e sensoriais únicas (WESCHENFELDER et al., 2011). Entre os benefícios para a saúde associados ao kefir estão atividades antimicrobiana, cicatrizante, antimutagênica, anti-inflamatória e antioxidante, além de propriedades hipocolesterolêmicas, e estimulação do sistema imunológico (ROCHA et al., 2014; CASSANEGO et al., 2015). A produção de Kefir em escala comercial já existe em alguns países, porém, no Brasil ele ainda não é um produto industrializado. Os grãos de kefir são doados e a preparação, apenas em nível artesanal, consiste na adição de leite ou água aos grãos, para a obtenção da bebida fermentada, o que levanta a hipótese da existência de possíveis contaminantes.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar a segurança microbiológica de grãos de kefir provenientes da cidade de Belo Horizonte, Minas Gerais.

Metodologia

Para a realização do trabalho foram utilizadas 7 amostras de grãos de kefir artesanal provenientes de manipulações familiares que foram acondicionadas em embalagens plásticas estéreis em caixas térmicas com gelo reciclável e enviadas para o Laboratório de Microbiologia do Centro Universitário UNA. Os métodos analíticos empregados para a determinação de coliformes a 35° (coliformes totais), coliformes à 45°C (coliformes termotolerantes) e *Staphylococcus aureus* foram realizados de acordo com o Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food – APHA. Inicialmente foi realizada a diluição das amostras, pesando-se 25g de cada uma e realizando diluições seriadas em água peptonada até a diluição 10⁻³, em triplicata. A análise para coliformes a 35°C (totais) e a 45°C (termotolerantes) foi realizada pelo método dos tubos múltiplos e a análise de *Staphylococcus aureus* pela inoculação de 0,1mL de cada diluição em ágar Baird Parker realizando-se diluições de 10⁻¹ a 10⁻³, utilizando o método de espalhamento em superfície com confirmação pelo teste da coagulase. Os resultados obtidos foram comparados aos padrões microbiológicos estabelecidos pela Instrução normativa n° 46 de 23 de outubro de 2007 que dispõem sobre o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados.

Resultados

Todas as amostras analisadas apresentaram contagem de coliformes a 35° (coliformes totais), coliformes à 45°C (coliformes termotolerantes) e *Staphylococcus aureus* dentro dos padrões de aceitabilidade previstos pela legislação vigente.

Conclusão

Conclui-se que todas as amostras de kefir analisadas apresentam-se seguras para consumo de acordo com os padrões de segurança estabelecidos para o consumo de bebidas lácteas fermentadas.

Referências

- AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION - APHA. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4. ed. Washington: APHA, 2001. 676 p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n° 46, de 23 de outubro de 2007. Adota o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados, anexo à presente Instrução Normativa. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 24 out. 2007.

ROCHA, D. M. U. P.; MARTINS, J. F. L.; SANTOS, T. S. S.; MOREIRA, A. V. B. Labneh with probiotic properties produced from kefir: development and sensory evaluation. Food Sci. Technol, Campinas, 34(4): p. 694-700, Oct.-Dec. 2014.

CASSANEGO, D. B.; RICHARDS, N. S. P. S.; MAZUTTI, M. A.; CASTRILLÓN, M. R. Leveduras: diversidade em kefir, potencial probiótico e possível aplicação em sorvete. Ciência e Natura, Santa Maria v.37 Ed. Especial-Nano e Microencapsulação de compostos bioativos e probióticos em alimentos. p. 175 – 186, Dez. 2015.

Palavras-chave: kefir; análise microbiológica; pesquisa de coliformes; pesquisa de Staphylococcus aureus

AVALIAÇÃO DAS ATITUDES, PERCEPÇÃO E CONHECIMENTOS DE CONSUMIDORES SOBRE APLICAÇÃO DO ULTRASSOM NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

ALLISSON DO NASCIMENTO; LETÍCIA CRESTAN TONETO; LETÍCIA SINHORELLI DE OLIVEIRA CAMILLO; IMERY KELLY SILVA PEREIRA; ALYNE GOMES DA VITÓRIA; JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

allissonasci@gmail.com

Introdução

A dieta baseada em frutas frescas é uma forma de obter alimentos saudáveis e práticos (Cardoso et. al, 2010). As novas tecnologias de processamento de alimentos visam ampliar a produtividade, vida útil do produto, sem afetar o conteúdo nutricional e características sensoriais (Jermann et. al, 2015). Muitos autores vêm investigando a introdução do ultrassom na indústria de alimentos (São José et. al, 2014). Os estudos nessa área contribuem para a compreensão do comportamento do mercado local (Lima et. al, 2014).

Objetivos

Identificar e caracterizar o perfil, conhecimento, atitudes e percepção de consumidores de frutas, hortaliças frescas e/ou minimamente processadas, bem como de sucos de frutas naturais ou processados na cidade de Vitória-ES, com relação à aplicação do ultrassom.

Metodologia

Foi realizada uma pesquisa de campo quantitativa do tipo descritiva, por meio da aplicação de um questionário investigativo semi-estruturado com consumidores frequentadores de dois supermercados de grande circulação localizados na cidade de Vitória-ES. O projeto foi submetido à avaliação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Espírito Santo, e aprovado sobre o número CAAE: 56249616.1.0000.5060 e comprovante: 045350/2016. Participaram os consumidores que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram incluídos no estudo, maiores de 18 anos e que fizessem consumo dos produtos mencionados na pesquisa. As análises estatísticas foram realizadas no software IBM SPSS Statistics 22, sendo realizada inicialmente análise descritiva dos resultados obtidos mediante os valores quantitativos percentuais. Para apurar a relação entre as variáveis coletadas, utilizou-se o teste de qui-quadrado. O nível de significância adotado nesta análise estatística foi de 5%.

Resultados

Dos 198 consumidores entrevistados, 39,4% possuíam Ensino Superior Completo e 50,5% eram mulheres. O sexo e a idade não influenciaram no conhecimento dos indivíduos sobre conservação e o uso do ultrassom na tecnologia de alimentos. Com relação às práticas dos consumidores, 87,4% compravam frutas e hortaliças in natura, 6,6% compravam frutas e hortaliças minimamente processadas, e os demais compravam sucos industrializados. Sobre o conhecimento dos consumidores sobre a aplicação do ultrassom em alimentos a maioria (90,4%) nunca ouviu falar, enquanto 3,5% dos participantes sabiam como funcionava a aplicação desta tecnologia no alimento, deste total, 3% adquiriram informação sobre o equipamento em ambiente escolar. Dos consumidores participantes, 51% relataram que não consumiriam um alimento tratado por ultrassom. Porém, se conhecessem os benefícios da aplicação da tecnologia, a aceitação na população entrevistada seria maior (88,4%). 64,6% dos consumidores aceitariam pagar um preço mais elevado para consumir um alimento tratado por ultrassom. Dos consumidores participantes, 97% e 98%, relataram a necessidade de inclusão de informações no rótulo do alimento e a inserção de um símbolo para identificação da tecnologia de ultrassom, respectivamente.

Conclusão

Os consumidores ainda precisam de informações e de esclarecimentos quanto à aplicação do ultrassom em alimentos. A comunidade científica além de avaliar a eficiência da tecnologia do ultrassom precisa também compartilhar informações sobre o método, esclarecer as vantagens e limitações para que os consumidores possam fazer suas escolhas adequadamente.

Referências

1. CARDOSO, W.S.; PINHEIRO, F.A.; PEREZ, R.; PATELLI, T.; FARIA, E.R. Desenvolvimento de uma salada de frutas: da pesquisa de mercado à tecnologia de alimentos. Ciênc. Tecnol. Aliment., v.30 n.2, p. 454-462, 2010. Acesso em: 10 set. 2017.

2. JERMANN, C.; KOUTCHMA, T.; MARGAS, E.; LEADLEY, C.; ROS-POLSKI V. Mapping trends in novel and emerging food processing technologies around the world. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, v.31, n.1, p.14-27, 2015. Acesso em: 12 set. 2017.
3. SÃO JOSÉ, J. F. B.; MEDEIROS, H. S.; BERNARDES, P. C.; ANDRADE, N. J. Removal of *Salmonella enterica* Enteritidis and *Escherichia coli* from green peppers and melons by ultrasound and organic acids. *International Journal of Food Microbiology*, v. 190, p. 9- 13, 2014. Acesso em: 18 set. 2017.
4. LIMA, A.L.B.; OLIVEIRA, A.G.R.C. Atitudes e conhecimento dos consumidores sobre os alimentos irradiados: um inquérito conduzido em Natal, Brasil. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, ciência e tecnologia*, v.2, n.2, 81-87, 2014. Acesso em: 18 set. 2017.

Palavras-chave: Consumidor; Frutas e hortaliças; Qualidade; Sucos; Ultrassom

AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO CACAU AMAZÔNICO (THEOBROMA CACAO) DE DIFERENTES REGIÕES GEOGRÁFICAS DO ESTADO DO PARÁ-BRASIL

NATHÁLIA CRISTINE DA SILVA TEIXEIRA; ALINE FERREIRA BARROS; JÉSSICA KAROLINE DA COSTA HIANES; MARCELO DA GRAÇA CARDOSO; FABIELLE NEGRÃO FERREIRA; JHONATAS RODRIGUES BARBOSA

¹ FIBRA - Faculdade Integrada Brasil Amazônia

nathaliacristne@gmail.com

Introdução

O cacau apresenta importância econômica e social no mundo todo, sendo a principal matéria-prima para a fabricação do chocolate. A qualidade dos subprodutos do cacau está intimamente ligada às características das amêndoas. Estes atributos de qualidade das sementes podem ser influenciados por diversos fatores, incluindo os fatores geográficos.

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo avaliar as características físicas e químicas de cacau não fermentados de diferentes regiões geográficas do Estado do Pará (Medicilândia, Tomé Açú e Tucumã), para verificar a possível existência de mudanças nas suas características decorrente da origem geográfica dentro do estado do Pará.

Metodologia

A Obtenção das amostras foi realizada através da coleta de 150 frutos maduros de cultivares selecionados nos municípios de Tomé Açú, Tucumã e Medicilândia. Apenas seus cotilédones foram utilizados para as análises. Análises físicas e químicas das amostras foram estimadas por meio do teor de umidade determinado pelo valor da diferença entre a matéria úmida e a matéria seca. A determinação de lipídeos foi feita pelo método Soxhlet durante 12 horas e foi dada em gramas por cem gramas da amostra (g/100g). Análise de compostos fenólicos totais foi obtida através da extração dos compostos fenólicos utilizando 1 g de amostra de cacau em 10 mL de solução extratora, acetona, água e ácido acético (70: 29,5: 0,5 v/v/v). Os Compostos fenólicos totais foram determinados pelo método colorimétrico de Folin-Ciocalteu. A curva padrão foi feita utilizando-se catequina. O teor fenólico total foi calculado utilizando a seguinte equação com base na curva de calibração: $y=0,0368x+0,0601$ ($R^2:0,9838$). Em que X é o equivalente de ácido gálico e R² é o coeficiente de regressão

Resultados

Nesta pesquisa obteve-se valores médios de umidade de 32,23, 32,49, 32,40 %, lipídios 47,00, 48,08, 49,45 %, compostos fenólicos de 771,72, 1.045,18, 901,09 mg ECat; 100g respectivamente para as cidades de Tomé- Açú, Medicilândia e Tucumã. O teor de umidade e lipídios não apresentaram diferenças significativas entre si, contudo, a concentração de compostos fenólicos totais apresentou-se mais expressiva nos frutos colhidos em Medicilândia.

Conclusão

Pode-se observar que os frutos de ambas as cidades com relação a algumas características avaliadas não apresentaram diferença significativa, contudo a composição fenólica apresentou-se mais expressiva em frutos de Medicilândia. Este é um atributo interessante para a qualidade e aroma do cacau, uma vez que os compostos fenólicos são potenciais antioxidantes que promovem a redução das reações de estresse oxidativo que estão intimamente ligadas ao envelhecimento precoce e a diversas doenças como o câncer e atuam como marcadores de qualidade do produto final chocolate.

Referências

- SINGLETON, V. L.; ROSSI, J. A .Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic–phosphotungstic acid reagents. **American Journal of Enology and viticulture**. v. 16, 144-158, 1965.
- COUNET, C.; COLLIN, S. Effect of the Number of Flavanol Units on the Antioxidant Activity of Procyanidin Fractions Isolated from Chocolate. **J. Agric. Food Chem.** 51, 6816–6822, 2003.
- TEYE, E.; HUANG, X.; DAI, H.; CHEN, Q. Rapid differentiation of Ghana cocoa beans by FT-NIR spectroscopy coupled with multivariate classification. **Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy** 114, 183–189, 2013.
- CRUZ, J. F. M. ; LEITE, P. B.; SOARES, S. E.; BISPO, E. da S. Assessment of the fermentative process from different cocoa cultivars produced in Southern Bahia, Brazil. **African Journal of Biotechnology**. Vol. 12(33), pp. 5218-5225, 2013.

Palavras-chave: Características; Pará; Antioxidantes; Compostos Fenólicos

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS MOLHOS DE ERVAS DISPONÍVEIS NO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS LOCALIZADO AO REDOR DE UM CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA-DF

DAPHNY ROBERTO HIGINO MARIANO; ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE RIQUETTE; GIOVANNA MARIA DE SOUZA ACÁCIO; DIANA SALGADO DOS SANTOS; DANIELE PORTUGAL DE VASCONCELLOS

¹ UNIEURO - CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO AMERICANO, ² IESB - INSTITUTO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DE BRASÍLIA

daphny.roberto@gmail.com

Introdução

Atualmente, as pessoas têm se alimentado cada vez mais fora de casa, devido à falta de tempo. Isto resulta no aumento do consumo de alimentos comercializados por vendedores ambulantes, por ser uma opção rápida e de baixo custo. As refeições mais preparadas por ambulantes são hambúrguer, massas, cachorro-quente, salgados e etc, acompanhados por algum tipo de molho. Esses molhos são altamente manipulados e não há um controle na produção. Devido à falta de controle higiênico-sanitário, há um grande risco de contaminação, principalmente do manipulador para o alimento e por armazenamento inadequado, favorecendo o crescimento e/ou proliferação de micro-organismos.

Objetivos

O objetivo desse trabalho foi analisar as condições higiênico-sanitárias dos molhos de ervas disponibilizados no comércio ambulante de alimentos localizado ao redor de um Centro Universitário de Brasília, Distrito Federal.

Metodologia

Os dados foram coletados em um comércio ambulante de um Centro Universitário de Brasília-DF. As amostras continham, no mínimo, 25 gramas cada, identificadas em A, B, C e D. Os molhos se encontravam à disposição dos clientes, à temperatura ambiente, sob as mesas/balcão. Os ensaios microbiológicos foram realizados no Laboratório de Higiene dos Alimentos da Universidade de Brasília. De acordo com a resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, foram os seguintes: contagem de coliformes a 45°C ou termotolerantes, realizada pelo método oficial da American Public Health Association (técnica do “número mais provável”); e presença/ ausência de *Salmonella* sp., que foi realizada pelo método oficial kit rápido 3MTM Petrifilm™ *Salmonella* Express System. Adicionalmente, as amostras foram avaliadas também com relação à contagem de bactérias aeróbias mesófilas, estafilococos coagulase positiva e contagem de coliformes totais. Para a análise de bactérias aeróbias mesófilas, alíquotas das amostras foram semeadas na superfície de placas de petri contendo o meio de cultura Ágar Padrão para Contagem, com incubação a 35°C por 48 horas. Para a contagem de estafilococos coagulase positiva, as alíquotas das amostras foram semeadas na superfície de placas de petri contendo o meio de cultura Ágar Baird Parker, com incubação a 35°C por 48 horas. Para a contagem de coliformes totais foi utilizada a técnica do número mais provável, onde alíquotas das amostras foram inseridas em tubos de ensaio contendo o caldo lauril sulfato triptose com tubos de duhran invertidos. As análises tiveram suas diluições (10-1, 10-2, 10-3) realizadas em duplicatas, resultando, nesta análise, em seis resultados por amostra. Todas as outras análises foram realizadas em triplicata.

Resultados

Não houve presença de *Salmonella* sp em nenhuma das amostras analisadas, estando de acordo com os padrões estabelecidos pela ANVISA. O mesmo ocorreu na análise de coliformes a 45°C, onde os valores de todas as amostras estavam de acordo com os limites encontrados na literatura. Na análise de aeróbios mesófilos, somente uma amostra apresentou alta contagem, porém, não ultrapassou o valor considerado limítrofe. Já na análise de *Staphylococcus aureus*, todas as amostras de molho de ervas apresentaram valores superiores a 3 log Unidades Formadoras de Colônia por grama, indicando condição higiênico-sanitária insatisfatória devido à alta contaminação por *S. aureus*.

Conclusão

Por conter grande quantidade de *S. aureus* em todas as amostras, observou-se que as condições higiênico-sanitárias dos molhos foram insatisfatórias.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005. Disponível em: portal.anvisa.gov.br.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Cartilha. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 16 setembro de 2004.

BRASIL MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Resolução RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2001**. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 2 de janeiro de 2001.

GERMANO, P.M; GERMANO, M.I. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 3ª edição, Barueri-SP, Manole, 2008.

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 10ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2012, pg.158.

Palavras-chave: Análises microbiológicas; Vendedores ambulantes; Molhos caseiros; Ensaio microbiológicos

AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES DO MIRTILO E MORANGO IN NATURA E APÓS DIFERENTES PROCESSOS DE SECAGEM

ROCHELE CASSANTA ROSSI; JANINE MORGANA BIRNFELD; ALINE CATTANI; DRIELLI SILVA OLIVEIRA; PATRÍCIA WEIMER; JULIANA DE CASTILHOS

¹ UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos

nina.birnfeld@hotmail.com

Introdução

Os antioxidantes estão presentes em frutas e hortaliças, na forma de compostos químicos que tem capacidade de prevenir ou diminuir os danos oxidativos causados pelos radicais livres. Esses danos celulares gerados no organismo são os responsáveis por várias patologias, tais como inflamação, doenças cardiovasculares e câncer. O mirtilo (*Vaccinium corymbosum*) e o morango (*Fragaria x ananassa*) são frutas que podem ser consumidos tanto in natura quanto desidratados e contém em sua composição alguns compostos bioativos de alto valor agregado. A secagem é um dos métodos mais utilizados para preservação de fruta, sendo a secagem com ar quente amplamente utilizada pela indústria de alimentos.

Objetivos

Diante disto, o presente trabalho teve por objetivo analisar as propriedades antioxidantes, compostos fenólicos e flavonoides totais do mirtilo e do morango in natura e também após diferentes processos de secagem, com a finalidade de investigar se os processamentos térmicos são capazes de provocar prejuízo significativo na capacidade antioxidante quando em comparação com a fruta in natura.

Metodologia

Em um primeiro momento, foram pesados quatro lotes de aproximadamente 50 (cinquenta) gramas de cada amostra em placas de Petri. Após este procedimento, cada lote foi submetido a diferentes processos de secagem: Lote 1 – secagem por liofilização; Lote 2 – secagem a vácuo a 50 oC; Lote 3 – secagem com ar aquecido (60 oC) e Lote 4 – Controle (in natura). Para a quantificação de compostos fenólicos foi utilizado o método de Folin-Ciocalteu². Já para a determinação da atividade antioxidante foi utilizado os métodos ABTS³ e DPPH⁴.

Resultados

Os resultados obtidos mostram que os processos de secagem têm efeito sobre o conteúdo dos compostos estudados em relação à fruta in natura. Avaliando a capacidade antioxidante, observa-se um aumento em sua atividade, fato que ocorreu em todos os processos de desidratação. Na determinação de compostos fenólicos e flavonoides, também foi possível observar um aumento na concentração dos compostos após os processos de secagem. Dentre os processos de secagem empregados no estudo, a liofilização foi o que obteve melhores resultados.

Conclusão

Portanto, a partir dos resultados obtidos, é possível concluir que a liofilização aumenta a disponibilidade de compostos bioativos do mirtilo e do morango em relação à fruta in natura, bem como a secagem por ar circulante que apresentou o mesmo efeito, mostrando que as frutas desidratadas apresentam-se como uma opção saudável e com alto valor agregado.

Referências

- 1- HANNUM, S. M. Potential impact of strawberries on human health: a review of the Science. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, v. 44, n. 1, p. 1-17, 2004.
- 2- MEDA et al. Determination of the total phenolic, flavonoid and proline contents in Burkina Fasan honey, as well as their radical scavenging activity. *Food Chem.*, 2005.
- 3- RE, R. et al. Antioxidant activity applying na improved ABTS radical cation decolorization assay. *Free Radical Biology and Medicine*, London, v. 26, n. 9/10, p. 1231-1237, 1999.
- 4- BRAND-WILLIAMS et.al. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *LWT - Food Sci. and Tech.*, 1995.

Palavras-chave: *Fragaria x ananassa*; *Vaccinium corymbosum*; Liofilização

AVALIAÇÃO DAS SETE PERDAS DE PRODUÇÃO DO PÃO FRANCÊS, SEGUNDO A FILOSOFIA LEAN

MARESSA BARROS SOARES; JANAÍNA GOMES DOS SANTOS; RAQUEL ADJAFRE

¹ UNIEURO - Centro Universitário Unieuro

maressa_bs@yahoo.com.br

Introdução

Este estudo apresenta uma análise da perda de produção do pão francês, relacionado aos sete tipos de desperdícios que são considerados alvos da filosofia Lean, cuja gestão é inspirada em resultados do Sistema Toyota. O método proposto fornece critérios para quantificação, identificação dos tipos e dos processos que apresentam maiores perdas monetárias. Segundo Shingo (1996) é fundamental o entendimento da função da produção como um todo, tratando os processos como prioridade antes mesmo de tentar melhorar as operações. Embora o Sistema Toyota de Produção dificilmente pudesse ser implantado em outra realidade que não a Toyota, é possível, com base nos conceitos fundamentais, adaptá-lo ou utilizá-lo como base para a construção de sistemas adequados a cada realidade específica.

Objetivos

Identificar as principais perdas no processo de produção do pão francês, sobre a ótica da gestão Lean.

Metodologia

Dentre as sete possibilidades de desperdícios segundo a filosofia Lean, foram destacadas quatro delas, as perdas por superprodução (produzir excessivamente); espera (longos períodos de ociosidade); processos desnecessários (ferramentas inadequadas); inventário ou estoque (armazenamento excessivo e falta de informação ou produtos). Não foram encontrados dados relevantes na utilização dos outros indicadores (transporte excessivo, movimentação desnecessária e produtos defeituosos.) Trata-se de uma pesquisa transversal, descritiva. A unidade de alimentação e nutrição localizada em Brasília, é uma panificadora e confeitaria, cujo serviços são prestados há oito anos. Foi analisado o item mais vendido, o Pão Francês e todo o processo de fabricação e venda desde sua origem.

Resultados

A superprodução evidenciou que a produção de 30 dias é superior às vendas. Foi considerado como perda 34% da produção total avaliada, o que representa um custo de R\$4.435,20 em matéria prima, e R\$18.576,00 em vendas. A espera parte do processo de fermentação que se difere em: 4h para Massa 1, e 16h para Massa 2. A perda maior refere-se a massa assada que representa telas de pães expostas, e não adquiridas pelo cliente. Porém na Massa 2 cresce a quantidade de massa crua, que ultrapassa o tempo máximo de fermentação enquanto outra porção de massa é fabricada, o que representa perda de matéria prima e reforça a ideia de uma demanda maior que a necessária. O estoque apresentou uma grande falha que leva a desperdícios macros: a falta de etiquetagem. O que não só foge às boas práticas, como põem em risco a qualidade do produto. A perda por processos desnecessários foi evidenciada na conclusão da venda do pão francês, onde são utilizadas sacolas plásticas junto as de papel que tradicionalmente acomodam os pães adquiridos pelos clientes. As sacolas de papel são de uso exclusivo do pão francês, e até o término desta análise, todas foram comercializadas junto as plásticas, o que agrega custo e não valor ao produto, além do impacto ambiental devido ao lixo gerado.

Conclusão

Considerando a redução das perdas como um grande objetivo da filosofia Lean, por meio de cada índice é possível ter uma visão mais clara dos pontos falhos. Assim como foi identificado no processo de fabricação do Pão Francês, é possível identificar em todos os itens produzidos através do mesmo método, permitindo aos gestores conduzir onde e quais melhorias deverão ser realizadas, utilizando-se de ferramentas adequadas.

Referências

BRASIL, Anvisa. Manual de boas práticas nutricionais. 2012. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Boas%2Bpraticas%2Bnutricionais.pdf/4cdbc1ed-a68b-4dd4-9dd7-099de516dd3f>. Acesso em: 01 de Agosto de 2017.

OHNO, T. O Sistema Toyota de Produção: Além da Produção em Larga Escala. Tradução de Cristina Schumacher. Porto Alegre: Bookmann, 1997, 151p.

PROPAN. Perfil da panificação. 2006. Disponível em: <http://propan.com.br/perfilpanificacao.asp>. Acesso em: 31 de Agosto de 2017.

SEBRAE. Projeto de Desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na qualidade, produtividade e sustentabilidade. Manual de Mercado da Panificação e Confeitaria. 2015. Disponível em: <http://www.institutoitpc.org.br/download/PaineldeMercado2015.pdf>. Acesso em: 27 de Julho de 2017.

TEIXEIRA, P.C.; CERVI A.F.C.; JUGEND D.; OLIVEIRA O.J. Padronização e melhoria de processos produtivos em empresas de panificação: estudo de múltiplos casos. Revista Production. São Paulo, 2014. Disponível em: . Acesso em: 31 de Agosto de 2017.

Palavras-chave: Desperdício; Filosofia Lean; Pão Francês

AVALIAÇÃO DE SÓDIO POR DIFERENTES MÉTODOS DE CARNES DE SOL SUBMETIDAS A DESSALGA E COCÇÃO

ANA MÁRCIA SOARES FERNANDES; LÊDA KARLA MONTEIRO DIAS; LUCIANA MEDEIROS SOUTO; MAYARA SANTA ROSA LIMA; LIANA GALVÃO BACURAU PINHEIRO; NÉLY HOLLAND

¹ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

anamarcia925@gmail.com

Introdução

A carne de sol é um produto tradicional e muito consumido no Nordeste brasileiro (NÓBREGA, 1982). Sua elaboração consiste em procedimentos artesanais, onde ocorre a salga e sua exposição ao ar livre ou ambiente ventilado, originando um produto semidesidratado (SOUZA, 2005). Para esta carne não existe uma legislação específica que estabeleça critérios e parâmetros físico-químicos para o seu processamento, como as quantidades seguras e ideais de adição de sal, tornando-se difícil o controle de sódio na alimentação consumida. Assim, é notória a importância da definição destes parâmetros, a fim de se obter um produto de boa qualidade e seguro.

Objetivos

Avaliar características físico-químicas, incluindo o sódio, por diferentes métodos, de carnes de sol comercializadas em feiras livres da cidade de Natal - Rio Grande do Norte, submetidas a dessalga e cocção.

Metodologia

Foram coletadas vinte amostras de carne de sol, em períodos distintos, em cinco feiras localizadas nas quatro zonas da cidade de Natal. Para a dessalga da carne foram realizadas duas trocas de água a 60° C (GOUVÊA; GOUVÊA, 2007), a seguir esta foi submetida à fritura em óleo de soja, de acordo com Araújo e Guerra (2007). Foram realizadas análises de umidade, cinzas, pH e sódio por volumetria (INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 2005) e ainda análises de sódio por mais dois métodos, utilizando o equipamento "Salt-Manager" e fotômetro de chama. A partir dos dados obtidos foram realizadas Análise de Variância (ANOVA) e Teste de Tukey, a fim de verificar diferença significativa ($p < 0,05$) entre as amostras, pelo programa Graph Pad Prism – versão 5.

Resultados

Os conteúdos de umidade obtidos em todas as amostras analisadas variaram de 41,19 a 55,26%, cinzas de 2,24 a 6,73% e pH de 5,70 a 6,45. O conteúdo de sódio determinado pelo "Salt Manager" variou de 0,40 a 2,40 g/100g, por volumetria de 0,38 a 1,98 g/100g, e em fotômetro de chama de 0,44 a 1,99 g/100g. Houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre os conteúdos de sódio das amostras de cada feira, para todos os métodos utilizados, com variação de até 5 vezes, demonstrando falta de padronização da adição de cloreto de sódio. Verificou-se também que os valores de sódio obtidos pelos três métodos ficaram muito próximos, principalmente os de volumetria em relação aos do fotômetro de chama, a análise referência, com maior exatidão.

Conclusão

As amostras de carnes de sol analisadas das diferentes feiras livres apresentaram grande variação de umidade e principalmente de cinzas e sódio. Os conteúdos de sódio obtidos pelos três métodos foram muito próximos, possibilitando a utilização de qualquer um destes. Verificou-se a grande necessidade de uma legislação própria para a carne de sol, com a determinação da quantidade adequada de cloreto de sódio a ser adicionada no seu processamento, para obtenção de um produto seguro e de qualidade.

Referências

- ARAÚJO, M. O. D.; GUERRA, T. M. M. **Alimentos per capita**. 3.ed. Rev. e ampl. Natal: EDUFRN, 2007.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Métodos Físico-Químicos para Análises de Alimentos**. Edição IV. Instituto Adolfo Lutz. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.
- GOUVÊA, J. A. G.; GOUVÊA, A. A. L. **Dossiê técnico: tecnologia de fabricação de carne de sol**. Rede de Tecnologia da Bahia – RETEC/BA, 2007.
- NÓBREGA, D. M. **Contribuição ao estudo da carne-de-sol visando melhorar sua conservação**. Campinas, 81 f. Dissertação (Mestrado) – Curso de Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), 1982.
- SOUZA, N. L. **Efeito da combinação de sal com lactato e diacetato de sódio nas características sensoriais, físico-**

químicas, cor e textura de um produto similar à carne- de-sol. 112 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Química de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2005.

Palavras-chave: Análises físico-químicas; Carne; Processamento; Sódio

AVALIAÇÃO DO TEOR DE COMPOSTOS BIOATIVOS E DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA INFUSÃO DE FOLHAS DE PORANGABA (*CORDIA SALICIFOLIA*) A PARTIR DA APLICAÇÃO DA TECNOLOGIA DE CRIOCONCENTRAÇÃO

MILENA FERRAZZA; BRUNNA CRISTINA BREMER BOAVENTURA

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

ferrazzamilena@gmail.com

Introdução

A utilização da porangaba como planta medicinal é antiga e análises fitoquímicas das suas folhas detectaram a presença de compostos bioativos tais como fenólicos, saponinas, antocianinas, flavonoides, taninos, sais minerais, cafeína, entre outros. A disponibilidade destes compostos em quantidades maximizadas pode ser atingida através de tecnologias de concentração. Diante do exposto, o presente estudo se justifica pela ausência de investigações científicas nessa promissora espécie vegetal brasileira, aonde a aplicação de uma tecnologia de concentração no extrato da planta poderia favorecer a agregação de valor nutricional e comercial ao produto final.

Objetivos

Aplicar e verificar os efeitos da tecnologia de crioconcentração no extrato aquoso de folhas de porangaba em relação ao teor de compostos fenólicos.

Metodologia

Foram utilizadas folhas secas de porangaba da marca comercial Phytosul. Para definir as condições ótimas de tempo e temperatura para o preparo do extrato aquoso, foi realizado um experimento prévio com preparações contendo concentrações de 1,5%, 3,0% e 5% de folhas secas de porangaba em infusão a 90°C com água destilada, durante intervalos de tempo de 5, 10 e 15 minutos, a fim de otimizar as condições de extração dos compostos fenólicos totais a partir dessas variáveis. Foi empregada a técnica de crioconcentração progressiva sendo que o princípio deste método é baseado no congelamento total de uma solução seguido por um procedimento de descongelamento parcial, sob separação gravitacional simples. A eficiência do processo de crioconcentração foi determinada com base no teor de compostos fenólicos totais.

Resultados

O extrato aquoso de porangaba escolhido para a aplicação da crioconcentração foi preparado com 3 gramas de folhas secas de porangaba em infusão a 90°C durante 10 minutos, pois apresentou quantidade de fenólicos totais muito próximo do preparado com 5 gramas durante intervalo de tempo de 5 minutos, apresentando assim um melhor custo-benefício. O teor de compostos fenólicos totais das frações concentradas aumentou significativamente em todos os três estágios aplicados, quando comparado ao extrato inicial. Não houve diferença significativa entre o fluido concentrado do segundo e terceiro estágios, demonstrando assim ser desnecessária a aplicação do terceiro estágio de crioconcentração. Sobre a eficiência do processo, foi observado um aumento significativo no teor de compostos fenólicos totais em função da evolução do processo apenas no primeiro e segundo estágios, sendo de 30,2% e 43,2% respectivamente. A maior eficiência do processo foi observada no segundo estágio da crioconcentração, com um valor de 43,2% na recuperação dos compostos fenólicos totais. Contudo, no estágio final a eficiência do processo diminuiu significativamente quando comparada aos outros estágios. Este resultado indica baixa a moderada eficiência quando comparado a estudos com outros fluidos alimentares, que reportaram declínio na eficiência para valores entre 30 e 50% nos estágios finais da crioconcentração.

Conclusão

É possível aumentar o teor dos compostos fenólicos totais do extrato aquoso de porangaba por crioconcentração. Essa técnica se mostrou uma alternativa para preservar a qualidade nutricional do extrato aquoso de porangaba. O fluido concentrado apresentou aumento no teor de compostos fenólicos totais em todos os estágios da crioconcentração, entretanto a eficiência do processo foi baixa.

Referências

AIDER, M.; DE HALLEUX, D. Cryoconcentration technology in the bio-food industry: Principles and applications. **LWT-Food Science and Technology**, v. 42, n. 3, p. 679-685, 2009.

BELÉN, F. et al. One option for the management of wastewater from tofu production: Freeze concentration in a falling-film system. **Journal of Food Engineering**, v. 110, n. 3, p. 364-373, 2012.

DA SILVA, C. J.; BASTOS, J. K.; TAKAHASHI, C. S. Evaluation of the genotoxic and cytotoxic effects of crude extracts of *Cordia ecalyculata* and *Echinodorus grandiflorus*. **Journal of Ethnopharmacology**, v. 127, n. 2, p. 445-450, 2010.

McCLEMENTS, D. J. Enhancing nutraceutical bioavailability through food matrix design. **Current Opinion in Food Science**, v. 4, p. 1-6, 2015.

SINGLETON, V. L.; JOSEPH, A.; ROSSI, J. Colorimetry of total phenolics with phosphomolibdic-phosphotungstic acid reagents. **American Journal of Enology and Viticulture**, v. 16, p. 144-149, 1965.

Palavras-chave: Porangaba; Crioconcentração; Fitoquímicos; Compostos bioativos

AVALIAÇÃO DO TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS E FLAVONOIDES EM FARINHA DOS RESÍDUOS DE UMBU (SPONDIAS TUBEROSA ARR. CAM.)

PEDRO CÉSAR ANDRADE DO NASCIMENTO; GEORGE SOUZA FEITOZA; GUILHERME MATHEUS PESSOA DE ARRUDA; JULYANNE MARIA DE LIMA BARBOSA; MARCELA SARMENTO VALENCIA; VIVIANE LANSKY XAVIER

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

pedrocesarandrade@gmail.com

Introdução

O umbu é um fruto nativo do Semiárido nordestino, amplamente explorado de forma extrativista, com grande importância socioeconômica para a região. As agroindústrias que processam o umbu geram grande quantidade de resíduos, compostos por casca e sementes. Esses subprodutos são ricos em nutrientes e compostos bioativos, como fenólicos e flavonoides, com propriedades benéficas para a saúde. A formulação de farinha a partir desses resíduos permite a sua utilização na elaboração de novos produtos, contribuindo para redução do impacto ambiental e econômico que a geração de resíduos provoca.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar o teor de compostos fenólicos e flavonoides da farinha dos resíduos de umbu.

Metodologia

Umbus obtidos em Campina Grande-PB foram lavados, sanitizados (200ppm/15min), branqueados (95°C/5seg) e despolpados em peneira (10 mesh). Os resíduos foram desidratados em estufa com circulação de ar (60°C) até peso constante, triturados em moinho de facas e peneirados (20 mesh). Três extratos diferentes foram elaborados em triplicata utilizando como solventes extratores acetona, etanol e metanol a 80%. Uma fração do resíduo seco (5g) foi mantida sob agitação constante durante 20 minutos em cada solvente. Após filtração, o resíduo passou pelo processo de extração por mais duas vezes no mesmo solvente. Os fenólicos totais foram determinados utilizando o reagente Folin-Ciocalteu e expressos em mg de fenólicos totais em equivalente de ácido gálico/100g de farinha. Os flavonoides foram analisados utilizando cloreto de alumínio a 2% em metanol e os resultados foram expressos em µg de flavonoides totais em equivalente de catequina/100g de farinha. Ambas as análises foram realizadas por espectrofotometria. Os dados foram analisados através de análise de variância (ANOVA), seguido do teste de Tukey para comparação entre as médias, em nível de 5% de significância.

Resultados

A farinha dos resíduos de umbu apresentou elevado teor de fenólicos totais, significativamente maior no extrato hidroacetônico ($12100,0 \pm 594,9$) do que nos extratos hidroalcoólico e hidrometanólico ($6073,7 \pm 746,2$ e $4363,2 \pm 344,1$, respectivamente). O teor de flavonoides também foi relevante, e significativamente maior no extrato hidroacetônico ($60,74 \pm 0,81$) do que para os extratos hidroalcoólico e hidrometanólico ($54,38 \pm 2,34$ e $55,53 \pm 2,85$, respectivamente), para os quais não houve diferença significativa. Como os compostos fenólicos e flavonoides são grupos heterogêneos de substâncias, com estruturas químicas de polaridade variável, o tipo de solvente utilizado influencia nos teores obtidos, bem como o método de obtenção dos extratos. Extrações com pelo menos dois ciclos subsequentes é capaz de extrair mais compostos fenólicos da amostra.

Conclusão

Conclui-se que a farinha dos resíduos de umbu apresenta um excelente conteúdo de fenólicos totais e flavonoides, podendo ser utilizada pela indústria alimentícia para a elaboração de novos produtos com o apelo funcional ou para extração de antioxidantes naturais.

Referências

BATISTA, F. R. da C.; SILVA, S. de M.; SANTANA M. de F. Simplício de, CAVALCANTE, A. R. O umbuzeiro e o semiárido brasileiro. Campina Grande: INSA, 2015. 72p.

CAETANO, A. C. S. et al. Extração de antioxidantes de resíduos agroindustriais de acerola. Brazilian Journal of Food Technology, v. 12, n. 2, p. 155-160, 2009.

LAMAISON, J. L.; CARNART, A. Teneurs en principaux falvonoïdes des fleurs et des feuilles de *Crataegus monogyna* Jacq. et de *Crataegus laevigata* (Poiret) DC. en fonction de la période de végétation. *Plantes médicinales et phytothérapie*, v. 25, n. 1, p. 12-16, 1991.

FU, Li et al. Antioxidant capacities and total phenolic contents of 62 fruits. *Food Chemistry*, v. 129, n. 2, p. 345-350, 2011.

HAMMER, O. et al. PAST: Paleontological Statistics Software Package for Education and Data Analysis. *Palaentologia Electronica* 4(1): 9pp. Harper, D.A.T. (ed.). 2001. *Numerical Palaeobiology*. John Wiley & Sons.

Palavras-chave: compostos bioativos; farinha de resíduos; umbuzeiro

AVALIAÇÃO DO TEOR DE SÓDIO EM LINGUIÇAS CALABRESAS E SUA RELAÇÃO COM O VALOR COMERCIALIZADO

CAROLINE MACHADO DA COSTA; IVONE LIMA SANTOS; EDIVÃ BERNARDO DA SILVA

¹ UFAM - Universidade Federal do Amazonas

nutri.carolinemachado@gmail.com

Introdução

Os embutidos são produtos cárneos que são preparados com carne picada e temperada. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento define linguiça como produto que se obtém por meio de carnes de açougues, que podem ou não ser adicionado de tecido adiposo, ingredientes, dentro de envoltórios que podem ser naturais ou artificiais e referentes aos processos de fabricação elas podem ser classificadas como produtos frescos, secos, curados, cozidos e outros. Nesse estudo, trabalhamos com linguiças do tipo calabresas, que são obtidas por meio de carne suína, curadas, com adição de ingredientes, e devem ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, podendo ser submetidas ou não ao processo de estufagem para desidratação ou processo similar e/ou cozimento, com defumação é opcional. E as calabresas por se tratarem de produtos industrializados devem possuir informações em seus rótulos, conforme a Resolução nº 360 de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, como o valor energético (Kcal), carboidratos (g), proteínas (g), gorduras totais (g), saturadas e trans, fibra alimentar (g) e o teor de sódio (mg). A disponibilização do teor de sódio no rótulo é um dos recursos que o consumidor possui para administrar a quantidade adequada desse nutriente em sua alimentação, visto que o teor de sódio estar associado a diversos problemas de saúde como a hipertensão. Esse trabalho justifica-se pois a calabresa é um dos produtos industrializados mais consumidos devido o seu baixo custo e fácil preparo, mas seu teor de sódio pode contribuir para a manifestação e/ou agravamento de saúde.

Objetivos

Este trabalho visa comparar o teor de sódio entre calabresas de marcas diferentes e investigar se esses valores apresentam relação com o valor comercializado desses produtos no município de Coari-AM.

Metodologia

As informações nutricionais referentes ao teor de sódio nos rótulos de calabresas foram coletadas de forma aleatória em estabelecimentos comerciais do Município de Coari-AM. Avaliou-se o teor de sódio para cada 100g do produto utilizando como critérios de classificação o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, anexo da Resolução nº 360 de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Resultados

Em 100g de calabresa das amostras A e C obteve-se 1500mg (62% valor diário) de sódio, na amostra B 1041,7mg (43,3% do valor diário) apresentando uma média de 1347,2mg (DP 264,62) de teor de sódio, sendo que o recomendado pelo anexo A da Resolução nº 360 de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária é de 2400mg diariamente. A média dos valores comercializados para a amostra A foi de R\$15,58 (DP 0,81), a B de R\$10,70 (DP 1,70) e a C de R\$ 15,03 (DP 0,60). E na relação teor de sódio e custo do produto, observou-se que a amostra B apresentou o menor teor de sódio quando comparado às demais e a menor média de valor comercializado. Dessa forma, evidenciou-se haver uma relação diretamente proporcional entre o teor de sódio entre o valor comercializado.

Conclusão

O consumo de embutidos como calabresas estão sendo mais comuns nas refeições diárias dos brasileiros e atentar-se para o teor de sódio desses produtos é importante para que o consumidor não ultrapasse o seu limite diário recomendado pela legislação brasileira, visto que há grande quantidade de sódio em uma pequena porção desse alimento. E associar o teor de sódio ao custo do produto permitiu verificar que uma maior adição de sódio em calabresas pode vir a onerar o custo final do produto.

Referências

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada nº 360 de 23 de dezembro de 2003: que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalado. Disponível em: < http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0360_23_12_2003.pdf/5d4fc713-9c66-4512-b3c1-afee57e7d9bc >. Acesso em: 03/11/2017

SOUZA, S.D. Substituição Parcial e Total de Cloreto de Sódio por Cloreto de Potássio no Desenvolvimento de Linguiça Frescal Hipossódica. 2015. 38p. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Superior de Engenharia de Alimentos), Departamento de Alimentos, Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Campo Mourão 2015.

Palavras-chave: embutido; sal; rótulo nutricional

AValiação DO TREINAMENTO APLICADO EM MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NO PROCESSAMENTO DO PESCADO CONGELADO

MARIA ELISA REVOLTI COSTA; GABRIELA ARRUDA BARBOZA LUIZ; ALINE TOSCHI DE SÁ; TELMA MARIA BRAGA COSTA; ANDRESA DE TOLEDO TRIFFONI-MELO

¹ UNAERP - Universidade de Ribeirão Preto

rcosta101@yahoo.com.br

Introdução

O emprego das tecnologias sobre o controle de qualidade do pescado é baseado no trinômio: tempo - higiene - temperatura (ARAÚJO; SOARES; GÓIS, 2010) e fundamentado em metodologias de fiscalizações higiênico-sanitárias legais e vigentes, sendo o congelamento uma das tecnologias de conservação empregada (BOLSSON, 2012). As Boas Práticas de Fabricação têm relação direta com qualidade e a segurança do alimento, tornando imprescindível o treinamento do recurso humano sobre os hábitos e as práticas adequadas na operacionalização do sistema produtivo (MIRANDA; BAIÃO, 2011).

Objetivos

Avaliar a aplicação de treinamentos sobre Boas Práticas de Fabricação para manipuladores de alimentos, visando o controle da temperatura durante as fases do processamento de embalagem do pescado congelado.

Metodologia

Este estudo foi desenvolvido numa Empresa de pescado, na cidade de Ribeirão Preto - São Paulo, e iniciado somente após a concordância e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos participantes da pesquisa. Dos 10 colaboradores participantes, apenas oito concluíram o estudo. Foram aplicados três treinamentos sobre as Boas Práticas de Fabricação para manipuladores de alimentos, relacionando o controle da temperatura como fator de qualidade e a elaboração de um manual de boas práticas sobre os procedimentos, a utilização dos equipamentos e a manipulação do pescado. Ao final foi aplicado um questionário abordando higiene pessoal, ambiental e operacional; higienização das mãos; uso do equipamento de proteção individual e manipulação do alimento. Durante as fases de produção, a temperatura dos produtos foi aferida a cada 15 a 20 minutos para os diversos tipos e cortes de pescados. Para a temperatura das áreas, esta foi aferida antes e no final da produção.

Resultados

Os resultados dos treinamentos indicaram bom aproveitamento dos manipuladores sobre os aspectos de higiene. 12,5% (n=1) não souberam referir a importância do uso dos equipamentos de proteção individuais, apenas 25% atribuíram que os procedimentos podem comprometer a qualidade e a obtenção de um alimento seguro e, 60% da equipe estavam satisfeitos e motivados com o trabalho desenvolvido. Dos pescados analisados, Tilápia, Pangasius, Polaca do Alasca e Merluza, em cortes de filés, as temperaturas destes se conservaram dentro dos padrões legais e vigentes sobre a cadeia do frio. A temperatura das áreas variou durante todo o processo, conforme o tipo, o corte e a quantidade embalada, decorrente do glaciamento e do fluxo produtivo. As áreas de Embalagem Primária, Embalagem Secundária e a Antecâmara apresentaram média de temperatura de 15°C, 15,5°C e 14,9°C, respectivamente.

Conclusão

Os treinamentos aplicados implicaram em mudança de comportamento, pois possibilitou a aquisição de novos conhecimentos e de novas habilidades observadas durante o processamento do pescado, refletido na melhoria do fluxo produtivo e nos procedimentos empregados pelos manipuladores de alimentos.

Referências

ARAÚJO, D. A. F. V.; SOARES, K. M. P.; GÓIS, V. A. Características gerais, processos de deterioração e conservação do pescado. PUBVET, Londrina, v. 4, n. 9, 2011.

BOLSSON, B. C. Análise do peso líquido e da quantidade de glaciamento em camarões crus descascados congelados. Porto Alegre, 2012. Disponível em: . Acesso em 01/11/2017.

MIRANDA, A. C. B.; BAIÃO, R. C. L. Avaliação das boas práticas de fabricação de preparações à base de pescados cru

em restaurante japonês. Revista Eletrônica da Fainor, Vitória da Conquista, v. 4, n. 1, p. 52-61, jan./dez., 2011.

Palavras-chave: qualidade; pescado; boas práticas; temperatura

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BOLO HIPERPROTEICO ENRIQUECIDO COM FARINHA DE BACURI (*ATTALEA PHALERATA* MART. EX SPRENG.)

ALBERTO CHIDI KAWANO; ULANA CHAVES SARMENTO; WILLIAN RAFAEL GONÇALVES SOARES; ELISVANIA FREITAS DOS SANTOS; FABIANE LA FLOR ZIEGLER SANCHES

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

albertokawano@hotmail.com

Introdução

Os esportistas e atletas possuem uma maior preocupação com a alimentação, pois estão em busca de um melhor rendimento nos treinos e de uma melhora da composição corporal. A busca de fontes alternativas de nutrientes e preparações se faz necessária à medida que há um constante aumento da demanda consumidora de suplementos nutricionais, em especial, os proteicos. Nesse sentido, a utilização de bacuri (*Attalea phalerata* Mart. Ex Spreng), fruto do Cerrado Brasileiro, conhecido por acuri ou acurizeiro, pode ser favorável por serem rico em proteínas, ácidos graxos monoinsaturados e poliinsaturado, fibras, carotenoides, cobre, magnésio, fósforo e ferro (HIANE et al., 2003; LIMA; SILVA et al., 2014). No estudo de Ramos et al. (2017) foram avaliados e comparados os teores de proteína da amêndoa do bacuri em relação ao whey protein, os quais apresentaram boa qualidade nutricional e mostraram potencial aplicação como suplementação nutricional.

Objetivos

Determinar a composição físico-química de formulações de bolos hiperproteicos enriquecidos com farinha de bacuri destinados ao público esportista.

Metodologia

A pesquisa foi realizada no Laboratório de Análise Físico-Química da Unidade de Tecnologia de Alimentos e Saúde Pública (UTASP) da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, nos meses de setembro a outubro de 2017. Foram elaborados três formulações de bolos: hiperproteico (amostra padrão), hiperproteico com 35% farinha de bacuri:65% farinha branca (amostra A) e 50% farinha de bacuri:50% farinha branca (amostra B). Foram realizadas as análises de composição centesimal de acordo com os procedimentos descritos pela Association of Official Analytical Chemists (AOAC, 1990). O teor de carboidratos foi determinado por diferença subtraindo-se de 100 a somatória dos demais teores. As análises foram realizadas em triplicatas. A análise estatística foi realizada através do software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), versão 18.0, considerando um nível de 5% de significância ($p < 0,05$).

Resultados

A média do teor de umidade da amostra A ($23,70\% \pm 0,08$) apresentou-se significativamente inferior em comparação com a amostra padrão ($27,27\% \pm 0,52$) e da amostra B ($28,58\% \pm 0,42$). O teor de cinzas de $2,11\% \pm 0,042$ foi superior na formulação padrão ($p=0,0001$) em relação aos teores de $1,81 \pm 0,02$ na formulação A e $1,83 \pm 0,02$ na formulação B. No teor de proteínas, a média das amostras se manteve parecidas, sem diferença ($p>0,05$) e com valores preconizados pela legislação para classificar o alimento como hiperproteico (BRASIL, 2010), sendo $12,32 \pm 0,26$ para amostra padrão, $12,07 \pm 0,11$ para amostra A e $12,16 \pm 0,38$ para amostra B. Já no teor de lipídeos somente obteve-se diferença entre a amostra A em relação à amostra padrão ($p=0,009$) e a amostra B ($0,028$), apresentando $17,27\% \pm 0,19$; $16,13 \pm 0,32$ e $16,39\% \pm 0,37$, respectivamente. Os valores de carboidratos apresentaram $42,17\%$ para amostra padrão, $45,15\%$ para amostra A e $41,04\%$ para amostra B.

Conclusão

A elaboração de formulações de bolo hiperproteico enriquecido com a farinha de bacuri pode contribuir para o uso de novos ingredientes em produtos voltados para o público esportista, buscando fontes proteicas vegetais alternativas, como o caso do bacuri, fruto nativo encontrado em Mato Grosso do Sul.

Referências

A.O.A.C. Association of Official Analytical Chemists. **Official methods of analysis of the Association Analytical Chemists**. 15th edition, Washington, D.C., 1990.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Resolução nº18, de 27 de abril de 2010 - Regulamento Técnico sobre Alimentos para atletas. Brasília, 2010.

HIANE, P.A; BOGO, D.; RAMOS, M. I. L; RAMOS FILHO, M.M. Carotenóides pró- vitamínicos a e composição em ácidos graxos do fruto e da farinha do bacuri (*Scheelea phalerata* Mart.). **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 23, n. 2, p. 206-209, 2003.

LIMA E SILVA, M. C. B; HIANE, P. A; BRAGA NETO, J. A; MACEDO, M.L.R. Proteins of Bacuri almonds - Nutritional value and in vivo digestibility. **Food Science and Technology**, v. 34, n.1, p. 55-61, Jan.-Mar. 2014.

RAMOS, M. L. M.; GOMES, G. C.; SOARES, W. R. G.; HIANE, P. A.; RAMOS, M. I. L.; ALMEIDA, J. A. de; SANCHES, F. L. Z. Suplementação com amêndoa de bacuri na composição corporal de ratos submetidos ao exercício. **Revista Brasileira de Medicina do Esporte**, São Paulo, v. 23, n. 4, jul./ago. 2017.

Palavras-chave: Frutos do Cerrado; Proteínas; Alimentos formulados; Composição nutricional

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DOS ÓLEOS DE SOJA UTILIZADOS PELO COMÉRCIO AMBULANTE NA PRAÇA DEODORO, SÃO LUÍS-MA

VANESSA REGINA PEREIRA DA SILVA; LOUISE GABRIELLE DE PÁDUA SOUSA; GILBERTH SILVA NUNES; LAIS MOUZINHO CUNHA

¹ FACSL - Faculdade Estácio São Luis
nessaregi2162@outlook.com

Introdução

O consumo de alimentos feitos à base de frituras teve um aumento gradativo nos últimos anos. Isso se dá ao fato de que uma boa parcela da população não dispõe de tempo para a preparação de seus alimentos. No Brasil, esses alimentos fritos são amplamente comercializados em restaurantes, lanchonetes, bares, fast food, pastelarias, indústrias de salgadinhos e por vendedores ambulantes em locais públicos. No processo de fritura, o alimento é submerso em óleo quente, que ao agir como meio de transferência de calor, é responsável por conferir ao produto características sensoriais de textura, aroma e sabor. Todas essas alterações estruturais que ocorrem no processo de fritura do óleo impactam diretamente na sociedade uma vez que uma grande parcela da população maranhense ingere diariamente este produto.

Objetivos

O objetivo do presente estudo foi verificar a qualidade do óleo de soja utilizado em alimentos fritos pelo comércio ambulante na Praça Deodoro da cidade de São Luís-MA.

Metodologia

O material para estudo foi coletado em barracas ambulantes situadas na praça deodoro da cidade de São Luis/Ma. A localização escolhida foi devida a grande concentração de vendedores ambulantes e fluxo de veículos. Foram adquiridas em barracas diferentes 9 amostras de óleo de soja submetidos a fritura no período de agosto a outubro de 2017. As amostras foram coletadas no horário compreendido entre 12h e 16h, em razão de uma grande procura por alimentos fritos nesse intervalo do dia. As amostras foram acondicionadas em frasco de vidro âmbar devidamente tampados, identificados e armazenado em caixa de isopor, evitando assim exposição a luz natural e, posteriormente, foram realizados ensaios físico-químicos no laboratório de Bromatologia da faculdade Estácio São Luís

Resultados

Foram coletadas 9 amostras de óleos de soja e posteriormente foram realizadas análises físico-químicas como o índice de refração, acidez e peróxido seguindo as normas do Instituto Adolf Lutz. Os estudos evidenciaram que os óleos utilizados pelos vendedores ambulantes apresentaram alterações físico-químicas. De acordo com os resultados obtidos, observou-se que os valores mínimo e máximo do índice de refração foram de 1,4715 e 1,4745, respectivamente. Para o índice de acidez foram apresentados valores de 0,39 a 1,27 expressos em porcentagem de ácido oleico. Em relação ao índice de peróxido foi verificado resultados entre 9,2 a 19,2 mEq/kg.

Conclusão

Com base nos resultados, concluiu-se que a maioria dos valores determinados se encontra acima dos parâmetros físico-químicos estabelecidos pela Anvisa e ressalta-se a importância de uma efetiva fiscalização pela vigilância sanitária para garantir melhorias na qualidade dos alimentos comercializados para a sociedade, uma vez que as alterações que ocorrem durante o processamento do alimento afetam diretamente a saúde do consumidor.

Referências

- FREIRE, P. C. M.; MANCINI-FILHO, J.; FERREIRA, T. A. P. C. Principais alterações físico-químicas em óleos e gorduras submetidos ao processo de fritura por imersão: regulamentação e efeitos na saúde, *Revista de Nutrição*, v. 26, n. 3, 2013.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. v. 1: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 3. ed. São Paulo: IMESP, 1985. p. 18-21.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Óleos e gorduras utilizados em frituras. *Inf. técnico*, n. 11, 5 out. 2004.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 270, 22 de setembro de 2005. Dispõe sobre regulamento técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal. *Diário Oficial da*

República Federativa do Brasil, Brasília, 23 set. 2005.

Palavras-chave: Óleos vegetais ; Ambulantes ; Controle de qualidade

AVALIAÇÃO IN VITRO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE CULTIVARES DE SOJA AMARELA GERMINADA (GLYCINE MAX [L.] MERRILL)

DENISE MARIE DELGADO BOUTS; MARCO ANTÔNIO LEMOS MIGUEL; ELIANE FIALHO DE OLIVEIRA

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

denisebouts@yahoo.com.br

Introdução

As plantas desenvolveram inúmeros mecanismos de defesa, específicos contra as várias formas de estresse abióticos e bióticos durante sua evolução. Essas defesas estão mais ativas durante a germinação, já que este é um evento crítico para o desenvolvimento da espécie. Dentre as atividades biológicas da soja, sabe-se que esta leguminosa tem ação antimicrobiana contra algumas bactérias, fungos e nematóides. Entretanto, ainda são escassos os estudos com a semente germinada e seu efeito antimicrobiano

Objetivos

o objetivo do trabalho foi investigar a presença de moléculas com atividade antimicrobiana em cultivares de soja amarela (*Glycine max* [L.] Merrill) germinadas e não germinadas.

Metodologia

As sementes não germinadas, as germinadas, os embriões e os cotilédones foram macerados com o auxílio de grau e pistilo. Em seguida, todas as amostras foram solubilizadas em tampão Tris-HCl 30 mM pH 8.0, sonicadas por 10 minutos em banho de ultra-som e novamente agitadas vigorosamente para facilitar a homogeneização. Os ensaios antifúngicos foram realizados com o auxílio de swab, o fungo era inoculado em placa de petri em seu respectivo meio de cultura – Ágar Sabouraud ou PDA (Agar Potato Dextrose) e deixados por 7 dias ou até total esporulação em temperatura ambiente. As bactérias eram inoculadas em meio de cultura próprio para o seu crescimento, TSA (tripticaséina de soja) ou MRS (este último para *Lactobacillus*), e após incubar por 24h em estufa à 37°C, as culturas estoques foram congeladas ou armazenadas sob refrigeração dependendo do microrganismo. Para ativá-las, uma suspensão era inoculada em um novo meio de cultura, novamente incubado em estufa à 37°C por 24h e então utilizadas para os experimentos. As amostras foram adicionadas diretamente na superfície do meio de cultura previamente inoculado com o microrganismo teste. Após o período de incubação em estufa à 37°C por 24h ou 48h, os halos correspondentes à inibição do crescimento microbiano foram medidos e registrados.

Resultados

Foram avaliadas quatro cultivares convencionais (BRS 257, BRS 258, BRS 267 e EMBRAPA 48), antes e após a germinação, além dos seus cotilédones e embriões. Foram selecionados quatro fungos filamentosos e vinte e três bactérias. Os extratos brutos das sementes não germinadas, assim como os extratos dos cotilédones, não inibiram o crescimento de qualquer um dos microrganismos testados. Todavia, os extratos dos embriões foram os que apresentaram ação antimicrobiana, pois inibiram o crescimento dos fungos *Aspergillus niger* AD 102, *Aspergillus ochraceus* ATCC 22947, além das bactérias *Enterococcus* ATCC 29212, *Staphylococcus aureus* ATCC 25923, *Proteus mirabilis*, *Proteus vulgaris* e *Lactobacillus sake* 906.

Conclusão

Os extratos brutos não germinados das quatro cultivares de soja amarela, assim como os extratos dos cotilédones, não foram capazes de inibir os fungos filamentosos, assim como as bactérias. Os extratos brutos dos embriões foram os que apresentaram ação antimicrobiana, pois inibiram o crescimento dos fungos *Aspergillus niger*, *Aspergillus ochraceus*, além das bactérias *Enterococcus*, *Staphylococcus aureus*, *Proteus mirabilis*, *Proteus vulgaris* e *L. sake*.

Referências

1. BARROS, F.C.; SAGATA, E.; FERREIRA, L.C.C. et al. Indução de resistência em plantas contra fitopatógenos, *Bioscience Journal*, v.26, p.231-239, 2010.
2. BAU, H.M.; VILLAUME, C.; NICOLAS, J.P. et al. Effect of germination on chemical composition, biochemical constituents and antinutritional factors of soya bean (*Glycine max*) seeds. *Journal Science Food Agriculture*, v.73, p.1-9, 1997.

Palavras-chave: Glycine max ; Atividade antimicrobiana; soja germinada

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE TUPARETAMA, PERNAMBUCO

VIVIANE MICHELE DOS SANTOS; LEONARDO PEREIRA DE SIQUEIRA; AMANDA DE MORAIS OLIVEIRA SIQUEIRA; IRIS GOMES DA SILVA; VIVIANE LANSKY XAVIER; MARCELA SARMENTO VALENCIA

² UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco, ³ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

vivisan6@yahoo.com.br

Introdução

Polpa de fruta é definida como produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido pelo esmagamento de frutos polposos, através de um processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais provenientes da parte comestível do fruto, específico para cada polpa de fruta. Sua produção representa um segmento recente da agroindústria, no qual se inserem estabelecimentos de pequeno e médio porte e até indústrias artesanais com pouco ou praticamente nenhum controle e fiscalização de sua produção. O que pode levar à comercialização de produtos sem uniformidade e sem controle sanitário adequado.

Objetivos

Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil microbiológico de polpas de frutas comercializadas na cidade de Tuparetama, Pernambuco.

Metodologia

Foram avaliadas 19 amostras de polpas congeladas nos sabores caju, limão, acerola, goiaba, manga, siriguela, umbu e cajá, adquiridas de sete agroprodutores familiares da cidade de Tuparetama, Pernambuco. As amostras foram submetidas à análise microbiológica, através de contagem de coliformes a 45°C e contagem de bolores e leveduras. Os resultados obtidos para contagem de coliformes a 45°C foram comparados com a Resolução RDC, número 12 de 02 de janeiro de 2001 e as contagens de bolores e leveduras contrapostas com a Instrução Normativa, número 01 de 07 de janeiro de 2000.

Resultados

Confrontando-se os dados alcançados com a legislação em vigor para contagem de coliformes a 45°C, constatou-se que em 100% das amostras analisadas não foi detectada a presença deste grupo de microrganismos. Em relação à contagem de bolores e leveduras, apenas uma amostra (5,3%) não obedeceu aos padrões regidos pela legislação vigente. Em um estudo, onde monitorou-se 17 sabores de polpas de uma indústria processadora de frutas, por três meses consecutivos, não foi observado contaminação por coliformes termotolerantes nas amostras avaliadas. Entretanto, verificou-se que, 29,4%; 5,9%; 41,2% das amostras de polpas de frutas estavam em desacordo aos parâmetros regidos pela legislação para contagem de bolores e leveduras nos meses um, dois e três da pesquisa, respectivamente. Dessa forma, sugerem-se falhas nas etapas de limpeza e sanitização dos frutos e na área de processamento como fatores determinantes para alta contagem desses tipos de microrganismos.

Conclusão

Os dados obtidos, através da avaliação microbiológica, mostram resultados satisfatórios em relação às polpas de frutas analisadas. Contudo, há a necessidade contínua de capacitação dos agroprodutores e adoção de medidas que visem ao emprego de Boas Práticas de Fabricação por parte destes, afim de evitar-se falhas no processamento tecnológico da matéria prima.

Referências

BRASIL. Instrução Normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Regulamento Técnico para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Polpa de Fruta. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 jan. 2000, Seção I, p. 54.p.

OLIVEIRA, F.; RITTO, J. L. A.; JORGE, L. I. F.; BARROS, I. C. E.; PRADO, B. W. Microscopia de alimentos. São Paulo: Atheneu. 1 ed. 2015. 412p.

APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3 ed. Washington, DC, p1219.1992.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 jan. 2001, Seção I, p. 45-53.

SILVA, C. E. F.; MOURA, E. M. O.; ANDRADE, F. P. A.; GOIS, G. N. S. B.; SILVA, I. C. C.; SILVA, L. M. O.; SOUZA, J. E. A.; ABUD, A. K .S. A importância da monitoração dos padrões de identidade e qualidade na indústria de polpa de fruta. *Journal of Bioenergy and Food Science*, v.3, n.1, p.17-26, 2016.

Palavras-chave: Agroprodutores; Análises; Legislação

BENEFICIAMENTO DA BATATA DOCE ORGÂNICA PRODUZIDA EM LIBERATO SALZANO - RS

ROGER DE FREITAS DE AVILA; EDICLEIA MILIORANSA RODRIGUES; YASMIN MEDEIROS DE SOUZA; JOSIANE MARCON; THAÍS FONTOURA PINHEIRO

¹ URI-FW - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
roger_fda@hotmail.com

Introdução

A produção orgânica da batata doce traz inúmeros benefícios à saúde, pois é rica em vitamina C e A, livre de aditivos, ajuda no fortalecimento do sistema imunológico, além de auxiliar no combate à diabetes (EMBRAPA, 2008). Por ser uma excelente fonte de energia, este produto está sendo muito associado com a atividade física melhorando o desempenho dos praticantes (EMBRAPA, 2008). A ausência de agrotóxicos na sua produção, proporciona uma alimentação mais segura para a população, evitando problemas futuros na saúde, além de gerar vantagens para a natureza, pela não utilização de pesticidas e produtos químicos prejudiciais à qualidade do alimento (SOUSA et.al, 2012).

Objetivos

Esta pesquisa teve como objetivo determinar uma metodologia de beneficiamento da batata doce orgânica produzida em um município localizado no noroeste do Rio grande do sul, distinguindo o melhor tempo de branqueamento e tipo de corte para a melhor conservação do produto sob congelamento.

Metodologia

No estudo foram avaliados 2,4 Kg de batata doce orgânica, os quais foram cortadas na forma de palito e chips, fracionadas em 12 amostras de 100 gramas, e conduzidas ao processo de branqueamento por 5 e 3 minutos em água sob temperatura de 80 a 90 graus celsius e analisadas em relação ao pH e coloração aparente nos tempos 0, 6 e 15 dias. Avaliações da aparência e aferições do PH foram realizadas em todas as amostras, de maneira que, os aspectos relacionados à aparência foram avaliados visualmente, de acordo com os parâmetros esperados pelo pesquisador (níveis de 1 a 5, sendo quanto maior a pontuação, maior o escurecimento).

Resultados

Verificou-se que a batata doce orgânica tipo palito branqueada por 3 minutos apresentou acréscimo de cerca de 7% em relação ao pH inicial, as branqueadas por cinco minutos apresentaram menor alteração de pH e melhor aparência nos tempos analisados. A batata chips com branqueamento por três e cinco minutos, tiveram redução de pH em relação ao ponto zero, sendo que análise visual da amostra branqueada por 5 minutos expôs menor alteração na aparência quando comparada a amostra branqueada por 3 minutos. O aumento no pH na batata palito branqueada por três minutos pode ter ocorrido pela maior superfície de contato proporcionada pelo tipo de corte, o que facilita a degradação do alimento.

Conclusão

Foi possível concluir que as amostras de batata doce tipo chips apresentaram melhor aspecto e redução do pH das amostras nos tempos de branqueamento 3 e 5 minutos, com destaque para o branqueamento por cinco minutos que garantiu melhor caracterização global do alimento.

Referências

- SOUSA, Anete Araújo de. Alimentos orgânicos e saúde humana: estudo sobre as controvérsias. Rev Panam Salud Publica, v. 31, n. 6, 2012. Disponível em: Acesso em: 6 out.2016.
- EMBRAPA. A cultura da batata-doce: consórcio e uso. Embrapa Hortaliças, v. 6, Jun. 2008. Disponível em: . Acesso em: 10 out. 2016.
- PADUA, Juliana Benites; SCHLINDWEIN, Madalena Maria; GOMES, Eder Pereira. Agricultura familiar e produção orgânica: uma análise comparativa considerando os dados dos censos de 1996 e 2006. Interações, Campo Grande, v. 14, n. 2, jul./dez. 2013. Disponível em: . Acesso em: 6 out.2016.

Palavras-chave: Batata doce; Beneficiamento; Congelamento

CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE SORVETE ARTESANAL DE LIMÃO SICILIANO COM AZEITE DE OLIVA(OLEA EUROPAEA L.) EXTRA-VIRGEM COMO INGREDIENTE LIPÍDICO

ROBERTA MONTEIRO CALDEIRA; CAROLYNE PIMENTEL ROSADO; CAMILA FARIA LIMA; ANA CLAUDIA CAMPOS; NATHÁLIA MOURA-NUNES; LILIA ZAGO

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

lilia.zago@gmail.com

Introdução

O azeite de oliva extra-virgem tem sido muito estudado devido as suas propriedades benéficas à saúde, não somente pelo alto teor de ácidos graxos monoinsaturados, que atua no controle do colesterol e auxilia na diminuição do LDL, mas, também pela presença de compostos com ação antioxidante. O caráter inovador da utilização do azeite de oliva em sobremesas tem sido cada vez mais investigado, especialmente em produtos que não são submetidos ao aquecimento, para aproveitamento total do potencial funcional, visto que muitos compostos com ação antioxidante, como os compostos fenólicos, são termosensíveis. O processo de elaboração do sorvete consiste na formação de uma emulsão estabilizada, que por meio de um processo de congelamento/ batimento e incorporação de ar, resulta em uma mistura cremosa, leve e agradável ao paladar.

Objetivos

Elaborar sorvete artesanal de limão siciliano utilizando como ingrediente lipídico principal o azeite de oliva extra-virgem de forma a caracterizá-lo como alimento com alegação de propriedade funcional e/ou de saúde.

Metodologia

Duas formulações de sorvete foram elaboradas com azeite de oliva extra-virgem da variedade Koroneiki, sendo uma delas com azeite brasileiro (SAB) e outra com azeite grego (SAG). Ambas formulações continham 17% de azeite (p/p). Para o processo de elaboração do sorvete, misturou-se previamente todos os ingredientes em batedeira até completa homogeneização. Posteriormente, a mistura foi colocada em sorveteira, batida por 30 minutos e, em seguida, acondicionada em recipiente esterelizado e armazenada a -18°C. Taxa de derretimento, percentual de incorporação de ar (overrun) e densidade aparente foram os parâmetros determinados para a avaliação da estabilidade dos sorvetes. A capacidade antioxidante, tanto dos azeites de oliva quanto dos sorvetes, foi determinada pelos ensaios de Folin-Ciocalteu e FRAP (do inglês, Ferric Reducing Antioxidant Power). Os dados foram analisados por meio de teste t de Student considerando o nível de significância de $p \leq 0,05$ com o auxílio do programa GraphPad Prism 6.

Resultados

As duas formulações apresentaram estabilidade até 45 minutos, tendo a formulação SAG derretido completamente após 75 minutos e a SAB após 65 minutos. O percentual de incorporação de ar foi de 19% em SAB e 28% em SAG. A densidade aparente foi de 740 g/L em SAG e 780 g/L em SAB. Não houve diferença estatística para a capacidade antioxidante dos azeites e dos sorvetes tanto para o ensaio de Folin-Ciocalteu quanto para o ensaio de FRAP. A capacidade antioxidante das formulações SAG e SAB foi $46,23 \pm 11,73$ e $61,61 \pm 10,81$ mg de ácido gálico/100 g de sorvete, respectivamente, quando avaliada pelo ensaio de Folin-Ciocalteu, e $194,13 \pm 31,66$ e $196,14 \pm 2,35$ μmol de Fe^{2+} /100 g de sorvete, respectivamente, para o ensaio de FRAP.

Conclusão

O sorvete elaborado com o azeite grego apresentou melhor estabilidade, de acordo com os dados de taxa de derretimento e overrun. Por outro lado, o sorvete elaborado com o azeite brasileiro possui maior capacidade antioxidante, avaliada pelos ensaios de Folin-Ciocalteu e FRAP.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n. 379, de 26 de abril de 1999. Aprova o regulamento técnico referente a gelados comestíveis, preparados, pós para o preparo e bases para gelados comestíveis. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, abr. 1999. Disponível em: <http://www.anvisa.org.br>. Acesso em: 15 nov 2016.

GOFF, D. H. Colloidal Aspects of Ice Cream – a review. Journal of Dairy Science, n. 7, p. 363 – 373, 1997.

SOLER, M. P.; VEIGA, P. G. Série Publicações Técnicas do Centro de Informação em Alimentos: sorvetes. Instituto de

Tecnologia de Alimentos, Campinas, 2001.

Palavras-chave: alimento funcional; produção artesanal; óleo de oliva extra-virgem; compostos fenólicos

CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E POLIFENÓIS EM MÉIS COMERCIAIS E MÉIS DE ABELHAS SEM FERRÃO.

IRIS BATISTA LEITE; MARIA LÚCIA MENDES LOPES; ELIANE FIALHO DE OLIVEIRA

¹ UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

elianefialho@yahoo.com.br

Introdução

Ao longo da história, o mel tem sido bem utilizado para aplicações medicinais e estas propriedades podem ser atribuídas em parte pelo seu conteúdo de compostos bioativos. Dentre esses compostos, os polifenóis são os grandes responsáveis pela sua capacidade antioxidante, benéfica para a saúde. O estudo dessas propriedades levaria a uma valorização do produto.

Objetivos

Avaliar o teor de compostos fenólicos totais e capacidade antioxidante por dois diferentes métodos de quatro méis comerciais de diferentes floradas e dois méis de abelhas sem ferrão.

Metodologia

Foram analisadas quatro variedades de méis comerciais (silvestre, eucalipto, laranjeiras e assa-peixe) e duas variedades de méis provenientes de abelhas sem ferrão (uruçu cinza e uruçu amarelo). O teor de compostos fenólicos totais foi analisado pelo método de Folin-Ciocalteu a atividade antioxidante foi analisada pelos métodos de avaliação por equivalente de trolox (TEAC) e pelo método de redução do íon ferro (FRAP).

Resultados

Os valores encontrados na análise de compostos fenólicos totais para os méis: silvestre, eucalipto, laranjeiras, assa-peixe, uruçu amarelo e uruçu cinza foram respectivamente: $91,79 \pm 24,84a$, $59,29 \pm 7,34 ab$, $79,89 \pm 4,82a$, $78,68 \pm 6,27 a$, $106,6 \pm 8,51 a$ e $18,42 \pm 3,70 b$ mgEAG/100ml. O mel uruçu cinza apresentou o menor conteúdo de compostos fenólicos, sendo estatisticamente diferente dos demais. Foi observado que não houve diferença significativa na concentração de compostos fenólicos entre os méis de laranjeiras, eucalipto, silvestre, assa-peixe e uruçu amarelo. Já o mel uruçu cinza apresentou diferença significativa na concentração de compostos fenólicos quando comparado aos outros méis, com exceção do eucalipto, o qual não apresenta diferença significativa. Para a análise de capacidade antioxidante por FRAP para os méis citados acima, os resultados obtidos foram, respectivamente: $299,6 \pm 8,04d$, $507,9 \pm 5,20a$, $375,4 \pm 14,38c$, $429,2 \pm 20,32b$, $533,8 \pm 10,90a$, $202,5 \pm 2,50e$ micromol Fe/100ml. O mel uruçu-amarelo apresentou capacidade antioxidante similar ao eucalipto. Possuindo assim, maior capacidade que os demais, assa-peixe, silvestre, laranjeira e uruçu-cinza, em ordem decrescente. Para a análise de capacidade antioxidante por TEAC para os méis citados acima foi respectivamente: $77,25 \pm 3,76b$, $107,8 \pm 4,19a$, $101,4 \pm 4,73a$, $102,1 \pm 2,94a$, $97,11 \pm 7,66a$, $56,97 \pm 2,09c$ mmol trolox/100mL. Foi possível observar que o mel Eucalipto, Silvestre, Assa-peixe e Uruçu-amarelo não apresentaram diferença significativa entre si quanto à atividade antioxidante pelo método TEAC. O mel Laranjeira e Uruçu-cinza apresentaram menor atividade antioxidante, tendo diferença significativa entre si e em relação aos demais.

Conclusão

Nas três análises os méis eucalipto e uruçu amarelo apresentaram os maiores valores e o mel uruçu cinza os menores valores com diferença significativa. Os méis disponíveis no mercado apresentaram elevado teor de compostos fenólicos e capacidade antioxidante junto do mel de abelha sem ferrão, uruçu amarelo.

Referências

BENZIE, I. F. F., & STRAIN, J. J. The ferric reducing ability of plasma (FRAP) as a measure of "antioxidant power": The FRAP assay. *Analytical Biochemistry*, v. 239(1), p. 70–76. 1996.

RE, R. et al. Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. *Free Radical Biology & Medicine*, v. 26(9–10), p. 1231–1237. 1999.

SINGLETON, V. et al. Analysis of total phenols and other oxidation substrates and antioxidants by means of Folin-Ciocalteu reagent. *Methods in Enzymology*, v. 299, n. 1, p. 152–178, 1999.

Palavras-chave: mel; polifenóis; capacidade antioxidante

CARACTERIZAÇÃO BIOMÉTRICA, FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM PITAYA

CLARICE SILVA E SOUZA; SORAIA SILVA PINHEIRO; LÍVYA ALVES OLIVEIRA; ABIGAIL BRANDÃO BARROSO;
CERES MATTOS DELLA LUCIA; HELENA MARIA PINHEIRO SANT'ANA

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa

ceresnut@yahoo.com.br

Introdução

A Pitaya (*Hylocereus sp.*) da família das Cactaceas, é uma baga de formato globuloso, de tamanho médio, coberto por brácteas e algumas espécies podem apresentar espinhos em suas cascas. O mesocarpo (polpa) tem aparência de mucilagem, coloração branca ou vermelha, com pequenas sementes distribuídas por toda a polpa. No Brasil, é um fruto exótico, está entre a lista das Plantas Alimentícias Não Convencionais, e vem despertando interesse nos consumidores devido a presença de fitoquímicos e boa atividade antioxidante, diminuição do colesterol e efeito antidiabético.

Objetivos

comparar as características biométricas e teores de compostos fenólicos totais e atividade antioxidante das espécies *Hylocereus undatus* e *Hylocereus polyrhizus*.

Metodologia

Os frutos de pitaya de polpa branca (*Hylocereus undatus*) e pitaya de polpa rosa (*Hylocereus polyrhizus*) foram coletados conforme o ponto de maturação adequado para o consumo. Após a coleta, o material foi acondicionado em sacolas devidamente identificadas e transportado para o Laboratório de Análises de Vitaminas do Departamento de Nutrição e Saúde, da Universidade Federal de Viçosa. Para a caracterização biométrica, cinco frutos de pitaya de cada tratamento foram selecionados aleatoriamente, sendo realizada a caracterização biométrica, com medidas de comprimento, altura, diâmetro, peso do fruto, peso da polpa e peso da casca utilizando balança analítica e paquímetro. Posteriormente, os frutos de cada tratamento foram descascados e homogeneizados em processador de alimentos, acondicionados em sacos e armazenados em freezer ($-18 \pm 1^\circ\text{C}$) até o momento da análise. Para a determinação de compostos fenólicos totais, utilizou-se o reagente de Folin-Ciocalteu e, para a atividade antioxidante, utilizou-se o método do radical Todas as análises estatísticas foram realizadas em quatro repetições. Utilizou-se o software SPSS, versão 22.

Resultados

As médias para a caracterização biométrica dos frutos de pitaya de polpa branca e pitaya de polpa rosa foram, respectivamente: peso médio dos frutos ($227,02 \pm 50,05$ g e $196,79 \pm 16,34$ g; peso da polpa $131,22 \pm 36,75$ g e $115,20 \pm 15,55$ g; comprimento $8,00 \pm 0,47$ cm e $7,24 \pm 0,14$ cm; diâmetro $6,89 \pm 0,47$ cm e $6,68 \pm 0,21$ cm. Os valores das médias para teor de fenólicos totais para pitaya branca e rosa foram $9,00$ mg/ GAE/g e $16,00$ mg/ GAE/g, respectivamente. A pitaya de polpa rosa apresentou maior atividade antioxidante ($31,43$ %) em relação a pitaya branca ($12,56$ %).

Conclusão

A pitaya apresentou bom rendimento de fruto, alta atividade antioxidante e boa concentração de fenólicos totais, com destaque para a pitaya rosa.

Referências

- BLOOR, S. J. Overview of methods for analysis and identification of flavonoids, in: Lester, P. (Ed.), Methods in Enzymology. Academic Press, p. 3-14, 2001
- ESQUIVEL P, STINTZING FC, CARLE R. Phenolic compound profiles and their corresponding antioxidante capacity of purple pitaya (*Hylocereus sp.*) genotypes. Z Naturforsch C. 2007; 62(9–10):636–44. PMID: WOS:000251331700003.
- OMIDZADEH, A.; YUSOF, R. M.; ROOHINEJAD, S.; ISMAI, L. A.; ABU BAKAR, M. Z.; BEKHIT, A. E. A. Anti-diabetic activity of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) fruit. Rsc Adv. 2014; 4(108):62978–86. doi: 10.1039/c4ra10789f PMID: WOS:000345701500023.
- RUZAINAH, A. J.; AHMAD, R.; NOR, Z.; VASUDEVAN, R. Proximate analysis of dragon fruit (*Hylecereus polyrhizus*). American Journal of Applied Sciences, v. 6, n. 7, p. 1341-1346, 2009.
- SINGLETON, V.L.; ORTHOFER, R.; LAMUELA-RAVENTÓS, R.M. Analysis of total phenols and other oxidation

substrates and antioxidants by means of folin-ciocalteu reagent, in: Lester, P. (Ed.), *Methods in Enzymology*. p. 152-178, 1999.

Palavras-chave: valor nutricional; compostos bioativos; plantas alimentícias não convencionais

CARACTERIZAÇÃO DOS ELAGITANINOS E ÁCIDOS FENÓLICOS DA SEMENTE DE JABUTICABA (*MYRCIARIA JABOTICABA*)

BIANCA SOUZA GOES DA SILVA; NATHÁLIA MOURA NUNES; DANIEL PERRONE MOREIRA; MARIANA COSTA MONTEIRO

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ³ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro
biancag.nutri@gmail.com

Introdução

A jabuticaba é uma fruta nativa brasileira comumente consumida na forma in natura. Devido sua alta perecibilidade, ela é utilizada para fabricação de geleias, licores e bebidas fermentadas. Durante o processamento desses produtos, as cascas e sementes são descartadas, que representam, em média, 50% do peso da fruta. Esses resíduos representam, no entanto, fontes naturais valiosas de compostos bioativos, uma vez que apresentam teores elevados de compostos fenólicos, especialmente, elagitaninos e ácidos fenólicos. Esses compostos são formados a partir do metabolismo secundários das plantas e são responsáveis pela sua coloração e adstringência. A identificação e quantificação desses compostos são dificultadas em função da dificuldade de acesso aos padrões analíticos comerciais, que apresentam custo elevado. Dessa forma, torna-se relevante isolar os elagitaninos e ácidos fenólicos através de processo de extração adequado para possibilitar a expansão de pesquisa relacionada à esses resíduos e estimular a futura utilização dos mesmos como subprodutos da jabuticaba.

Objetivos

Caracterizar os elagitaninos e ácidos fenólicos na semente de jabuticaba (*Myrciaria jaboticaba*).

Metodologia

Após despulpamento da jabuticaba, as sementes foram separadas manualmente, moídas e homogeneizadas com adição de água. Posteriormente, foi realizada uma extração com acetona e o solvente foi rotaevaporado em seguida. O resíduo foi adicionado de acetato de etila e, após centrifugação, as fases obtidas (aquosa e orgânica) foram separadas e evaporadas para posterior análise por cromatografia líquida de alta eficiência acoplada ao detector de arranjo de diodos. A separação cromatográfica foi realizada utilizando coluna C18 com fase móvel constituída de acetonitrila e solução de fosfato de potássio: ácido fosfórico 0,01M. A identificação dos elagitaninos e ácidos fenólicos foi realizada através do tempo de retenção e do espectro de absorvância.

Resultados

No extrato orgânico (contendo acetato de etila) foram identificados, no comprimento de onda de 280nm, dois ácidos fenólicos: ácidos gálico e elágico. No extrato aquoso, foram identificados, no comprimento de onda de 230nm, dois elagitaninos: vescalagina e castalagina. A identificação desses compostos era esperada, uma vez que a presença dos mesmos já foi previamente relatada em semente de jabuticaba.

Conclusão

O processo de extração de compostos fenólicos da jabuticaba utilizado no presente trabalho possibilitou a identificação dos elagitaninos e ácidos fenólicos nas sementes dessa fruta.

Referências

INADA, K.O.P. *et al.* Screening of the chemical composition and occurring antioxidants in jabuticaba (*Myrciaria jaboticaba*) and jussara (*Euterpe edulis*) fruits and their fractions. **Journal of Functional Foods**, v.17, p.422-433, 2015.

PEREIRA, L.D. *et al.* Polyphenol and ellagitannin constituents of jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*) and chemical variability at different stages of fruit development. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v.65, n.6, p.1209-1219, 2017.

WU, S. *et al.* Bioactive and marker compounds from two edible dark-colored *Myrciaria* fruits and the synthesis of jaboticabin. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v.61, n.17, p.4035-4043, 2013.

Palavras-chave: cromatografia líquida de alta eficiência; resíduo; taninos hidrolisáveis

CARACTERIZAÇÃO E EXTRAÇÃO DE VOLÁTEIS DE ABACAXI PÉROLA EM FUNÇÃO DO GRAU DE MATURAÇÃO.

MICHELE BEZERRA SILVA; DARLIELVA DO ROSÁRIO FREITAS; LORENA DE LIMA GLÓRIA; LEIRSON RODRIGUES DA SILVA; AMANDA THÁIS VIANA OLIVEIRA; RAIANNE RODRIGUES LIMA

¹ UENF - Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, ² HU-UFMA - Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão
michele_bs@yahoo.com.br

Introdução

O Brasil é um dos maiores produtores mundiais de abacaxi, cuja variedade mais cultivada é denominado "Pérola", devido à sua boa aceitação no mercado interno e seu sabor agradável. O abacaxi possui características organolépticas particulares, caracterizado por aroma marcante, composto por diferentes substâncias, podendo ser alterado de acordo com o grau de maturação do fruto. Com relação aos aromas, estes têm ganhado cada vez mais espaço no mercado, tendo aplicações em diversos ramos da indústria: aplicações em alimentos, formulação de fármacos ou como aditivo de produtos químicos diversos.

Objetivos

Desta forma, o objetivo deste estudo foi avaliar os compostos voláteis de frutos de abacaxi da variedade Pérola, considerando três diferentes graus de maturação. As amostras de abacaxi foram obtidos no mercado local da cidade de Campos dos Goytacazes - RJ, Brasil.

Metodologia

Os frutos in natura foram caracterizadas em termos de conteúdo de sólidos solúveis (°Brix), pH, acidez titulável (AT) e vitamina C. As metodologias utilizadas para as análises químicas foram extraídas da AOAC (2000). A determinação da cor externa das cascas foi utilizada para associação ao grau de maturação. A extração dos compostos voláteis foi conduzida em sistema fechado a vácuo, contendo uma armadilha com polímeros XAD4 para reter os voláteis, que foram então removidos com éter etílico e quantificados por cromatografia gasosa acoplada a um detector de massa GC / MS.

Resultados

Os resultados mostraram que os frutos verdes apresentaram maiores valores de acidez titulável (0,59%) e vitamina C (105.80 mg / 100g), no entanto, apresentaram menores teores de sólidos solúveis, semelhante ao comportamento observado em frutos com maturidade intermediária. Enquanto, frutos maduros apresentaram aumento de sólidos solúveis (11.60 ° Brix) e uma diminuição da vitamina C e acidez titulável. De acordo com os cromatogramas obtidos, o perfil dos compostos voláteis extraídos variou conforme o grau de maturação, revelando uma família de ésteres de alquila de baixo peso molecular, sendo mais expressivo para frutos maduros. A composição dos voláteis de abacaxi foi influenciada pelo estágio de maturação, de tal forma que alguns compostos foram detectados exclusivamente em um destes estágios, comportando-se como marcadores químicos da maturação. Entretanto, independente da fase de amadurecimento, os compostos coincidentes nos três estágios foram: Éster Metílico de Ácido Butanóico; 2, 3 Butanodiol e Éster Metílico de Ácido Hexanóico.

Conclusão

O perfil dos compostos voláteis extraídos e as características químicas variaram de acordo com o grau de maturação. Estes resultados são preliminares, mas muito atraentes para a produção de aromas naturais de abacaxi, a fim de encontrar aplicações em diferentes setores, como a produção de alimentos, aditivos farmacêuticos e cosméticos.

Referências

AOAC. (ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS). Official methods of analysis. 17.ed. Washington: AOAC, 2000.

CUNHA, G. A. P.; CABRAL, J. R. S.; SOUZA, L. F. S. (Org.) O abacaxizeiro: cultivo, agroindústria e economia. Brasília, DF: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia, 480p, 1999.

ELSS, S. PRESTON, C., HERTZING, C., HECKEL, F., RICHLING, E., SCHREIER, P. Aroma profiles of pineapple fruit (*Ananas comosus* [L.] Merr.) and pineapple products. LWT - Food Science and Technology, v. 38, p. 263-274, 2005.

MORAIS, M. M.; SILVA, M. A. Retenção de aroma na secagem em atmosferas normal e modificada: desenvolvimento do sistema de estudo. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 31, n. 2, p. 295-302, 2011.

Palavras-chave: abacaxi Perola; compostos voláteis; aromas

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE COOKIES INTEGRAIS PRODUZIDOS COM ADIÇÃO DE FARINHA DA CASCA DE BANANA (MUSA SAPIENTUM).

IGOR CAMPOS DA ROCHA CARVALHO; FABIANA LIMA DE MELO

¹ FPS - Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS). Recife/PE – Brasil
carvalhoigor_@hotmail.com

Introdução

Entre os alimentos ultraprocessados, o Brasil é o segundo maior produtor de biscoitos do mundo. Neste sentido, e por ser um alimento bastante apreciado pela população em geral, torna-se importante melhorar a sua qualidade nutricional. Objetiva-se com esse trabalho elaborar cookies adicionados da farinha da casca da banana, observando suas características físico-químicas.

Objetivos

Elaborar cookies adicionados da farinha da casca da banana, observando suas características físico-químicas.

Metodologia

A partir de uma formulação controle (0%), foram adicionados 25%, 50% e 100% da farinha da casca da banana da espécie prata em substituição a farinha de trigo integral. A farinha do resíduo da banana foi obtida por meio de secagem direta em estufa a 60°C por 24 horas seguida de trituração e peneiramento. Avaliaram-se os biscoitos quanto ao pH, acidez, umidade, cinzas, lipídeos, proteínas e carboidratos, conforme determinações analíticas estabelecidas pelo Instituto Adolfo Lutz. Os dados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e a comparação das médias deu-se por meio do teste de Tukey ao nível de 5% de significância, utilizando-se o software Sisvar.

Resultados

Observou-se nas características físico-químicas diferenças significativas entre a amostra controle e as demais formulações ($p \leq 0,05$). Com relação ao pH esta diferença está associada à concentração de ácido málico presente no resíduo da banana que contribui para redução dos valores de pH nas formulações com adição da farinha da casca do fruto e, conseqüentemente, aumento da acidez. Em relação à umidade e cinzas, observa-se que esta característica está diretamente proporcional ao aumento da concentração de farinha de casca de banana utilizada na preparação dos cookies. Em relação a proteínas foi observado um maior valor na formulação padrão quando comparado aos demais ensaios. Entretanto, em relação aos cookies produzidos com farinha da casca da banana, observou-se um crescimento constante com o aumento da concentração da farinha. Com base nos resultados de carboidratos, verificou-se um aumento ao acrescentar a farinha da casca de banana em relação à formulação 0% e 25%. Para os lipídeos, as amostras mostraram resultados diferentes ($p \leq 0,05$), não sendo explicado pelo aumento da farinha da casca de banana, mas pela quantidade de castanhas contidas no biscoito, já que a mesma é utilizada na decoração do cookie. Mesmo assim, os resultados foram significativos, visto que a gordura utilizada proveio-se dos ovos, creme vegetal e castanhas-do-Brasil, sendo mais saudável do que as convencionais utilizadas na elaboração de cookies.

Conclusão

Considerando o desperdício e o impacto ambiental gerado pelos resíduos da banana, o seu reaproveitamento se apresenta como uma boa alternativa de baixo custo para melhorar a qualidade nutricional dos alimentos. Diante dos resultados, os cookies adicionados da farinha da casca da banana mostraram uma boa alternativa para a substituição da farinha de trigo viabilizando seu melhoramento nutricional.

Referências

- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis of AOAC international. 19. ed., Washington, 2010.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.
- BRASIL. Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Padrões de identidade e qualidade para alimentos (e bebidas). Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/resol/12_78_biscoitos.htm > Acesso: 04 de julh de 2017.

Palavras-chave: Composição centesimal; Cookies; Resíduo de banana; Aproveitamento de alimentos; Sustentabilidade alimentar

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE DIFERENTES BEBIDAS VEGETAIS PASTEURIZADAS

DANIELLE ALVES DA SILVA RIOS; GABRIELA FERREIRA MARTINS; ERICA MARIA RODRIGUES DE ARAÚJO; DAYANNE KELLE DE SOUSA FARIAS; DAYANA DE ALENCAR MESQUITA LIMA; ELISABETH MARY CUNHA DA SILVA

¹ UFC - Universidade Federal do Ceará, ² ESTÁCIO DO CEARÁ - Centro Universitário Estácio do Ceará
daniellealvez@hotmail.com

Introdução

O leite é um ingrediente amplamente utilizado no setor alimentício, entretanto, recentemente houve um acréscimo significativo de pessoas portadoras de alergia a proteína do leite de vaca e intolerância à lactose. Esse grupo enfrenta dificuldades pelo fato dos alimentos modificados destinados a grupos especiais serem mais caros, deixando a desejar nas características sensoriais, além de existirem poucas opções no mercado (ARAÚJO et. al, 2009). Assim, a utilização de extratos vegetais em substituição ao leite na obtenção de novos produtos vem ganhando projeções consideráveis em razão de seus benefícios naturais (FARNWORTH et al., 2007). Dentre os substitutos, pode ser citado alguns exemplos de novos extratos hidrossolúveis que estão sendo desenvolvidos, como o de quinoa, a aveia, castanha do Pará, castanha de caju, amendoim, dentre outros. Todos eles possuem suas peculiaridades, como bom valor nutricional e sabor agradável (SPOLIDORO et al., 2011). Porém, formas alternativas da obtenção desses produtos, assim como maiores informações a respeito dos mesmos são escassas na literatura.

Objetivos

O objetivo do trabalho foi analisar os extratos vegetais de arroz branco e integral, castanha do Pará e de caju e coco, em relação aos parâmetros físico-químico e microbiológicos, ampliando as possibilidades do mercado.

Metodologia

Os extratos vegetais elaborados e analisados foram: arroz branco e integral, castanha do Pará e de caju e coco. Após o preparo, todas as amostras foram envasadas em embalagens, previamente esterilizadas, e pasteurizadas a 72 °C por 20 minutos em banho-maria e armazenadas sob refrigeração (CARVALHO et al., 2011; BENTO et al., 2012). As análises físico-químicas foram umidade e pH de acordo com AOAC (2007) e sólidos solúveis totais (MORETTO et al., 2008). A composição centesimal foi realizada através da determinação de: cinzas, proteínas e lipídios segundo AOAC (2007), sendo o carboidrato obtido por diferença. A qualidade microbiológica dos extratos foi verificada através de coliformes termotolerantes e *Salmonella sp.*, os valores obtidos foram comparados com a legislação vigente (BRASIL, 2001). Também foram verificados bolores e leveduras e aeróbios mesófilos, como indicadores da condição higiênico-sanitária do processo. As determinações microbiológicas seguiram as metodologias de American Public Health Association (APHA, 2001).

Resultados

Nas análises físico-química o pH dos extratos apresentaram valores próximos a neutralidade, variando entre 6,72 e 7,34. Em relação aos teores de sólidos solúveis o extrato que obteve o menor valor, foi o extrato de coco, 2,83, e o maior foi o de arroz integral, 5,27. A composição centesimal dos extratos revelou quantidades elevadas de carboidratos no arroz branco e integral, 10,05 e 9,43 g, respectivamente. Já o teor de proteínas foi maior nas castanhas, com aproximadamente 2,0 g, além das mesmas obterem os mais elevados valores de umidade. O extrato de coco mostrou altos teores de lipídios (8,32 g), cinzas (0,397 g) e Kcal (83,07 Kcal). Nas análises microbiológicas não foram observadas amostras fora dos padrões estabelecidos pela legislação. Assim como os micro-organismos indicadores revelaram a efetividade no processo de pasteurização.

Conclusão

Portanto, a elaboração de extratos vegetais podem ser grandes aliados nas substituições do leite, tanto para pessoas com patologias associadas ou quem deseje obter novos produtos. Pois, além da facilidade na execução e o valor nutricional, o procedimento se mostrou seguro para o consumo.

Referências

AOAC. Association of official analytical chemists. Official methods of analysis. 18.ed. Washington: AOAC, 2007. 3000p.
APHA. American Public Health Association. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4º Ed.

Washington: APHA, 2001. 2000 p.

ARAÚJO, W. M.C.; Montebello, N.P.; Botelho, R.B.A.; Borgo, L.A. *Alquimia dos alimentos*. Brasília: Editora Senac-DF, 2009.

BENTO, R.S.; SCAPIM, M.R.S.; AMBROSIO, M.C.B. *Desenvolvimento e caracterização de bebida achocolatada à base de extrato hidrossolúvel de quinoa e de arroz*. *RevInst Adolfo Lutz*. v.71, n.2, p. 317-23, 2012.

CARVALHO, W.T.; et al *Características físico-químicas de extratos de arroz integral, quimera de arroz e soja*. *Pesquisa Agropecuária Trop.*, Goiânia, v41, n.3, p. 422-429, 2011.

FARNWORTH, E. R.; et al. *Crescimento de bactérias probióticas e bifidobactérias em formulação de iogurte de soja*, *International Journal of Food Microbiology*, v.116, n.1, p. 174–181, 2007.

SPOLIDORO, B. S.; et al. *Terapia Nutricional no Paciente com Alergia ao Leite de Vaca*. 2011. *Projeto Diretrizes*. Brasília: Associação Médica Brasileira e Conselho Federal de Medicina. 2011, p. 14. Disponível em: Acesso: 20 de jul 2017.

CARVALHO, W.T.; et al *Características físico-químicas de extratos de arroz integral, quimera de arroz e soja*. *Pesquisa Agropecuária Trop.*, Goiânia, v41, n.3, p. 422-429, 2011.

Palavras-chave: análise físico-química; bebidas vegetais; pasteurização; qualidade microbiológica

CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE MACEIÓ/AL

LIDIANE MÍRIA BEZERRA DE ALCÂNTARA; AMANDA SOUZA DE OLIVEIRA SILVA; DAYANE ROSY SANTOS CAVALCANTE; ELIANE COSTA SOUZA; HELDER FARIAS DE OLIVEIRA VISGUEIRO; KARLY LYDIANNE SANTANA DE LIMA

² CESMAC - Centro Universitário Cesmac
lidiane.miria@hotmail.com

Introdução

O leite apresenta inúmeros nutrientes, sendo assim constitui um excelente meio de cultura para o desenvolvimento de um grande número de micro-organismos. A qualidade e a conservação de seus derivados estão diretamente relacionadas à sua carga microbiana inicial e final (TIMM et al., 2003). Entre os derivados do leite têm-se as bebidas lácteas, que de acordo com a Instrução Normativa N° 36/2000 são definidas como: “produtos obtidos a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto”.

Objetivos

Avaliar a qualidade microbiológica das bebidas lácteas fermentadas comercializadas no município de Maceió-AL.

Metodologia

Foram encontradas 06 marcas comerciais onde estas foram identificadas pelas letras (A, B, C, D, E e F). Foram adquiridas cinco unidades do mesmo lote aleatoriamente (amostra representativa) de cada marca comercial, totalizando 30 amostras. Estas foram coletadas em suas embalagens originais (sacos de polietileno de 1 L) e foram transportadas em caixa térmica com gelo para o Laboratório de microbiologia do Centro Universitário Cesmac. A análise microbiológica foi realizada segundo Silva et al (2010). Foi realizada análise microbiológica para coliformes termotolerantes e Salmonella sp. através da técnica do número mais provável e esgotamento de superfície em meios de cultura seletivos respectivamente.

Resultados

Observa-se na Tabela 1 que 5 (83%) das marcas comerciais analisadas, encontravam-se dentro dos padrões da legislação, porém a marca F apresentou resultados inadequados, com a presença de coliformes termotolerantes em duas das 5 amostras analisadas, sendo uma delas fora dos padrões estabelecidos pela RDC n°12 (BRASIL, 2001).
Tabela 1 – Análise microbiológica de bebidas lácteas fermentadas comercializadas na cidade de Maceió/AL
MARCA COMERCIAL AMOSTRAS MICRO-ORGANISMOS Coliformes termotolerantes (NMP/mL) Salmonella sp. Ausência em 25g
A A1-A5 <3 Ausência B B1-B5 <3 Ausência C C1-C5 <3 Ausência D D1-D5 <3 Ausência E E1-E5 <3 Ausência F F1-F2 <3 Ausência F3 7,4 Ausência F4 43 Ausência F5 <3 Ausência

Conclusão

Apesar dos resultados do presente estudo estarem satisfatórios para 83,3% (n=5) marcas comerciais, houve uma marca comercial com um lote reprovado, portanto é necessário, por parte das empresas produtoras de bebida láctea fermentada, manutenção do controle sanitário na elaboração e/ou armazenamento deste produto, para que se mantenha a segurança microbiológica destes, visando haver continuidade na oferta de alimentos seguros para a população.

Referências

BORTOLETTO, F. et al. Avaliação da qualidade microbiológica de bebidas lácteas fermentadas com adição de polpa de frutas. Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal, Fortaleza, v.1, n. 1, p. 113-120, setembro, 2014.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. DOE de 19/04/2013-nº. 73 -Poder Executivo –Seção I –pág. 32 -35.2013

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº 36 de 31 de outubro de 2000. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade

de Bebida Láctea. Diário Oficial (da República Federativa do Brasil), Brasília, novembro de 2000.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 12, 02 de janeiro de 2001. Dispõe sobre regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 jan. 2001. Seção 1, p. 45-53.

CATÃO, R. M. R; CEBALLOS, B. S. O. Pesquisa de *Listeria spp.*, coliformes totais e fecais e *E. coli* no leite cru e pasteurizado de uma indústria de laticínios, no estado da Paraíba (Brasil). *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, v. 21, n. 3, p. 281-287, 2001.

COSTA, A.V.S. et al. Desenvolvimento e caracterização físico-química, microbiológica e sensorial de bebida láctea fermentada elaborada com diferentes estabilizantes/espessantes. *Revista Ciências Agrárias*, Londrina, v. 34, n. 1, p. 209-226, jan.- fev. 2013..

CUNHA, T. M. et al. Avaliação físico-química, microbiológica e reológica de bebida láctea e leite fermentado adicionados de probióticos. *Revista Ciências Agrárias*, Londrina, v. 29, n. 1, p. 103-116, jan- mar. 2008.

FORSYTHE, S. J. *Microbiologia da segurança dos alimentos*. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 602p.

FRANCO, B. G. M; LANDGRAF, B. *Microbiologia dos alimentos*. 1 ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 192p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, I.S. *Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos*. 5 ed. Editora: Manole, 2015. 1112p.

GEUS, J. A. M; LIMA, I. A. Análise de coliformes totais e fecais: Um Comparativo entre técnicas oficiais VRBA e Petrifilm EC aplicados em uma indústria de carnes. *Anais do II Encontro de Engenharia e Tecnologia dos Campos Gerais*, 2006.

LIMA, R. M. T. et al. Análise microbiológica e físico-química de bebidas lácteas comercializadas no Recife – PE. IV SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA, 2009, Recife/ PE.

MENEZES, A. C. S. Desenvolvimento de bebida láctea fermentada à base de soro do leite e polpa de cajá (*Spondias mombin* L.) com potencial atividade probiótica. Dissertação do Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife, 2011.

_____. Resolução – RDC nº. 216,15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 15 de setembro de 2004.

REIS, J. A; PENNA, A. L. B, HOFFMANN, F. L. Microbiota contaminante em bebidas lácteas fermentadas comerciais. *Rev Inst Adolfo Lutz*. São Paulo, v. 7, n 1, p.93-98, março. 2013.

REIS, J. A. Qualidade microbiológica e ocorrência de leveduras em bebidas lácteas fermentadas, com adição de polpa de frutas, comercializadas na região de São José do Rio Preto – SP. Dissertação de Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos. Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – UNESP. São Paulo, 2008.

SOUZA, C. S; FERNANDES, B. C. T. M; FERNANDES, P. H. S. Caracterização de bebida láctea pasteurizada com adição de ferro. *Revista Teccen*. 2015 Mar; 06 (1): 01-32.

SILVA JUNIOR, E.A. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. 7.ed. São Paulo: Varela, 2014. 694p.

SILVA, N. et al. *Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água*. 4a ed. São Paulo: Livraria Varela; 2010.

TEBALDI, V. M. R. et al. Avaliação microbiológica de bebidas lácteas fermentadas adquiridas no comércio varejista do sul de Minas Gerais. *Revista Ciências Agrotécnica*. Lavras, v.31, n.4, ago.2007.

THAMER, K. G.; PENNA, A. L. B. Caracterização de bebidas lácteas funcionais fermentadas por probióticos e

acrescidas de probióticos. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, 26(3): 589-595, 2006.

TIMM, C. D. et al. Avaliação da qualidade microbiológica do leite pasteurizado integral produzido em microusinas da região sul do Rio Grande do Sul. *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 17, n. 106, p. 100-104, 2003.

YAMADA, A. K. Rastreamento de contaminações microbiológicas e resíduos de proteína em indústrias de laticínios. 2011. 76f. Dissertação (Mestrado em ciência animal) – Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 2011.

Palavras-chave: Boas Práticas; Leite integral; Segurança Alimentar

CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA E CENTESIMAL DE UMA BARRA DE CEREAL ISENTA DE GLUTEN ELABORADA COM APROVEITAMENTO DA CASCA DE LARANJA (CITRUS SINENSIS)

SILVANA CAMELLO FRÓES; SILVANA CAMELLO FRÓES

¹ UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta

silvanacamello@gmail.com

Introdução

A fome e o desperdício de alimentos são dois dos maiores problemas que o Brasil enfrenta, constituindo-se em um dos paradoxos do nosso país, que é um dos maiores exportadores mundiais de alimentos, e também é um dos campeões de desperdício. A *Citrus sinensis*, popularmente conhecida como laranja, foi trazida da China para a Europa no século XVI pelos portugueses. O Brasil é o maior produtor mundial de laranja. A área total de plantio é estimada em 800 mil hectares. Neste contexto, uma alternativa de aproveitamento de resíduos de laranja foi estudada e proposta no presente trabalho.

Objetivos

Este estudo tem por objetivo a formulação, desenvolvimento e caracterização microbiológica e centesimal de barra de cereal, contendo casca de laranja, isenta de glúten.

Metodologia

Foi realizada uma pesquisa do tipo Experimental, no período de Maio de 2015 a Novembro de 2016, tendo sido desenvolvida em 5 (cinco) etapas: □ Primeira etapa: Fundamentação teórica, a partir da avaliação sistemática de publicações científicas acerca do tema escolhido, a fim de buscar o suporte técnico necessário para o desenvolvimento do trabalho. □ Segunda etapa: Elaboração da barra de cereal, no laboratório de Nutrição da UNISUAM, com a confecção da ficha técnica de preparo do produto. □ Terceira etapa: Coleta e envio das amostras para análises microbiológica, físico-químicas e capacidade antioxidante, realizadas nos laboratórios: Silo®, Laab (UFRRJ) e UNISUAM, respectivamente. □ Quarta etapa: Verificação e discussão dos resultados encontrados nas análises, através da comparação com estudos similares, publicados entre os anos de 2004 e 20015. □ Quinta etapa: Conclusão do trabalho.

Resultados

O produto formulado apresentou qualidade microbiológica condizente à legislação brasileira vigente, de modo a garantir a inocuidade do produto. Parâmetros de qualidade nutricionais como bons teores de proteínas (3,30g/100g) e fibras alimentares (2,64 g/100g), além de considerável capacidade antioxidante (30,75% de capacidade de sequestro de radicais livres).

Conclusão

Os resultados encontrados corroboram que o aproveitamento de subprodutos no processamento de novos alimentos é viável e representa um seguimento importante para as indústrias de alimentos, tendo em vista a associação entre barra de cereais e alimentos saudáveis. Vale ressaltar que a barra de cereal, por ser um produto isento de glúten, pode ser consumido por pacientes celíacos. Sendo, portanto, uma alternativa interessante para melhorar a qualidade nutricional dos consumidores e servir de opção alimentar para portadores de doença celíaca .

Referências

BARAK, S.; MUDGIL, D.; KHATKAR, B. S. Relationship of gliadin and glutenin proteins with dough rheology, flour pasting and bread making performance of wheat varieties. *LWT – Food Science and Technology*, v. 51, n. 1, p. 211-217, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Disponível em: Acesso em 10/09/2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para produtos expostos a venda ou de alguma forma destinados ao consumo. Portaria nº 27, de 04 de dez de 2007. Disponível em: Acesso 28/10/2013.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos /coordenadores Odair Zenebon, NeusSadoccoPascuet e Paulo Tiglia -- São Paulo:Instituto Adolfo Lutz, 2008.

STORCK, C. R.; NUNES, G. L.; OLIVEIRA, B. B.; BASSOL, C. Folhas, talos, cascas e sementes de vegetais: composição nutricional, aproveitamento na alimentação e análise sensorial de preparações. *Ciência Rural*, Santa Maria, v. 43 (3): 537-543, 2013.

Palavras-chave: Sub-produto; Gluten; Qualidade microbiológica; Barra de cereal

CARACTERIZAÇÃO SANITÁRIA DE HAMBÚRGUERES CONGELADOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE MACEIÓ/AL

MAYRA ALVES MATA DE OLIVEIRA; ELIANE COSTA SOUSA; LARISSA LIMA DE ROLEMBERG FIGUEIREDO; INGRYD DANIELLE NUNES RIBEIRO; ÂNGELA MARIA LESSA DA SILVA; LUITGARD CLAYRE GABRIEL DE LIMA

¹ CESMAC - Centro Universitário Cesmac

alvesmdoliveira@gmail.com

Introdução

O hambúrguer é um produto de origem animal industrializado, obtido de carne moída com adição ou não de tecido adiposo e outros ingredientes sendo este extremamente utilizado pela população principalmente pela sua praticidade no consumo. Este produto é submetido a um processo que ocorre manipulação excessiva onde o sistema de conservação é um procedimento operacional decisivo, pois caso ocorra falhas pode favorecer a instalação e a veiculação de micro-organismos patogênicos.

Objetivos

Esse trabalho teve como objetivo analisar microbiologicamente os hambúrgueres congelados comercializados em Maceió/Alagoas.

Metodologia

Os hambúrgueres congelados foram adquiridos no comércio varejista de Maceió. Foram encontradas nove marcas comerciais e adquiridas amostras de hambúrgueres bovino, frango e misto (bovino e frango) de acordo com a disponibilidade da marca. Estas foram coletadas em suas embalagens originais e transportadas em caixa térmica imediatamente para o Laboratório de Microbiologia de Alimentos. Foram pesquisados os seguintes micro-organismos: Bactérias do grupo coliformes, Estafilococos coagulase positiva e *Salmonella sp*, através da técnica do Número Mais Provável, semeadura e estriamento sobre superfície em meios de cultura específicos respectivamente.

Resultados

Nas marcas comerciais B (Misto), E (Frango), F (Misto), H (Bovino) as amostras obtiveram contaminação para coliformes a 35°C e 45°C, porém dentro dos padrões da legislação brasileira. Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada nº 12 de janeiro de 2001 da Agência Nacional da Vigilância Sanitária, para alimentos, em produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, quibe e similares); o limite máximo permitido para coliformes termotolerantes, Estafilococos coagulase positiva e *Salmonella sp* para que esse produto seja considerado microbiologicamente seguro é de 5×10^3 Número Mais Provável por grama, 5×10^3 Unidade Formadora de Colônias por grama e ausência de em 25 gramas da amostra respectivamente. A legislação brasileira não estabelece limites de tolerância para contagem de coliformes a 35°C, porém estes são micro-organismos indicadores de práticas de higiene inadequadas.

Conclusão

De acordo com os resultados encontrados todos os hambúrgueres congelados comercializados estavam aptos para consumo humano, não colocam em risco a saúde dos consumidores. As discretas quantificações do número de micro-organismos indicadores encontrados nas análises indicam que ocorreu alguma falha no processo de fabricação, desde a linha de produção ao armazenamento nos pontos de comércio, sendo importante que as empresas revejam as boas práticas implantadas.

Referências

BRASIL. **Ministério da Agricultura e do Abastecimento**. Secretaria de Defesa Agropecuária/Órgão: DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Regulamento técnico de identidade e qualidade de hambúrguer, anexo IV. Diário Oficial da União, Brasília, 3 de agosto de 2000.

BRASIL. Resolução - RDC nº 12, 2 de janeiro de 2001. **Estabelece padrões microbiológicos de alimentos**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Ministério da Saúde, 2001. Disponível em <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/12_01rdc.html>. Acesso em: 03 abril 2017.

LIMA, J. X; OLIVEIRA, L. F. **O crescimento do restaurante self-service: aspectos positivos e negativos para o consumidor**. Revista Higiene Alimentar 19: 45-53, 2005.

MENEZES, A, C; ALEXANDRINO, A, M. **Análise microbiológica de hambúrgueres comercializados em embalagens**

primárias e secundárias. Rev. Saúde e Biol. v. 9, dezembro de 2014.

Palavras-chave: Boas Práticas; Vida de Prateleira; Conservação a frio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE FOLHAS DE COUVE SUBMETIDAS À SANITIZAÇÃO COM ULTRASSOM, PERÓXIDO DE HIDROGÊNIO E ÁCIDOS ORGÂNICOS

KARINA VIERIRA COVRE; ERLANY MONTEIRO RIBEIRO; LETÍCIA CRESTAN TONETO; ALLISSON DO NASCIMENTO; JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

leticiacrestan@hotmail.com

Introdução

Nos últimos anos há um crescente busca por frutas, hortaliças e seus produtos como forma de obter uma dieta saudável com alto valor nutritivo, excelente qualidade sensorial, pouco processado, e estando ainda prontos para o consumo. Estas características, estão diretamente relacionadas com a presença de microrganismos nesses alimentos. Sendo assim, a sanitização é uma etapa essencial para atribuir maior segurança e extensão da vida de prateleira de produtos. Assim, novos tratamentos de sanitização devem ser avaliados, dentre eles o uso de ultrassom, pois este pode intensificar a inativação microbiana pelo aumento na difusão de soluções antimicrobianas, como ácidos orgânicos e outros agentes químicos, sem causar danos ao meio ambiente e características físico-químicas das hortaliças.^{1,2} Neste contexto, é de grande importância avaliar também os impactos dos sanitizantes nas características físico-químicas das hortaliças.

Objetivos

Avaliar as características físico-químicas de couve após tratamentos de sanitização com ultrassom e agentes químicos.

Metodologia

Trata-se de um estudo experimental, as amostras foram obtidas do comércio varejista local, transportadas em caixas isotérmicas até o laboratório, e mantidas à 7 °C por, no máximo, 24 horas antes do início das análises. Antes das análises a seleção foi feita, descartando-se as folhas com má formação, danificadas e, ou amareladas. Em seguida, foram lavadas com água corrente durante 1 minuto para remoção das sujidades aderidas à superfície. Foram aplicados os seguintes sanitizantes: ácido láctico a 1% e 2%, ácido acético a 1% e 2%, peróxido de hidrogênio a 3%, ácido peracético 20 mg/L combinados ou não com ultrassom e foi aplicado o tratamento com ultrassom isoladamente, para comparação com os tratamentos propostos foi realizada a sanitização das hortaliças com dicloroisocianurato de sódio a 200 mg/L. Foram realizadas as análises de acidez titulável, pH, teor de sólidos solúveis totais e teor de Vitamina C.³ Para avaliação do efeito dos tratamentos de sanitização nas características nutricionais foram realizadas avaliações da capacidade antioxidante e de compostos fenólicos totais⁴ pelo Teste do 1,1-diphenil-2-picril-hidrazil (DPPH) (Sigma Aldrich®).⁵

Resultados

O teor de sólidos solúveis não sofreu alteração significativa com nenhum dos tratamentos sanitizantes para as amostras de couve ($p > 0,05$). O pH teve uma redução significativa com os tratamentos de ácido láctico, ácido acético e ácido peracético combinados ou não com ultrassom ($p < 0,05$), isso ocorre por causa da utilização de técnica de imersão na sanitização, sendo assim como a hortaliça incorporou o sanitizante obteve alteração no pH. Não foi observada a redução significativa do conteúdo de vitamina C em folhas de couve sanitizadas em comparação a amostras sem sanitizar ($p > 0,05$). O tratamento com dicloroisocianurato de sódio foi o tratamento que provocou a maior redução do conteúdo de compostos fenólicos totais em relação a couve não sanitizada ($p < 0,05$). Quanto à capacidade antioxidante, observou-se que nenhum tratamento promoveu alteração significativa.

Conclusão

Os tratamentos propostos nesta pesquisa promoveram boa retenção das características físico-químicas. Isto sugere que há potencial para a aplicação do ultrassom, peróxido de hidrogênio e ácidos orgânicos como tratamentos substitutos aos compostos clorados na sanitização de couve.

Referências

1 RUÍZ-CRUZ, S.; FÉLIX, E. A.; CINCO, M. D. ; OSUNA, M. A. I.; AGUILAR, G. A. G. Efficacy of sanitizers in reducing *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* populations on fresh-cut carrots. *Food Control*, v. 18, n. 11, p.1383-1390, 2007.

2 SÃO JOSÉ, J. F. B.; MEDEIROS, H. S.; BERNARDES, P. C.; ANDRADE, N. J. Removal of *Salmonella*

entericaEnteritidis and Escherichia coli from green peppers and melons by ultrasound and organic acids. International Journal of Food Microbiology, v. 190, p. 9- 13, 2014.

3 INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. 1ª ed. digital : Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. ed. Sao Paulo, 2008. p. 104-583-584.

4 SINGLETON, V. L.; ORTHOFER, R.; LAMUELA-RAVENTÓS, R.M. Analysis of total phenols and other oxidation substrates and antioxidants by means of Folin-Ciocalteu reagent. Methods in Enzymology, v. 299, p. 152-177, 1999.

5 BLOIS, M. S. Antioxidant determinations by the use of a stable free radical. Nature, v. 181, p. 1199-1200, 1958.

Palavras-chave: Ultrasson; Sanitização com ultrasson; Metodos alternativos ; Couve ; Físico - química

COMPARAÇÃO ENTRE OS COMPONENTES NUTRICIONAIS PRESENTES NA PAPINHA DE CRIANÇA E NAS FRUTAS IN NATURA QUE SÃO BASE PARA SUA PRODUÇÃO

LEILA ROSELI DIERINGS; LÍGIA DE CARLI PITZ; INDIANARA CAMILA FAEDO RODRIGUES; FERNANDO HENRIQUE PAVÃO; EDER PADILHA DOS SANTOS

¹ UNIOESTE - Universidade Estadual do Oeste do Paraná, ² UNIPAR - universidade Paranaense
ledierings@gmail.com

Introdução

Os alimentos, conhecidos como “papinha”, tendem a ser bem recebidos pelas mães, as quais procuram um produto simples e completo para seus filhos. Mas na indústria, esse alimento passa por inúmeros processos que, podem fazer com que algumas características básicas, sejam reduzidas ou até mesmo perdidas. Essas perdas variam devido ao alimento de origem e nos produtos a base de frutas, podem ocorrer variações devido ao seu estágio de maturação na época da colheita, de variações genéticas, do manuseio pós-colheita, das condições de estocagem, do processamento e do tipo de preparação. Mesmo com a qualidade nutricional menor que os da amostra original, as indústrias oferecem outras vantagens para o consumo do produto industrializado. A exemplo do prolongamento da sua vida útil e maior atração ao paladar, contribuindo cada vez mais para a introdução de alimentos industrializados na dieta da população, entretanto, induz mudanças e interações entre os constituintes de alimentos, que podem comprometer a qualidade nutricional.

Objetivos

Tendo em vista a importância desses alimentos para a vida da criança o presente trabalho teve como objetivo avaliar as características da papinha de criança em relação as frutas in natura que são base para sua produção.

Metodologia

Os estudos foram conduzidos utilizando amostras de papinhas industrializadas e amostras preparadas em casa, as quais foram submetidas às análises de determinação de cinzas totais, vitamina C, acidez e pH, segundo a metodologia do Instituto Adolfo Lutz.

Resultados

A amostra industrial de maçã apresentou um teor de cinzas totais de 0,2315%, pH de 3,11, acidez titulável de 3,07% e vitamina C de 4,40 mg de ácido ascórbico por 100g de amostra. Já a amostra industrial de frutas sortidas apresentou valores de 0,1940%, 4,0, 2,76% e 4,49 mg para cinzas totais, pH, acidez titulável e vitamina C, respectivamente. Enquanto as amostras preparada de maçã e frutas sortidas apresentavam 0,7965 e 0,1798% de minerais, respectivamente, um pH de 4,00 e 4,07, uma acidez total titulável de 3,88 e 4,95%, respectivamente e uma quantidade de 5,27 e 6,19 mg de ácido ascórbico por 100g de amostra, respectivamente.

Conclusão

Portanto, as amostras de papinha preparadas em casa tiveram maiores quantidades de vitamina C em comparação com as amostras industrializadas utilizadas para a realização das análises e a amostra de maçã preparada foi a que apresentou maior quantidade de minerais totais. Sendo assim, as amostras industrializadas mantém o valor nutricional em vitamina C, podendo ser utilizado na alimentação infantil.

Referências

CORREIA, I. F. M.; FARAONI, A.S; SANT'ANA, H.M.P. Efeitos do processamento industrial de alimentos sobre estabilidade de vitaminas. Revista alimento e nutrição, v. 19, n. 1, 2008.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. 2. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos, Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre: artmed. v I. n. 1, 2005.

QUINO, R. D. C, PHILIPPI, S. T. Consumo Infantil de Alimentos Industrializados e Renda Familiar na Cidade de São Paulo. Revista saúde publica. 2002.

Palavras-chave: Alimento infantil; vitaminas; minerais

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, BIOATIVOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE BUTIA CAPITATA

MARIA ANETE SANTANA VALENTE; QUEILA DA SILVA ROSA BRAGANÇA; LUANA VENUTO SANTOS; LEANDRO DE MORAIS CARDOSO; ANTÔNIO FREDERICO DE FREITASGOMIDES; MARIA CRISTINA DE ALBUQUERQUE BARBOSA

¹ UFJF-GV - Universidade Federal de Juiz de Fora - Campus Governador Valadares
anete.valente@ufjf.edu.br

Introdução

O Brasil possui grande variedade de espécies frutíferas nativas ainda pouco exploradas, mesmo sendo fontes de alimentos nutritivos para algumas populações. Entre estas frutíferas, destaca-se o *Butia capitata*, uma palmeira nativa do Cerrado brasileiro conhecida como coquinho azedo. Em áreas endêmicas, os frutos apresentam grande relevância econômica sendo comercializados por cooperativas de pequenos produtores. Nestas localidades, sua polpa é consumida de várias formas, incluindo in natura ou na forma de sorvete, suco e geleias; suas amêndoas são utilizadas na fabricação de doces, pães, biscoitos, canjica e óleos (Carvalho, 2007; Vieira et al., 2006). Porém, em outras regiões, a utilização do butiá na alimentação é ainda pouco difundida. Os frutos do coquinho azedo da região de Minas Gerais são potencialmente nutritivos, fonte de vitaminas C e provitamina A, fibras e lipídeos (Faria et al. 2008). Estudos sobre a composição nutricional, especialmente de vitaminas e minerais e a identificação de compostos bioativos ainda é muito incipiente.

Objetivos

Esse trabalho teve como objetivo determinar as características físicas, a composição centesimal e de bioativos e capacidade antioxidante do fruto do coquinho azedo.

Metodologia

Frutos da safra 2014 foram obtidos no Cerrado, Montes Claros, Minas Gerais, Brasil e avaliados quanto ao diâmetro, altura e peso, no mês de março de 2015. As análises foram realizadas na polpa e amêndoa. A umidade foi analisada por gravimetria após secagem em estufa, cinzas por calcinação em forno mufla, proteínas pelo método Kjeldahl, lipídios por gravimetria após extração em éter etílico, carboidratos por diferença e valor energético total pelos fatores de conversão. A vitamina C, E e carotenoides foram analisados por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE), os minerais por espectrometria de absorção atômica em plasma acoplado indutivamente, os compostos fenólicos em solução de Folin Ciocalteu, antocianinas por espectrofotometria e a capacidade antioxidante pelo método do radical DPPH.

Resultados

Os frutos apresentaram bom rendimento de polpa (68,59%) a qual possui elevado teor de lipídios (3,42 g.100g⁻¹) e de energia total (83,34 kcal.100g⁻¹). A polpa contém β -caroteno (8,56 mg.100g⁻¹), vitamina E (121,07 mcg.100g⁻¹) e altas concentrações de vitamina C (53,57 mg.100g⁻¹), fenólicos totais (493,6 mg.100g⁻¹) e cobre (1,80 mg.100g⁻¹). A amêndoa possui alto valor de energia total (457,72 kcal.100g⁻¹), de vitamina E (1594,39 mcg.100g⁻¹) e dos minerais cobre (2,40 mg.100g⁻¹) e molibdênio (0,9.100g⁻¹).

Conclusão

O fruto de *Butia capitata* possui elevado valor calórico. A polpa é fonte de vitamina C e apresenta consideráveis quantidades de β -caroteno, cobre e compostos fenólicos, componentes estes considerados importantes antioxidantes naturais. A amêndoa possui elevadas quantidade de cobre e molibdênio. Em função de seu valor nutricional e abundância, o consumo desse fruto deve ser encorajado, tendo em vista que este é fonte de nutrientes e compostos bioativos, importantes ao crescimento e desenvolvimento infantil e proteção contra doenças.

Referências

- Carvalho, I. Potenciais e limitações do uso sustentável da biodiversidade do Cerrado: Um estudo de caso da Cooperativa Grande Sertão no Norte de Minas. *Revista Brasileira de Agroecologia*, 2(2), pp.1449-1452, 2007.
- Faria, J., Almeida, F., Silva, L., Vieira, R. E Agostini-Costa, T. Caracterização da Polpa do Coquinho Azedo (*Butia capitata* var *capitata*) *Revista Brasileira de Fruticultura*, 30(3), pp. 827-829, 2008.
- Vieira, R.; Costa, T., Silva, D., Ferreira, F. E Sano, S. . *Frutas nativas da região Centro-Oeste do Brasil*. Embrapa, 2006.

Palavras-chave: *coquinho azedo; vitaminas; minerais; macronutrientes; compostos fenólicos*

COMPOSIÇÃO FÍSICO QUÍMICA E TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS DE CASCA E POLPA DE FRUTOS DE TUCUM (*BACTRIS SETOSA* MART.) LIOFILIZADO

LUANE APARECIDA DO AMARAL; CÍNTIA REIS BALLARD; MARIO ROBERTO MAROSTICA JUNIOR; ANDRESSA CAROLINA FARIAS PEREIRA SUBTIL CAVALCANTE; RODRIGO JULIANO OLIVEIRA; ELISVÂNIA FREITAS DOS SANTOS

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, ² UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas
luapamaral@hotmail.com

Introdução

A biodiversidade de plantas brasileiras tem instigado a realização de estudos a fim de valorizar o consumo e identificar potencial nutricional e funcional de alimentos regionais. O tucum (*Bactris setosa* Mart.) pertencente à família *Arecaceae* e é um fruto nativo do Pantanal. Há poucos estudos com este fruto, alguns deles identificaram compostos bioativos presentes na casca e polpa de tucum, principalmente compostos fenólicos, especificamente os flavonoides (BOEING et al., 2017).

Objetivos

Caracterizar a composição físico-química e teor de compostos fenólicos da casca e polpa liofilizada de tucum.

Metodologia

Os frutos foram coletados na Base de Estudos do Pantanal – UFMS (18°34'35,6"S e 57°01'05,6"W) entre os meses de janeiro a março de 2017. A planta foi identificada e a exsiccata está depositada no herbário da UFMS sob o número CGMS 48441. Os frutos foram lavados em água potável corrente, em seguida, congelados à temperatura de -20°C, despulpados manualmente e a casca e polpa liofilizadas por 72 horas em liofilizador da marca Christ, modelo Alpha 2-4 LD plus, no Laboratório de Produtos Naturais e Espectrometria de Massas (LAPNEM). Foram realizadas as seguintes análises, em triplicata: umidade: determinada em estufa a 105 °C até peso constante (AOAC, 2011); cinzas: determinadas em mufla (550 °C) (AOAC, 2011); lipídios totais: utilizou-se o método de extração a frio Bligh Dyer (1959); proteínas: avaliado através do teor de nitrogênio total da amostra, pelo método Kjeldahl, determinado ao nível semimicro (AOAC, 2011). Utilizou-se o fator de conversão de nitrogênio para proteína de 6,25; fibra alimentar, método AOAC 985.29 e carboidratos por diferença. O valor calórico total foi calculado utilizando-se os seguintes valores: lipídios (9,03 kcal/g), proteína (4,27 kcal/g) e carboidratos (3,82 kcal/g) (MERRILL; WATT, 1973). Os compostos fenólicos foram determinados em duas repetições e cada repetição em triplicata (SINGLETON; ROSSI, 1965).

Resultados

Foram obtidos os seguintes percentuais calculados em relação a 100 g da amostra: umidade 10,56±0,43; cinzas 4,38±0,06; proteínas 5,11±0,05; lipídios 0,85±0,04; carboidratos 50,88±0,01; fibras totais 28,22±0,27; fibras insolúveis 24,75±0,040; fibras solúveis 3,46±0,23; valor calórico total 223,83±0,64 Kcal; e compostos fenólicos 1217,12±43,30mg GAE/100g.

Conclusão

Através das análises do liofilizado de tucum, caracterizou-se esse fruto com baixo teor de lipídios e proteínas e rico em compostos fenólicos, carboidratos e fibras. Dentre as fibras destaca-se a fibra insolúvel que pode auxiliar na saúde intestinal, contribuindo para uma dieta equilibrada e de qualidade.

Referências

- AOAC International. **Official Methods of Analysis of AOAC International**. 18 ed. 4 rev. Gaithersburg: AOAC, 2011.
- BLIGH, E.G.; DYER, W.J. A rapid method of total lipid extraction and purification. **Canadian journal of biochemistry and physiology**, v.37, n.8, p.911-917, 1959.
- BOEING, J. S.; RIBEIRO, D.; CHISTÉ, R. C.; VISENTAINER, J. V.; COSTA, V. M.; FREITAS, M.; FERNANDES, E. Chemical characterization and protective effect of the *Bactris setosa* Mart. Fruit against oxidative/nitrosative stress. **Food Chemistry**, v. 1, n. 220, p. 427-437, 2017.
- MERRILL, A.L.; WATT, B.K. Energy values of foods: basis and derivation. **Agricultural Handbook**, n.74, Washington: USDA, 1973.
- SINGLETON, V. L.; ROSSI, J. A. Jr. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdicphosphotungstic acid reagents.

American Journal of Enology and Viticulture, v. 16, p. 144-158, 1965.

Palavras-chave: Análise de alimentos; Biodiversidade; Frutos nativos; Pantanal; Fibras

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE COGUMELOS COMESTÍVEIS

GABRIELA CHILANTI; ROSELEI CLAUDETE FONTANA; ALDO JOSÉ PINHEIRO DILLON

¹ UCS - Universidade de Caxias do Sul

gabrielachilanti@gmail.com

Introdução

O consumo e a variedade de cogumelos comestíveis tem aumentado significativamente, principalmente, entre a população que busca opções mais saudáveis para sua dieta. Os cogumelos do gênero *Pleurotus* podem ser utilizados em diferentes preparações, apresentando características gastronômicas bem aceitas pelos consumidores. (LECHNER e ALBERTÓ, 2011). A adição de suplementos como farelo de arroz e resíduos de maçã ao meio de cultivo, alteram os parâmetros produtivos e aumentam a produção de cogumelos. A composição química e o valor nutricional dos cogumelos comestíveis podem variar conforme a espécie, condições de cultivo e estágio de maturação (MILES e CHANG, 1997).

Objetivos

O objetivo desse trabalho foi avaliar a composição nutricional, bem como o teor de compostos fenólicos e a capacidade antioxidante de diferentes linhagens de *Pleurotus* ssp. Foram cultivados nove linhagens (26C, 38D, 41D, 122H.5, 189H.3, 82F.7, 88F.13 e 93F.18) de *Pleurotus* ssp. em meio composto por serragem de *Pinus* sp.

Metodologia

Foram utilizadas nove linhagens de cogumelos do gênero *Pleurotus* isoladas no Estado do Rio Grande do Sul/Brasil. Para a obtenção dos basidiomas das nove linhagens foi utilizado o meio de cultivo (g/100 g de meio): serragem de *Pinus* sp. 94; farelo de trigo, 5; CaCO₃, 1,0 e água destilada para a obtenção de 66 % de umidade. Após a coleta, os cogumelos foram desidratados durante ± 8 horas a 50 °C, triturados em moedor e armazenados ao abrigo da luz até a realização dos ensaios. A composição nutricional foi avaliada de acordo com as normas previstas (AOAC, 2011). O teor de compostos fenólicos totais foi determinado pelo método de Folin-Ciocalteu. A avaliação da capacidade antioxidante dos cogumelos foi realizada através do ensaio com o radical 2,2'-difetil-1-picrilidrazil (DPPH) e expressa em valores de IC₅₀.

Resultados

De acordo com os resultados foi possível observar que a composição nutricional variou entre os diferentes isolados, sendo que o valor calórico (100 g de cogumelo desidratado) oscilou de 345,5- 351,8 Kcal, com 18,4-24,3 g de proteína, 58,1-65,8 g de carboidratos, 1,5- 2,3 g de lipídeos, 7,7-10,1 g de umidade, 4,3- 7,1 g de cinzas e 37,48-51,07 g de fibra. O teor de compostos fenólicos totais variou de 31,3 ± 0,25 a 47,0 ± 0,1 mgEAG/g. Todos os isolados apresentaram significativa atividade antioxidante, com IC₅₀ entre 5,40±0,27 a 10,9±0,41 mg/mL.

Conclusão

Pode-se concluir no estudo que os cogumelos do gênero *Pleurotus* avaliados neste trabalho são uma fonte importante de proteínas e compostos fenólicos, estes últimos, reconhecidos pela sua importante atividade antioxidante. O consumo destes cogumelos pode ser incluído em dietas a fim de colaborar para a manutenção e promoção da saúde humana.

Referências

- AOAC (2011). **Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists** (18th ed.). Washington: AOAC.
- Lechner, B.E.; Albertó, E.; (2011). **Search for new naturally occurring strains of *Pleurotus* to improve yields: *Pleurotus albidus* as a novel proposed species for mushroom production**. Rev. Iberoam. Micol. 28: 148-154.
- Miles, P. G.; Chang, S. T. (1997). **Mushroom Biology: Concise Basics and Current Developments**; World Scientific: Singapore.
- Singleton, V. L.; Rossi, Joseph A. **Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic- phosphotungstic acid reagents**. Am J EnolVitic, v. 16, n. 3, p. 144-158, 1965.

Palavras-chave: antioxidante; cogumelo; valor nutricional

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E COMPOSTOS BIOATIVOS DE ARROZ CONVENCIONAL E ORGÂNICO APÓS O ARMAZENAMENTO

GABRIELA HÖRNKE ALVES; CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI; ADRIANO HIRSCH RAMOS; NATHAN LEVIEN VANIER; MAURÍCIO DE OLIVEIRA

¹ UFPEL - Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGTCA), Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel (FAEM), Universidade Federal de Pelotas (UFPEL)
chirleraphaelli@hotmail.com

Introdução

O arroz é considerado um alimento básico para mais de metade da população mundial. Atualmente observa-se uma crescente demanda de consumidores por alimentos orgânicos, cultivados sem agroquímicos. Os compostos bioativos encontrados em grãos de arroz são associados à redução dos riscos de desenvolvimento de doenças crônicas, como as cardiovasculares e diabetes Tipo 2. Além disso, possuem atividade antioxidante e podem atuar como agentes antimutagênicos e anticancerígenos. Os compostos fenólicos constituem um dos principais compostos bioativos encontrados no arroz. A biossíntese e a presença de compostos bioativos em cereais podem ser influenciados por muitos fatores, como sistema de cultivo, manejo de culturas, ataque de insetos, condições de colheita e processos pós-colheita. O arroz geralmente é armazenado antes do processamento industrial e durante o armazenamento, os grãos podem ser afetados por vários fatores bióticos, como micro-organismos e insetos, e fatores abióticos, como temperatura de armazenamento e umidade relativa.

Objetivos

Avaliar composição nutricional e compostos bioativos de arroz obtido a partir de sistemas de cultivo orgânico e convencional.

Metodologia

Os grãos de arroz foram acondicionados em embalagens de polipropileno com capacidade para de 1 kg de grãos em casca e armazenados por doze meses à 25 °C, com 13% de umidade. Para determinação da composição nutricional do grãos de arroz foram avaliados: O teor de água (%) segundo American Society of Agricultural Engineers (ASAE, 2000); O teor de lipídico (%) conforme método 20-30 da American Association of Analytical Chemists (AACC, 1995). Teor de proteína bruta método AACC 46-13 (AACC, 1995), aplicando fator de conversão de N a proteína de 5,95. Teor de cinzas (%) método AACC 08-01 (AACC, 1995). A extração dos compostos fenólicos livres de acordo com o método descrito por Qiu et al. (2010), O teor de compostos fenólicos totais foi determinado conforme o método descrito por Singleton & Rossi (1965), utilizando o reagente de Folin-Ciocalteu. A concentração total de flavonóides, nas farinhas de arroz integral, foi determinada utilizando extrato de compostos fenólicos livres, de acordo com o método descrito por Zhishen et al. (1999). As médias foram comparadas pelo teste de Tukey ao nível de 5% de significância através de uma análise da variância.

Resultados

Os grãos cultivados em sistema convencional apresentaram maiores teores de proteína bruta, lipídeos e cinzas do que os grãos cultivados em sistema orgânico. Por outro lado, os grãos cultivados em sistema orgânico apresentaram maior teor de carboidratos totais. Os grãos produzidos em sistema orgânico apresentaram teor de compostos fenólicos livres 33% superior aos grãos produzidos em sistema convencional no período inicial de armazenamento. Aos 6 e 12 meses de armazenamento houve redução ($p \leq 0,05$) no teor de fenólicos livres dos grãos cultivados em sistema orgânico, mas mantendo-se sempre em níveis mais elevados do que nos grãos produzidos em sistema convencional.

Conclusão

Os grãos produzidos pelo sistema convencional de arroz apresentou maiores níveis de proteína, lipídios e cinzas. O arroz orgânico apresentou maiores carboidratos totais, teor de fenólicos livres e ácidos fenólicos, durante o período de armazenamento. Além da vantagem de o arroz orgânico estar livre de agroquímicos, este estudo revela que os compostos naturais de defesa da planta podem ser produzidos quando o arroz é submetido a estresses mais bióticos e abióticos.

Referências

American Association of Cereal Chemists. Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists. American Association of Cereal Chemists, Inc, St. Paul, MN, USA, 1995.

ASAE. American Society of Agricultural Engineers. Moisture measurement unground grain and seeds. In: Standards, 2000. ASAE, St. Joseph, p. 563, 2000.

QIU, Y.; LIU, Q.; BETA, T. Antioxidant properties of commercial wild rice and analysis of soluble and insoluble phenolic acids. Food Chemistry, v. 121, n. 1, p. 140-147, 2010.

SINGLETON, V. L., ROSSI JR., J. A. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. American Journal of Enology and Viticulture, v. 16, n. 1, p. 144-158, 1965.

ZHISHEAN, J.; MENGEHENG, T.; JIANMING, W. The determination of flavonoid contents in mulberry and their scavenging effects on superoxide radicals. Food Chemistry, v.64, p.555-559, 1999.

Palavras-chave: arroz orgânico; antioxidantes naturais; compostos fenólicos

COMPOSTOS BIOATIVOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO DE PITAYA (HYLOCEREUS POLYRHIZUS)

BRUNA PINHEIRO ARAGÃO; ANNE KAROLINE DE SOUZA OLIVEIRA; LAYANNE NASCIMENTO FRAGA; VITÓRIA BARBOSA DOS SANTOS; DANIEL ALVES DE SOUZA; ELMA REGINA SILVA DE ANDRADE-WARTHA

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe
vibarbosa1490@gmail.com

Introdução

No Brasil a ampla diversidade de espécies frutíferas representa excelente potencial de expansão, em virtude de sua variedade de clima, solo e extensão territorial possibilitando condições ecológicas favoráveis para o desenvolvimento de novas opções de cultivo e de comercialização, a exemplo da pitaya. Considerada a mais bonita da família das cactáceas, destaca-se entre as frutas exóticas em virtude do crescimento de sua popularidade e do caráter promissor do ponto de vista agroeconômico de seu cultivo.

Objetivos

Determinar o conteúdo de compostos bioativos e avaliar a capacidade antioxidante de polpa in natura de pitaya.

Metodologia

Os frutos de pitaya foram adquiridos no Perímetro Irrigado Jaguaribe Apodi, município de Limoeiro do Norte, Ceará, na Chapada do Apodí, fazenda Campo da Fruta (05°8'25,70"S e 37°59'37,67"O). A polpa foi separada da casca, homogeneizada, liofilizada e, em seguida, foi obtido extrato aquoso com água destilada (1:10 massa:volume) para posteriores análises. Foram quantificados os teores de fenólicos (utilizando reagente Folin Ciocalteu) e flavonoides totais e a atividade antioxidante in vitro foi avaliada pelos métodos de captação do radical ABTS e capacidade redutora do ferro (FRAP). O tratamento estatístico dos dados foi feito com análise de variância (ANOVA), seguida do pós-teste Tukey, usando-se o software Prism 5.0 (GraphPad). Os dados foram expressos como média e desvio padrão, adotando nível de significância de $p < 0,05$.

Resultados

O extrato aquoso contém expressivo de flavonoides (1,34 mg/mL) e compostos fenólicos ($348 \pm 0,18$ mg Equivalentes em ácido gálico/100g) totais. O percentual de sequestro do radical ABTS pelo extrato aquoso foi ao redor de 86,2% (na concentração de 15mg/mL), demonstrando efetiva captação. Na capacidade de redução do ferro, o extrato aquoso foi eficiente, na mesma concentração supracitada, exibindo valor de 1.311,61 μ mol de sulfato ferroso/mL de extrato. Possivelmente, a efetividade do extrato estudado quanto à ação antioxidante in vitro esteja correlacionada ao elevado conteúdo de flavonoides e fenólicos presentes.

Conclusão

A polpa de pitaya (*Hylocereus Polyrhizus*) contém expressivo conteúdo de substâncias fenólicas e flavonoides com atividade antioxidante, haja vista a efetividade na captação do radical ABTS, além de agir como agente quelante de metais, reduzindo íons férricos. Portanto, os resultados dão indícios de que a polpa de pitaya apresenta-se como fonte natural de antioxidantes, o que possibilita um maior incentivo ao seu consumo, preferencialmente, in natura.

Referências

ESQUIVEL, P.; AYARA QUESADA, Y. Características del fruto de la pitahaya (*Hylocereus* sp.) y su potencial de uso en la industria alimentaria. *Revista Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, v. 3, n. 1, p. 113-129, 2012.
KIM, H. et al. Comparative antioxidant and antiproliferative activities of red and white pitayas and their correlation with flavonoid and polyphenol content. *J Food Sci*, v. 76, n. 1, p. C38-45, 2011.

Palavras-chave: cactáceas; flavonoides; antioxidantes; compostos fenólicos

COMPOSTOS BIOATIVOS EM ABÓBORAS-GILA (CUCURBITA FICIFOLIA BOUCHÉ)

LARISSA BEATRICE GRANCIERO BARBOSA; ALICE MARIA CARDOSO BARRETO; LUCIMEIRE PILON; CELSO

LUIZ MORETTI

¹ UNB - Universidade de Brasília, ² EMBRAPA HORTALIÇAS - Embrapa Hortaliças

larissagranciero@gmail.com

Introdução

As abóboras, pertencentes à família Cucurbitaceae, são frutos que possuem grande relevância econômica e social no agronegócio de hortaliças no Brasil. A Cucurbita ficifolia Bouché, conhecida no Brasil como abóbora-gila, possui compostos bioativos como o D-chiro inositol e fibras, e vem sendo estudada por sua atividade anti-hiperglicemiante em modelos humanos e animais (Chang et al., 2014; Bayat et al., 2014).

Objetivos

Este estudo teve por objetivo a quantificação de compostos bioativos presentes na abóbora-gila (casca, polpa e semente), comparando-os em seus diferentes estádios de maturação (Dias Após a Antese - DAA).

Metodologia

Foram utilizadas casca, polpa e semente das abóboras liofilizadas. A análise de fenólicos totais foi realizada por espectrofotômetro (Bioespectro® SP220), de acordo com Swain (1959). Para as análises de captura de radicais DPPH, foi utilizado o método desenvolvido por Blois (1958) e adaptado por Brand-Williams (1995). A determinação de carotenoides foi realizada segundo AOAC (1998). A quantificação dos açúcares solúveis totais foi realizada de acordo com Dubois et al. (1956).

Resultados

Foi observado alto teor de compostos fenólicos na polpa e na casca do fruto aos 80 dias após a antese, de 40,7 e 39,5 mg 100 g⁻¹, respectivamente. Na semente, os compostos fenólicos encontraram-se mais concentrados aos 40 dias após a antese (33,9 mg 100 g⁻¹). Os fenólicos estão entre os principais compostos determinantes das características de qualidade como cor, aroma, amargor e adstringência de frutos frescos, possui propriedades benéficas à saúde, que incluem a eliminação de radicais livres e ação anti-inflamatória, e auxiliam no tratamento e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (Sharma & Rao, 2013). A polpa e a casca da abóbora madura apresentaram as maiores atividades antioxidantes (47,9 e 32,8%, respectivamente) e menores valores de Concentração Eficiente (5,18 e 9,98 µg mL⁻¹, respectivamente). A semente apresentou maior atividade antioxidante aos 40 dias após a antese (Concentração Eficiente: 8,2 µg mL⁻¹ e % atividades antioxidantes: 38,1%). Antioxidantes são substâncias que retardam a velocidade da oxidação, através de um ou mais mecanismos, tais como inibição de radicais livres e complexação de metais. Foi observada uma baixa quantidade de carotenoides no fruto; entretanto, houve aumento do teor de carotenoides totais na casca, polpa e semente aos 80 dias após a antese, de 0,0275; 0,0111 e 0,0075 mg 100 g⁻¹, respectivamente. O maior teor de açúcares totais foi encontrado na polpa madura (106,6 mg 100 g⁻¹); a casca e a semente maduras apresentaram quantidades de 95,1 e 95,4 mg 100 g⁻¹, respectivamente. O teor de amido é convertido em açúcares solúveis durante a maturação, e essa transformação acarreta em efeitos notáveis em sabor e textura, e pode ser utilizado para indicar o grau de maturação, especialmente se o fruto for colhido para comercialização imediata (Sharma & Rao, 2013).

Conclusão

Dentre as diferentes partes da abóbora, a polpa madura foi a que apresentou maior quantidade de fenólicos totais e atividade antioxidante, seguida da casca e da semente. A abóbora-gila possui baixa quantidade de carotenoides totais e, conforme esperado, apresentou aumento gradativo de açúcares totais durante a maturação. Podemos atribuir a esse fruto potencial valor comercial devido aos compostos bioativos encontrados neste estudo.

Referências

- BAYAT, A.; JAMALI, Z.; HAJIANFAR, H.; BENI, M.H. Effects of Cucurbita ficifolia Intake on Type 2 Diabetes: Review of Current Evidences. Shiraz e Medical Journal, v. 15, n. 2, 2014.
- CHANG, C.I.; HSU, C.M.; LI, T.S.; HUANG, S.D.; LIN, C.C.; YEN, C.H. et al. Constituents of the stem of Cucurbita moschata exhibit antidiabetic activities through multiple mechanisms. Journal of Functional Foods, v. 10, p. 260-273, 2014.

SHARMA, S.; RAO, R. Nutritional quality characteristics of pumpkin fruit as revealed by its biochemical analysis. International Food Research Journal, v.20, n.5, p. 2309-2316, 2013.

Palavras-chave: açúcares totais; atividade antioxidante; carotenoides; compostos fenólicos; doenças crônicas não transmissíveis

COMPOSTOS BIOATIVOS EM FARINHAS DE SORGO COMERCIAIS

GIANE ENGEL MONTAGNER; ALINE DE OLIVEIRA FOGAÇA; CÁTIA REGINA STORCK

¹ UNIFRA - Centro Unversitário Franciscano
catia.sm@gmail.com

Introdução

O Sorgo (*Sorghum bicolor* L. Moench) é um cereal nativo da África e apresenta-se como uma espécie bem adaptada a ambientes extremos de estresses abióticos. O sorgo granífero é o que tem maior expressão econômica e está entre os cinco cereais mais cultivados do mundo, ficando atrás do arroz, trigo, milho e cevada. No Brasil, o sorgo é pouco explorado como alimento humano, apesar do seu grande potencial. O sorgo apresenta vantagens para o uso na alimentação humana, pois, seus grãos são ricos em compostos bioativos, os quais têm a capacidade de sequestrar radicais livres e contribuir na promoção da saúde. No entanto são vários fatores que podem influenciar nos tipos e quantidade de compostos presentes, tais como fatores de cultivo e genéticos. Existe no comércio algumas opções de farinha de sorgo de diferentes marcas, as quais podem apresentar diferenças em sua composição.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar se há diferença nos compostos bioativos presentes entre duas marcas de farinha de sorgo.

Metodologia

Foram utilizadas duas marcas de farinha de sorgo do comércio da cidade de Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil, sendo que a Marca 1 é sorgo vermelho (S. vermelho) e a Marca 2, sorgo branco (S. branco). Para a análise dos compostos bioativos do sorgo, com exceção de antocianinas, foi feito um extrato com metanol acidificado (1% HCl metanol) o qual foi armazenado sob refrigeração até o momento das análises. Foram realizadas análise de fenóis totais, flavonoides, antocianinas e taninos. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Os resultados foram comparados pelo teste de análise de variância ($p < 0,05$).

Resultados

Foram observadas diferenças significativas entre as duas marcas para todas as características avaliadas. A marca 1 e 2 apresentaram teores de flavonoides de 446 e 244 μg de equivalente de catequina (CE) por 100 g de amostra, respectivamente. Os flavonoides são antioxidantes capazes de inibir a oxidação de lipoproteínas de baixa densidade (LDL) e reduzem significativamente as tendências a doenças trombóticas. Quando em alimentos, os flavonoides agem de forma a poupar o consumo de vitamina C, evitando a formação de radicais livres. A marca 1 apresentou menor teor de antocianinas (20,3mg/g) que a marca 2 8mg/g, pois trata-se de sorgo branco, e antocianinas são importantes na coloração que proporcionam aos alimentos. Em relação aos taninos, a marca 1 apresentou 12,4mg/100g e a marca 2 9,2mg/100g. Cultivares de sorgo com tanino são digeridas lentamente pelo organismo, podendo assim ser aplicado em alimentos destinados a pacientes portadores de diabetes, no qual o retardo do esvaziamento gástrico permite absorção lenta de glicose. Devido a capacidade de se ligarem a radicais livres, os genótipos de sorgo que contém taninos possuem uma maior capacidade antioxidante do que os sorgos que não contém taninos. Os teores de fenóis totais foram de 155 mg equivalentes de ácido gálico (EAG) por 100g de amostra para a marca 1 e 61 mg equivalentes de ácido gálico (EAG) por 100g de amostra para a marca 2.

Conclusão

A farinha de sorgo tem considerável potencial para ser usada como ingrediente para alimentos, pois esta farinha contém uma vasta gama de compostos bioativos. Ambas as farinhas comerciais se mostraram boas para o consumo, em relação aos compostos bioativos, porém a marca composta por sorgo vermelho obteve maiores teores de fenóis totais, flavonoides e antocianinas, em comparação com a marca composta por sorgo branco.

Referências

- BUITIMEA-CANTÚA, N.E.; TORRES-CHAVES, P.I.; LEDESMA-OSUNA, A.I.; RAMIREZ-WONG, B.; ROBLES-SANCHEZ, R.M.; SERNA-SALDÍVAR, S.O. Effect of defatting and decortication on distribution of fatty acids, phenolic and antioxidant compounds in sorghum (*Sorghum bicolor*) bran fractions. *International Journal of Food Science e Technology*, v.48, n.10, p.2166-2175, 2013.
- DLAMINI, N. R.; TAYLOR, J.R.N.; ROONEY, L.W. The effect of sorghum type and processing on the antioxidante

properties of African sorghum-based foods. *Food Chemistry*, v.105, n.4, p.1412-1419, 2007.

DYKES, L.; ROONEY, W.L.; ROONEY, L.W. Evaluation of phenolics and antioxidant activity of black sorghum hybrids. *Journal of Cereal Science*, v. 58, p. 278-283, 2013.

KANNAN, R. R. R.; ARUMUGAM, R.; THANGARADJOU. & ANANTHARAMAN, P. Phytochemical constituents, antioxidant properties and p-coumaric acid analysis insome seagrasses. *Food Research International, Barking*, v. 54, p. 1229-1236, 2013.

RIBAS, P. M. Cultivo do Sorgo: Importância econômica. Embrapa Milho e Sorgo – Versão eletrônica, 4ª edição, set./2008.

Palavras-chave: antocianinas; compostos fenólicos; taninos; flavonoides

COMPOSTOS FENÓLICOS EM DE SUCO DE LARANJA ACRESCIDO DE PROBIÓTICO SUBMETIDO À DIGESTÃO SIMULADA IN VITRO

GEANNETTI PIRES N. MOREIRA; BEATRIS MENDES SERRANO; ANA LUISA KREMER FALLER

¹ INJC/UFRJ - Instituto de Nutrição Josué de Castro, UFRJ, ² EQ/UFRJ - Escola de Química
ana.faller@nutricao.ufrj.br

Introdução

Frutas e hortaliças são as principais fontes de compostos bioativos na dieta, dentre eles os compostos fenólicos são os mais abundantes. Dentre as frutas, a laranja tem alto consumo pela população brasileira e pode ser encontrada com facilidade. Apesar dos efeitos benéficos do consumo de fenólicos, pouco se sabe sobre a influência do processo digestório e de microrganismos sobre seu conteúdo nos alimentos. A rutina é um dos principais polifenóis presentes na laranja e apresenta importante interação com a microbiota intestinal, já que enzimas de algumas bactérias podem tornar seus compostos mais biodisponíveis para absorção. O uso de suplemento probiótico pela população tem aumentando, podendo gerar benefícios a saúde por competir com microrganismos patogênicos e levando a uma maior liberação dos fenólicos da matriz alimentar. Para isso, métodos de simulação da digestão *in vitro* tem sido utilizados para avaliar a ação de microrganismos sobre a bioacessibilidade destes compostos bioativos.

Objetivos

Avaliar o impacto da adição de probiótico sobre compostos fenólicos e o impacto da digestão simulada *in vitro*.

Metodologia

Foi extraído o suco de 2Kg de laranja lima (*Citrus sinensis* L.), com rendimento de 1000mL. Do volume total foram separadas nove amostras: suco puro (L) ou suco acrescido de suplemento probiótico (LP), ambos mantidos sob duas condições de incubação, temperatura ambiente (TA $\pm 28^{\circ}\text{C}$) ou refrigeração (R $\pm 4^{\circ}\text{C}$), pelos tempos 24h e 48h. Foi utilizado suplemento comercial contendo *Lactobacillus acidophilus* LA-5 e *Bifidobacterium lactis* BB-12. De cada amostra 5mL foram utilizados para digestão *in vitro* contemplando as etapas gástrica e intestinal. A quantificação de polifenóis totais foi feita pelo método do reagente Folin-Ciocalteu e resultados expressos como μg de equivalentes de ácido gálico (EAG)/mL de suco e por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE). A atividade antioxidante foi medida pelo método de FRAP e expresso em μg Trolox/mL.

Resultados

O suco de laranja apresentou 173,88 μg EAG/mL. A incubação do suco com probiótico resultou em um aumento de 47% no teor de polifenóis totais após 24h sob TA. O mesmo perfil pode ser observado no suco armazenado sob R, porém em menor proporção, com incremento de 18% após 24h se mantendo estável até 48h. O suco sem acréscimo de probiótico também apresentou aumento, porém de menor proporção apresentando aumento de 17% em 24h e 46% em 48h em TA, e 13% em 24h e 20% em 48h em R. O aumento mais acentuado quando mantido sob TA pode ser em função da ação de modificações na estrutura de alguns compostos pela temperatura. Após a digestão do suco puro, houve uma redução de 51%, apresentando 86,00 μg EAG/mL. A redução na detecção após a digestão simulada também foi observada com os sucos incubados por 24h, sendo mais acentuada na amostra que continha o probiótico (67,13 μg EAG/mL), redução de 28% no teor de fenólicos totais em relação ao suco puro digerido. A redução observada pode ser em função da instabilidade de alguns compostos durante a digestão ou por mudanças na estrutura dos mesmos, sendo esta acentuada pela presença das bactérias probióticas.

Conclusão

A adição de suplemento probiótico em suco de laranja pode acentuar mudanças no teor total de fenólicos observadas naturalmente com seu armazenamento, no entanto, o processo digestório pode ter um impacto negativo sobre o teor total destas substâncias, limitando sua disponibilidade para absorção.

Referências

- AMARETTI, A. et al. Hydrolysis of the Rutinose-Conjugates Flavonoids Rutin and Hesperidin by the Gut Microbiota and *Bifidobacteria*. *Nutrients*, v. 7, p. 2788-2800, 2015.
- BOHN, T. Dietary factors affecting polyphenol bioavailability. *Nutrition Reviews*, v. 72(7), p. 429-452, 2014.
- FALLER, A. L. K.; FIALHO, E; LIU, R. H. Cellular antioxidant activity of feijoada whole meal coupled with an *in vitro* digestion. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v. 60, p. 4826-4832, 2012.

FALLER, A. L. K.; FIALHO, E. *From the market to the plate: Fate of bioactive compounds during the production of feijoada meal and the impact on antioxidant capacity. Food Research International*, v. 49, p. 508-515, 2012.

LANDETE, J. M. *Updated Knowledge about Polyphenols: Functions, Bioavailability, Metabolism, and Health. Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, v. 52 (10), 2012.

Palavras-chave: polifenóis; probióticos; bioacessibilidade

COMPOSTOS FENÓLICOS, CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E MINERAIS EM CASCAS DE MELANCIAS 'MANCHESTER' E 'SMILE'

LARISSA BEATRICE GRANCIERO BARBOSA; ADRIANA BARBOSA COSTA; CELSO LUIZ MORETTI

¹ UNB - Universidade de Brasília, ² EMBRAPA HORTALIÇAS - Embrapa Hortaliças

larissagranciero@gmail.com

Introdução

A melancia, *Citrullus lanatus* Schrad., é um fruto rico em fitonutrientes como licopeno, ácidos fenólicos e carotenoides, os quais lhe atribuem uma alta capacidade antioxidante, além de vitaminas, minerais e fibras (TLILI et al., 2011). Está entre as curcubitáceas mais consumidas no mundo e também mais visadas pela indústria de minimamente processados; porém, o seu processamento está ligado à grande quantidade de resíduos gerados pelas partes consideradas não comestíveis, como as cascas e sementes. Essas partes apresentam, em sua maioria, grande quantidade de compostos bioativos (BALASUNDRAM et al, 2006), além de uma abundante fonte de compostos antioxidantes como os polifenóis, o que justificaria o uso desses resíduos como aditivos alimentares (PESCHEL et al., 2006), além de contribuir para a diminuição do dano ambiental causado pela quantidade de resíduo orgânico produzido.

Objetivos

Quantificar os compostos fenólicos e minerais e avaliar a capacidade antioxidante e a qualidade físico-química das cascas de melancias das cultivares Manchester e Smile.

Metodologia

Os experimentos foram conduzidos em delineamento inteiramente casualizados, com 2 tratamentos e 30 repetições. As análises foram feitas em triplicata.

Resultados

A cultivar de melancia Manchester apresentou maiores valores de pH (5,88), sólidos solúveis (4,17 obrix) e açúcares totais (2,09 g kg⁻¹) comparados com a cultivar Smile (pH: 5,72; sólidos solúveis: 1,98 obrix; e açúcares: 1,55 g kg⁻¹). A acidez titulável não apresentou diferença estatística entre os tratamentos, apresentando valores médios de 3,25 g 100 g⁻¹. Houve diferença significativa para fenólicos totais e capacidade antioxidante quando comparadas as cultivares Manchester e Smile. A cultivar Manchester apresentou valores superiores (3,97 mg 100 g⁻¹) aos da cultivar Smile (0,37 mg 100 g⁻¹) em compostos fenólicos e na capacidade antioxidante por DPPH (Manchester: 31,78%; Smile: 20,53%), que pode ser explicado pela variabilidade genética entre as cultivares. Quanto ao conteúdo de minerais, a cultivar Manchester maiores teores de potássio (81,87 g kg⁻¹), cálcio (5,00 g kg⁻¹) e magnésio (2,34 g kg⁻¹) e a cultivar Smile obteve maiores teores de ferro (52,32 mg kg⁻¹), manganês (23,98 mg kg⁻¹), fósforo (5,85 g kg⁻¹) e sódio (1,07 g kg⁻¹). Não houve diferenças significativas entre as cultivares quanto ao teor de zinco (Manchester: 26,72 mg kg⁻¹; Smile: 27,37 mg kg⁻¹). A cultivar Manchester destacou-se em relação a cultivar Smile na maioria dos parâmetros analisados. O conteúdo de minerais de ambas as cultivares foram superiores ao encontrado em outras hortaliças e corresponde a um percentual considerável das Recomendações Dietéticas de Referência.

Conclusão

A partir da carência de dados na literatura sobre a caracterização nutricional da casca da melancia, são necessários mais estudos sobre as potencialidades no uso desse resíduo alimentar como produto alimentício, seja como adicionado a outros produtos ou mesmo no enriquecimento de farinhas, sucos ou outros preparados de frutas como forma de ingestão de compostos bioativos e minerais; Não obstante a diversidade de métodos para avaliar a capacidade antioxidante e por não existir um procedimento metodológico universal seria oportuno avaliar a capacidade antioxidante da casca da melancia por diferentes ensaios, com fundamentos e diferentes mecanismos de ação.

Referências

BALASUNDRAM, N.; SUNDRAM, K.; SAMMAN, S. Phenolic compounds in plants and agri-industrial by-products: Antioxidant activity, occurrence, and potential uses. *Food Chemistry*, v. 99, p. 191-203, 2006. PESCHEL, W.; SÁNCHEZ-RABANEDA, F.; DIEKMANN, W.; PLESCHER, A.; GARTZÍA, I.; JIMÉNEZ, D.; LAMUELA-RAVENTÓS, R.; BUXADERAS, S.; CODINA, C.; Na industrial approach in the search of natural antioxidants from vegetable and fruit wastes. *Food Chemistry*. Barking, v. 97, p. 137 – 150, 2006. TLILI, I., HDIDER, C., LENUCCI, M. S., ILAHY, R., JEBARI, H., DALESSANDRO, G. Bioactive compounds and

antioxidant activities of different watermelon (*Citrullus lanatus* (Thunb.) Mansfeld) cultivars as affected by fruit sampling area. *Journal of Food Composition and Analysis*, v. 24, p. 307-314, 2011.

Palavras-chave: *Citrullus lanatus* Scharad.; compostos bioativos; DPPH; macrominerais; microminerais

CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DE CARNES DE SOL COMERCIALIZADAS EM FEIRAS LIVRES DE NATAL - RN.

LÊDA KARLA MONTEIRO DIAS; ANA MÁRCIA SOARES FERNANDES; LUCIANA MEDEIROS SOUTO; MAYARA SANTA ROSA LIMA; NÉLY HOLLAND; LIANA GALVÃO BACURAU PINHEIRO

¹ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

ledakarla2015@gmail.com

Introdução

A carne bovina é um excelente meio de cultura para o crescimento microbiano, devido a sua elevada atividade de água e quantidade de proteínas, podendo causar doenças de origem alimentar ao ser humano. Entre as diversas origens de contaminação, destacam-se: ausência no controle higiênico-sanitária na estocagem nos estabelecimentos de comercialização, controle do tempo e temperatura, higienização dos equipamentos e utensílios e excesso de manipulação (MATOS et al., 2012). A carne de sol é um produto artesanal típico das regiões do semiárido brasileiro (DRUMMOND, 2010). Esse produto é comercializado com quantidades variadas de cloreto de sódio e umidade, com consequente variação na qualidade sensorial, físico-química e microbiológica, pois não existem padrões para a fabricação da carne de sol estabelecidos na legislação (COUTINHO, 2011). Nas feiras livres estas são comercializadas sem refrigeração e procedimentos adequados de manipulação. Portanto, torna-se importante o contínuo controle da qualidade microbiológica deste produto.

Objetivos

Avaliar a qualidade microbiológica de carnes de sol comercializadas em feiras livres de Natal (Rio Grande do Norte), verificando se estão próprias para o consumo humano.

Metodologia

Foram coletadas quatro amostras de 1 kg de carne de sol do tipo patinho em cinco feiras localizadas nas 4 zonas de Natal, em momentos diferentes, totalizando 20 amostras. Foram realizadas análises para determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes a 45°C, contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva e pesquisa de *Salmonella sp.*, de acordo com Silva et al. (2010). Para a interpretação dos resultados das análises foram utilizados os padrões da Resolução RDC nº12/2001 para produtos cárneos maturados (ANVISA, 2001).

Resultados

Foram detectados coliformes a 45°C acima de 10^3 NMP/g em três amostras (15%). Para *Staphylococcus* coagulase positiva, foi verificada contagem acima de 5×10^3 UFC/g para quatro amostras (20%). Foi confirmada a presença de *Salmonella sp.* em cinco amostras (25%). Das carnes avaliadas, 10 amostras (50%) estavam impróprias para o consumo humano. As condições higiênico-sanitárias das carnes de sol apontam para manipulação e higienização inadequadas de equipamentos, móveis e utensílios, assim como a ausência do uso de refrigeração, as quais favoreceram a contaminação destas.

Conclusão

Houve crescimento microbiológico acima do permitido pela legislação utilizada (RDC nº 12/2001) em metade das carnes de sol avaliadas, tornando-as um grande risco à saúde do consumidor. Uma legislação microbiológica específica para a carne de sol, assim como a padronização e regulamentação de seu processamento e venda poderiam auxiliar na fiscalização sanitária destas e no treinamento dos manipuladores quanto às Boas Práticas.

Referências

BRASIL. Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. **Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.**

COUTINHO, J.P.; Produção e caracterização da carne de sol de caprinos da raça Anglo Nubiana elaborada com diferentes teores de cloreto de sódio. **Dissertação de Mestrado**, 2011.

DRUMMOND, A.F.; Caracterização de carne de sol no município de Salinas/ Minas Gerais. **Dissertação de Mestrado**. Belo Horizonte, 2010.

MATOS, V. S. R.; GOMES, A. P. P.; SANTOS, V. A.; FREITAS, F.; SILVA, I. M. M. Perfil sanitário da carne bovina in natura comercializada em supermercados. **Rev. Inst Adolfo Lutz**, 2012.

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

Palavras-chave: análises microbiológicas; carne ; salga

CONHECIMENTO E PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR SOBRE ALIMENTOS LIOFILIZADOS

MONICA ORTIZ; JANINE MORGANA BIRNFELD; ROCHELE CASSANTA ROSSI; ALINE CATTANI; JULIANA DE CASTILHOS

¹ UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos
nina.birnfeld@hotmail.com

Introdução

O aumento da produção de frutas e hortaliças é uma solução primária para atender a futura demanda global de alimentos, seja aumentando a área plantada ou o rendimento das culturas. A viabilização da chegada dos alimentos produzidos até a população, através da redução de perdas e desperdícios, é uma das formas de garantir segurança alimentar e nutricional a todo o mundo. Neste sentido, uma boa opção para evitar esse desperdício é a utilização do processo de desidratação desses alimentos¹. Dentre os processos utilizados, a liofilização tem se mostrado o melhor processo de desidratação de alimentos, pois grande parte das características nutricionais são mantidas e os aspectos sensoriais são preservados².

Objetivos

Assim, o presente trabalho tem como objetivo conhecer qual a percepção do consumidor sobre alimentos liofilizados e avaliar, através de uma análise sensorial, a percepção do consumidor sobre maçã e banana liofilizadas.

Metodologia

No presente trabalho foi utilizada uma metodologia quantitativa, com delineamento transversal. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNISINOS (nº CAEE: 66006317.2.0000.5344). O estudo foi realizado com cerca de 100 consumidores maiores de 18 anos, que estudam na Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Primeiramente, foi entregue um questionário padronizado para avaliar o grau de conhecimento do consumidor sobre os liofilizados. Após, foi feita uma análise sensorial com maçãs e bananas desidratadas por secagem convencional e pelo método de liofilização, a fim de comparar as características sensoriais dos produtos submetidos a diferentes métodos de secagem.

Resultados

Apesar da maior parte dos consumidores já tenha ouvido falar em alimentos liofilizados, grande parte deles desconhece o que é um alimento liofilizado e poucos deles consomem alimentos liofilizados. Desses, a maioria, 75%, consome liofilizado raramente. Pode-se notar que a maioria dos consumidores que consomem liofilizados faz isso pela praticidade e conveniência e o que mais influencia a consumir é o sabor. Quanto à percepção sensorial, notou-se que as frutas desidratadas por liofilização obtiveram as melhores médias em todos os atributos em comparação às frutas desidratadas por calor, portanto, além das frutas liofilizadas preservarem maior parte de seus nutrientes originais, elas também preservam suas características sensoriais, como sabor, aroma e aparência, tornando sua aceitabilidade maior pelo consumidor.

Conclusão

Apesar da liofilização ser um processo que já existe há bastante tempo e ter um grande potencial de crescimento, ainda é pouco utilizada na indústria brasileira e, por isso, grande parte das pessoas desconhece essa tecnologia.

Referências

- 1- UGALDE, Z. F.; NESPOLO, R. C. Desperdício de alimentos no Brasil. Caderno Rural. Edição 154, ano 7. 2015. Disponível em: Acesso em 17 out. 2016.
- 2- CORTÉS, R. M.; CHIRALD, B. A.; SUAREZ, M. H. Influence of storage conditions on freeze-dried apple fortified with vitamine E. Revista Vitae. Medellin, v. 16, n. 1, p. 31-41, out./mar. 2009.

Palavras-chave: Análise sensorial; Frutas; Desidratação; Liofilização

CONSERVA DE TILÁPIA: UMA POTENCIALIDADE ESTRATÉGICA PARA AGRICULTURA FAMILIAR

LAUREN GARDIN ROSSATO; CAMILA MELO ARAUJO DE MOURA E LIMA

¹ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília

lauren.rossato@hotmail.com

Introdução

A produção de tilápia é uma das formas intensivas de aquicultura atualmente praticada pela agricultura familiar como alternativa de renda devido ao fácil manejo. A agricultura familiar no Brasil é extremamente heterogênea e inclui, desde famílias muito pobres até famílias com grande dotação de recursos. A piscicultura vem se consolidando como atividade de destaque no sistema de produção da agricultura familiar, em especial os cultivos de tilápia (BOSCARDIN, 2008). A produção de tilápias em tanques de ferrocimento é uma das formas de aquicultura atualmente praticada pela agricultura familiar como alternativa de renda devido ao fácil manejo (TYSON, 2011).

Objetivos

O objetivo deste estudo é a determinação da rotulagem nutricional e avaliação sensorial de uma elaboração de conserva de Tilápia em molho à base de manjeriço.

Metodologia

Tratou-se de uma pesquisa quantitativa e experimental, objetivando, a determinação da rotulagem nutricional e avaliação sensorial por meio do teste de aceitação. Para a determinação do valor energético, foi utilizado os fatores de conversão de Atwater, que correspondem a 4 kcal/gramas para proteína e carboidrato e 9 kcal/gramas para gordura, para calcular o valor energético das conservas, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2003). A aceitabilidade da conserva de tilápia com molho pesto foi avaliada por 74 provadores não treinados no Laboratório de Habilidades Alimentares do UniCEUB, isolados um do outro. Cada julgador recebeu uma amostra do pescado servido em potes de vidros, juntamente com uma ficha de avaliação constando uma escala hedônica de cinco pontos, cujos extremos correspondem a desgostei muito (1) e gostei muito (5), e um copo contendo água para o enxague bucal. As amostras de conserva foram servidas em porções de aproximadamente 20g a temperatura ambiente, e cada amostra foi codificada com números de três dígitos aleatórios. Foi aplicado para os julgadores o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e os dados e informações obtidos após a pesquisa guardados por 5 anos conforme aspectos éticos. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário de Brasília, que emitiu o CAEE 62412116.8.0000.0023.

Resultados

Os resultados da análise centesimal evidenciaram um alto teor calórico (474kcal/ 100g do produto), justificado pelo alto teor de azeite utilizado para a elaboração do produto, seguidos de 3 gramas de carboidrato, 9 gramas de proteína e 48 gramas de gorduras totais, este último valor são provenientes do azeite de oliva e do ômega-3 proveniente do peixe, ambos gordura boa e essencial para o organismo. Outro ponto é o alto teor de sódio (252mg/100g do produto), o que é habitual visto que as conservas adicionadas de salmoura, apresentam um teor mais elevado de cloreto de sódio. A avaliação sensorial revelou no quesito sabor uma variância entre desgostei muito e gostei muito, sendo que a maior significativa foi na nota 4 com 46% da preferência. A nota 4 também foi a de maior expressão na questão da aparência, com 36% de preferência.

Conclusão

A Conserva de Tilápia é uma forma de produção que pode ser desenvolvida na Agricultura Familiar, visto que a aceitação do produto foi significativa. No entanto, é necessário maior aprofundamento na elaboração, sobretudo na aparência e nas espinhas, para que tenha uma porcentagem máxima na sua receptividade e assim ser comercializada. É importante a ampliação de projetos voltados para pescados e sua exposição para o aumento do consumo.

Referências

BOSCARDIN, N. R. A Produção aquícola brasileira, SEAPE. In: Ostrensky A, Borghetti JR, Soto D. Aquicultura no Brasil: o desafio é crescer. Brasília: MAPA; 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC nº 360, de 23 de

dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Brasília (DF): ANVISA; 2003.

TYSON, R.V.; et al. Opportunities and Challenges to Sustainability. Hortscience, 21: 6-13, 2011. Disponível em <<http://horttech.ashspublications.org/content/21/1/6.full>>.

Palavras-chave: agricultura familiar; avaliação sensorial; conserva; pescados; tilápia

CONTROLE HIGIENICOSSANITARIO DO MERCADO MUNICIPAL DE PEIXES DE MACAÉ, RIO DE JANEIRO.

LAIS BURITI DE BARROS; LOUISE DE MIRANDA FONSECA; YASMIN ALVES VILLASECA; GARDÊNIA MÁRCIA SILVA CAMPOS MATA; INGRID ANNES PEREIRA; FLAVIA BEATRIZ CUSTÓDIO

¹ UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - Campus Macaé

lais.buriti@gmail.com

Introdução

O Mercado de Peixes de Macaé é um importante marco de referência histórica da cidade, que teve seu desenvolvimento a partir da atividade da pesca que sempre ocorreu na região. O espaço passou por várias mudanças e reformas ao longo do tempo desde a sua inauguração em 1924, sendo reinaugurado em 2015 com uma estrutura mais moderna e adequada às legislações sanitárias, além de contar com uma gerência de qualidade permanente para monitoramento e controle, com o objetivo de garantir melhorias nos aspectos higienicossanitários do pescado comercializado. A gestão administrativa do local – um prédio de dois andares, um cais com capacidade para 15 embarcações, 60 boxes e cerca de 180 trabalhadores – é feita pela Subsecretaria de Pesca, Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Tecnológico e Turismo, da Prefeitura Municipal de Macaé, Rio de Janeiro. A ampliação da capacidade de comercialização do pescado devido à sua melhor qualidade pode contribuir para o aumento da renda dos pescadores, que vem sofrendo com a diminuição da sua capacidade econômica pela redução dos estoques pesqueiros, em decorrência da degradação do meio ambiente e do impacto da pesca industrial, principalmente pela exploração do petróleo na região. Atualmente, a qualidade, do ponto de vista da segurança alimentar, tem sido um elemento diferenciador dos consumidores pela escolha dos alimentos saudáveis e seguros.

Objetivos

Identificar as condições higiênico-sanitárias dos boxes de venda de pescados no Mercado Municipal de Peixe de Macaé.

Metodologia

Empregou-se uma lista de verificação desenvolvida baseada na RDC N°216 (2004) e a CVS-5 (2013), onde foram avaliados os critérios: exposição do pescado, temperatura do pescado, aspectos sensoriais, condições do manipulador, utensílios/equipamentos, higiene do box e armazenamento. Cada item possui uma pontuação, totalizando 100% caso o box tenha atendido todos os itens estabelecidos. Foram determinados 4 graus de adequação de acordo com os percentuais: satisfatório (100 a 80%), tolerável (79 a 60%), insatisfatório (59 a 40%), precário (abaixo de 40%), ou ainda, sinalizado quando o box estava vazio. Os dados foram analisados por média com aplicação do programa Microsoft Excell.

Resultados

Os resultados demonstraram que dos 44 boxes avaliados, 8 (18,18%) foram considerados satisfatórios, 27 (61,36%) toleráveis, 8 (18,18%) intoleráveis, e 1 (2,27%) precário. Dos critérios avaliados, o item exposição do pescado foi classificado como insatisfatório em 43,28% dos boxes, destacando-se a exposição do peixe filetado e o camarão sem a casca em contato com o gelo e não cobertos com plástico. Os critérios condições do manipulador, utensílios/equipamentos e higiene do box indicaram grau tolerável, apresentando 60,81%, 61,75% e 66,25% respectivamente.

Conclusão

Conclui-se que a média dos parâmetros avaliados durante o período, indicou que 80,16% dos boxes atendiam o parâmetro satisfatório e tolerável, demonstrando que a supervisão e orientação periódica dos comerciantes tem sido relevante para a garantia de qualidade do pescado comercializado. Após este diagnóstico, o projeto tem como proposta a realização de oficinas que abordarão as principais temáticas identificadas nesta etapa e que permita uma compreensão do processo de aprendizagem e formação do grupo de pescadores utilizando metodologias participativas.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC ANVISA nº 216 de 15 de Setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] União. 2004 set. 15.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de Abril de 2013. Regulamento Técnico sobre boas práticas para

estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. DOE de 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo – Seção I – pág. 32 – 35.

GONÇALVES, A.A. Tecnologia do Pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. Ed. Atheneu, 2011.

SILVA, A.P. Pesca artesanal brasileira. Aspectos conceituais, históricos, institucionais e prospectivos. Palmas – Embrapa Pesca e Aquicultura, 2014.

Palavras-chave: mercado de peixes; controle higiênico sanitário; pescado

DESENVOLVIMENTO DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS UTILIZANDO POLPAS DE FRUTAS

PAULA KAROLINE SOARES FARIAS; GERUZA PEREIRA DA CRUZ; SUZY ALICE DE SOUZA; LETÍCIA JOSYANE FERREIRA SOARES; LUANA LEMOS LEÃO; ÉRYKA JOVÂNIA PEREIRA

¹ SOEBRAS - Associação Educativa do Brasil, ² UNIMONTES - Universidade Estadual de Montes Claros, ³ ICA/UFMG - Instituto de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Minas Gerais
paulak.soares@hotmail.com

Introdução

Observa-se uma nova tendência na área de laticínios com a produção e desenvolvimento de bebidas lácteas fermentadas apresenta alta aceitabilidade pelos consumidores, além de demonstrarem um sabor agradável e valor nutricional. Neste contexto, o soro do leite ainda é alvo de grande preocupação ambiental, sendo considerado um resíduo poluente, e a bebida láctea fermentada torna-se uma opção de utilização.

Objetivos

Desenvolver diferentes tipos de bebidas lácteas e verificar a aceitabilidade entre os acadêmicos e funcionários de uma faculdade particular no Norte de Minas Gerais.

Metodologia

Foram preparados quatro tipos de bebidas lácteas fermentadas contendo quatro sabores diferentes de polpas de frutas: seriguela, coquinho azedo, goiaba e maracujá, adicionada de 10 µl/mL do óleo essencial de *Syzygium aromaticum*, este utilizado como conservante. Realizaram-se análises microbiológicas avaliando-se a presença de *Salmonella* sp. e enumeração de coliformes totais e termotolerantes. Foram realizados teste de aceitabilidade e intenção de compra das bebidas produzidas. A análise sensorial foi realizada em faculdade privada de Montes Claros-MG. Foram recrutados 200 provadores, dentre eles acadêmicos e funcionários de ambos o sexo, com faixa etária entre 18 a 60 anos. Após serem selecionados, os participantes receberam o termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para que se conscientizassem da participação. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Associação Educativa do Brasil – SOEBRAS sob o parecer nº 2.216.184.

Resultados

Os resultados obtidos com as análises microbiológicas atenderam ao recomendado pela legislação. Pode-se verificar que a bebida láctea fermentada no sabor de coquinho-azedo apresentou a melhor aceitação dentro das quatro ofertadas com 43,5% (87 provadores), seguida da bebida láctea fermentada no sabor de maracujá que apresentou aceitação de 38,5% (77 provadores), já as bebidas no sabor goiaba e seriguela obtiveram menor aceitação. Observa-se que a bebida láctea fermentada no sabor de coquinho-azedo apresentou a melhor intenção de compra, com 44,5% (89 provadores), seguida da bebida láctea fermentada no sabor de maracujá 41,5% (83 provadores), já as bebidas no sabor goiaba e seriguela foram menos aceitas pelo público.

Conclusão

As análises realizadas permitiram concluir que os objetivos propostos pelo trabalho foram atingidos, tanto no que diz respeito às análises microbiológica, pois as mesmas apresentaram resultados satisfatórios, quanto em relação à boa aceitabilidade do produto. Com os resultados obtidos na análise sensorial é notável a boa aceitabilidade do produto testado, observando algumas perspectivas de melhoria para trabalhos futuros. Espera-se que este alimento traga benefícios tecnológicos e nutricionais a partir de constituintes nutritivos e de baixo custo, pois além de incentivar a valorização dos frutos nativos do cerrado e o reaproveitamento do soro do leite, pretende-se ofertar um produto que traga benefícios à saúde e economia a população.

Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 62, 26 de agosto de 2003. Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Disponível em: . Acesso em: 17 abr 2017.

FERRARI, A. S.; BALDONI, N. R.; AZEREDO, E. M. C. Análise sensorial e físico-química de produtos elaborados à base de soro de leite. Revista da Universidade Vale do Rio Verde, v. 10, n. 1, p. 216-223, 2013.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Análise Sensorial. São Paulo, p. 42, 2008. Versão eletrônica. Disponível em: . Acesso em: 16 abr 2017.

Palavras-chave: Frutas; Produtos fermentados do leite; Soro de Leite

DESENVOLVIMENTO DE BISCOITOS TIPOS COOKIES UTILIZANDO O REAPROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

SUZY ALICE DE SOUZA; LAUEMY KELLY MIRANDA; MATEUS GOMES PEREIRA; LETÍCIA JOSYANE FERREIRA SOARES; LUANA LEMOS LEÃO; PAULA KAROLINE SOARES FARIAS

¹ SOEBRAS - Associação Educativa do Brasil/SOEBRAS, ² UNIMONTES - Universidade Estadual de Montes Claros, ³ ICA/UFMG - Instituto de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Minas Ge
sasnutri@hotmail.com

Introdução

Verifica-se que o Brasil apresenta uma alta taxa de desperdício de alimentos, fato este que coloca grandes quantidades de cascas, talos e sementes jogados sendo fora, e são considerados alimentos ricos em vitaminas e minerais, até mais que a própria polpa.

Objetivos

Desenvolveram-se diferentes tipos de cookies funcionais utilizando o reaproveitamento integral dos alimentos.

Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo, transversal e descritivo, no qual foram desenvolvidos cookies utilizando a casca de laranja, talos de couve, casca e a semente da abóbora e a casca da banana. Os cookies funcionais foram elaborados e desenvolvidos no Laboratório de Técnica e Dietética da Faculdade de Saúde Ibituruna – FASI, em Montes Claros – MG. Foram elaborados quatro cookies nos seguintes sabores, cookie 1 – Sabor casca de banana; cookie 2 – Sabor de casca de laranja; cookie 3 – Sabor casca e semente de abóbora e o cookie 4 – Sabor talo de couve. Participaram da pesquisa 200 provadores não-treinados, e estes receberam as quatro preparações de cookies, e estes foram entregues separadamente e devidamente identificados. Após a degustação dos diferentes tipos de cookies foi realizado os testes de aceitabilidade e intenção de compra. O estudo seguiu as diretrizes do Conselho Nacional de Saúde através da Resolução 466/12, com a entrega do termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) para os participantes, e o trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Associação Educativa do Brasil – SOEBRAS sob o nº do parecer 2.207.913.

Resultados

Verifica-se a aceitabilidade do cookie 4 (Sabor talo de couve) com 42% (n=84) de “gostei extremamente”, o cookie sabor 2 (Sabor de casca de laranja) com 35% (n=70), enquanto que o cookie sabor 3 (Sabor casca e semente de abóbora) apresentou 25% (n=50), e o cookie sabor 1 (Sabor casca de banana) com 15,5% (n=31). Pode-se verificar que os cookies desenvolvidos atendem a legislação vigente quanto ao teor de fibras, variando de 0,7 a 1,91g/20g. A intenção de compra dos cookies apresentou resultados satisfatórios, sendo que o cookie no sabor 4 (Sabor talo de couve) apresentou 47,5% (n=95) de provadores que “comprariam sempre” sendo o mais aceito pelos participantes, o cookie sabor 2 (Sabor de casca de laranja) apresentou 35% (n=70), o cookie sabor 3 (Sabor casca e semente de abóbora) com 25% (n=25%), e o sabor 1 (Sabor casca de banana) representou 22% (n= 44).

Conclusão

Verifica-se que este trabalho demonstra alternativas para a utilização do alimento de maneira integral, em especial nos sabores para os alimentos utilizados nesta pesquisa, e pode-se observar uma boa aceitação dentre os participantes, demonstrando ser um produto satisfatório para o consumo.

Referências

FARIAS, P. K. S. et al. Desenvolvimento e análise sensorial de diferentes tipos de hambúrgueres funcionais utilizando o reaproveitamento de alimentos, Caderno de Ciências Agrárias, v. 8, n. 3, p. 07-14, 2016.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Análise Sensorial. São Paulo, p. 42, 2008. Versão eletrônica. Disponível em: . Acesso em: 16 set 2017.

LAURIDO, T. R.; RIBEIRO, K. R. R. Aproveitamento Integral de Alimentos. Interciência e sociedade, v. 3, n. 2, p. 17-26, 2014.

Palavras-chave: Aproveitamento integral dos alimentos; Alimento funcional; Alimentação saudável

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN E COM ADIÇÃO DE FARINHA DA CASCA DA BANANA VERDE

LEILA ROSELI DIERINGS; LIGIA DE CARLI PITZ; KAREN JAQUELINE KUREK; FERNANDO HENRIQUE PAVÃO;
EDER PADILHA DOS SANTOS

¹ UNIOESTE - Universidade Estadual do Oeste do Paraná, ² UNISEP - União de Ensino do Sudoeste do Paraná
ledierings@gmail.com

Introdução

Condições patológicas como a doença celíaca podem estar relacionadas com a má absorção de nutrientes e deficiência no estado nutricional por causar alterações nas vilosidades do intestino. Uma alternativa de farinha sem glúten é a farinha da banana verde, a qual apresenta um grande valor nutricional, podendo ser utilizada na alimentação das crianças, idosos e gestantes, no preparo de panquecas, pães, bolos, vitaminas, entre outros. A banana verde é fonte de amido resistente e tem baixa concentração de açúcares, servindo também para ser empregada como complemento na formulação de receitas para reduzir lipídios e/ou açúcares da formulação de produtos. A farinha da banana verde representa um ótimo componente nutricional para a alimentação diária, uma vez que ela é rica em potássio, cálcio, magnésio, manganês, zinco e apresenta um valor calórico médio de 38,5 cal/10g.

Objetivos

O presente trabalho teve por objetivo elaborar um produto isento de glúten com adição da casca da banana verde.

Metodologia

A farinha da casca da banana foi preparada mediante secagem em estufa com circulação de ar e posterior trituração, para então ser utilizada na elaboração do biscoito. As análises microbiológicas para Coliformes totais e a 45°C, Staphylococcus coagulase positivo e Salmonella foram baseadas nas técnicas descritas pela Instrução Normativa 62/2003. A avaliação sensorial contou com a participação de 30 julgadores não treinados e o teste utilizado foi a escala hedônica, após aprovação pelo Comitê de Ética da UNISEP pelo parecer nº 67/2011.

Resultados

A formulação do biscoito proporcionou facilidade na moldagem e o aspecto após assado ficou característico de biscoito, apenas com uma coloração mais escura. As análises microbiológicas revelaram uma quantidade inferior a 1×10^1 UFC/g para coliformes totais, coliformes a 45°C, estafilococos coagulase positiva e ausência de Salmonella, resultados estes, de acordo com RDC Nº 12 de 2 de janeiro de 2001. A análise sensorial revelou que 22 provadores gostaram do aspecto do biscoito, 28 gostaram da crocância, 28 gostaram do sabor, 27 gostaram do odor e quando questionados sobre o aspecto geral 20 gostaram muitíssimo, 4 gostaram muito, 4 gostaram e 2 não gostaram. Com relação à intenção de compra, 96,66% responderam que comprariam o produto.

Conclusão

Portanto, o produto elaborado teve uma avaliação boa em todos os aspectos, podendo ser uma opção para dietas restritivas em glúten ou em carboidratos e lipídeos. Podendo desta forma, auxiliar na prevenção e tratamento de doenças.

Referências

BRASIL. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 200. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 jan. 2001.

BRASIL. RDC nº 266, de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis. Diário oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23 set. 2005.

TONET, A.; RIBEIRO, A. B.; BAGATIN, A. M.; QUENEHEN, A. SUZUKI, C. C. L. F. Qualidade microbiológica de sorvetes e caldas pasteurizadas produzidos artesanalmente em uma cidade do estado do Paraná. Revista Brasileira de Pesquisa em Alimentos. n. 2, p. 96 – 103, 2011.

PAZIANOTTI, L.; BOSSO, A. A.; CARDOSO, S.; COSTA, M. de R.; SIVIERI, K. Características microbiológicas e físico-químicas de sorvetes artesanais e industriais comercializados na região de Arapongas – PR. Rev. Inst. Lact. "Cândido

Tostes". n. 377, p. 15-20, 2010.

Palavras-chave: Doença Celíaca; Prevenção & controle; Farinha

DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA PITANGA E DA ACEROLA PÓS-PROCESSAMENTO NA FORMA DE SUCO

ALINE CATTANI; PATRÍCIA WEIMER; CHAYENE HANEL LOPES; JULIANA DE CASTILHOS; ROCHELE CASSANTA ROSSI; JANINE MORGANA BIRNFELD

¹ UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos
line.ca@hotmail.com

Introdução

O consumo de frutas é altamente incentivado pelos guias alimentares devido a sua capacidade de auxiliar de forma benéfica as funções do organismo. Além dos nutrientes, as frutas possuem compostos bioativos que atuam na prevenção de doenças através de sua ação antioxidante, que pode agir retardando, prevenindo ou removendo o dano oxidativo. A pitanga (*Eugenia uniflora* L.) e a acerola (*Malpighia glabra* L.) são frutas que podem ser consumidas tanto *in natura* quanto na forma de suco e contém em sua composição alguns compostos bioativos importantes¹.

Objetivos

Diante deste fato, objetivou-se determinar os compostos fenólicos totais e avaliar a capacidade antioxidante da pitanga e da acerola na forma de suco ao longo de diferentes tempos de exposição, a fim de estimar uma cinética de perda por fatores oxidantes pós-processamento.

Metodologia

Para a quantificação de polifenóis totais foi utilizado o método de Folin-Ciocalteu² e para determinar a atividade antioxidante foi utilizado o método ABTS³. Pesou-se aproximadamente 50 g de cada fruta e processou-se em liquidificador com 100 mL de água ultra-pura por aproximadamente um minuto. Os sucos obtidos foram transferidos para tubos de centrifugação Falcon de 50 mL e centrifugou-se a 4000 rpm por 10 minutos a 4 °C. Após essa etapa, o sobrenadante foi retirado e transferido para Beckers. Os tempos de exposição foram de 0, 0,5, 1, 2, 3, 4, 22 e 24 horas e as amostras foram armazenadas em temperatura ambiente (20 °C) e sob refrigeração (5 °C).

Resultados

Para análise estatística dos resultados foi utilizado o programa Prism 7.0, através de análise de variância (ANOVA) de duas vias, seguida pelo teste *post hoc* de Sidak. Os resultados foram expressos em gráficos que mostram que o tempo e a temperatura de exposição podem ter efeito sobre o conteúdo dos compostos estudados. Avaliando a capacidade antioxidante observa-se um pequeno aumento em sua atividade, fato que ocorreu em ambas as temperaturas de exposição. Para a determinação dos compostos fenólicos, houve pequena diminuição a partir do tempo inicial, tanto para as amostras deixadas em temperatura ambiente quanto para as amostras sob refrigeração.

Conclusão

Portanto, a partir dos resultados observados, pode-se concluir que o suco de fruta *in natura* da pitanga e acerola não necessariamente precisam ser consumidos imediatamente após o preparo, uma vez que para essas frutas as perdas destes compostos nos tempos avaliados foram pequenas. Os resultados do presente trabalho deixam precedentes para mais estudos sobre esta temática.

Referências

- 1-SOUZA, V. R. et al. Determination of the bioactive compounds, antioxidant activity and chemical composition of Brazilian blackberry, red raspberry, strawberry, blueberry and sweet cherry fruits. Food chemistry, n. 156, p. 362-368, 2014.
- 2-MEDA et.al. Determination of the total phenolic, flavonoid and proline contents in Burkina Fasan honey, as well as their radical scavenging activity. Food Chem., 2005.
- 3-RE, R. et al. Antioxidant activity applying the improved ABTS radical cation decolorization assay. Free Radical Biology and Medicine, London, v. 26, n. 9/10, p. 1231-1237, 1999.

Palavras-chave: *Eugenia uniflora* L.; *Malpighia glabra* L.; Antioxidante

DETERMINANTES DO CONSUMO DE PESCADO E FRUTOS DO MAR CONGELADOS EM RIBEIRÃO PRETO, SÃO PAULO.

GABRIELA FERREIRA SALAZAR HURTADO

¹ UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto , ² UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora
gabi.hurtado@hotmail.com

Introdução

O congelamento de pescado e frutos do mar, além de ampliar a oferta dos produtos em regiões não litorâneas, é o melhor método de conservação para prolongar a vida de prateleira do produto, além de preservar sua qualidade sensorial e nutritiva, o que os torna produtos bastante atrativos do ponto de vista de saudabilidade, conveniência, sensorialidade e qualidade, que constituem tendências da alimentação brasileira (OETTERER et al., 2012; BRASIL FOOD TRENDS, 2020).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar os fatores que determinam o consumo de pescado e frutos do mar congelados em Ribeirão Preto, São Paulo. Realizou-se uma pesquisa descritiva, por meio de amostragem aleatória simples (MALHOTRA, 2011).

Metodologia

As entrevistas foram realizadas segundo orientações do Comitê de Ética em Pesquisa (SISNEP/CAAE 0040.0.238.000-11). Os dados foram coletados em entrevistas diretas (n=400), mediante aplicação de questionários semi-estruturados, e analisados utilizando o programa estatístico Statistical Package for Social Sciences (SPSS). A probabilidade de consumir esses alimentos, considerando um conjunto de características específicas, foi estimada pelo modelo de resposta binária *logit* (GREENE, 2002). O percentual de acertos do modelo foi de 80% (R^2 *count*).

Resultados

A maioria dos respondentes era do sexo feminino (54,5%), 65,1% com idade entre 21 e 50 anos, 49,3% casados, 11% com no mínimo ensino superior incompleto, 39,5% não tinham filhos, 49,5% trabalham 40 horas ou mais. O consumo de pescado e frutos do mar congelados foi identificado em 53,8% dos entrevistados, sendo a frequência de consumo da maioria (70,1%) semanal, majoritariamente entre uma a duas vezes por semana (44,4%). A maioria dos consumidores considerou estes alimentos saudáveis (43,0%) ou muito saudáveis (27,6%). As maiores razões apresentadas para a compra desses alimentos foram rapidez e economia de tempo no preparo (28,5%), comodidade (25,7%) e sabor agradável (22,0%), indicando que a conveniência é um fator priorizado na compra destes alimentos, já que este atributo está intimamente relacionado com economia de tempo. A significância ($p < 0,05$) dos coeficientes estimados pelo modelo *logit* indicou que indivíduos que tem filhos, que praticam exercícios físicos regularmente, que são responsáveis pelas compras de alimentos no domicílio e mudaram seus hábitos alimentares apresentaram dezoito, oito, três e duas vezes, respectivamente, mais chances de consumir pescado e frutos do mar congelados.

Conclusão

Concluiu-se que o consumo destes produtos é determinado por características individuais relacionadas a estilos de vida mais saudáveis, tendo a conveniência como principal motivação de compra.

Referências

BRASIL FOOD TRENDS 2020. Disponível em: [/Brasil_Food_Trends/index.html](#)>. Acesso em: 27/09/2017.

GREENE W. H. **Econometric Analysis**, 5 ed. New Jersey: Pearson Education, 2002.

MALHOTRA, N. **Pesquisa em Marketing: uma orientação aplicada**. 6 ed. Bookman, Porto Alegre, 2011. 720p.

OETTERER, M.; SAVAY-DA-SILVA, L.K; GALVÃO, J.A. Congelamento é o melhor método para a conservação do pescado. **Visão agrícola** n11, p. 137-139, 2012.

Palavras-chave: Consumo; Conveniência; Hábitos; Motivações; Produto congelado

DETERMINANTES DO CONSUMO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO CONGELADOS EM RIBEIRÃO PRETO, SÃO PAULO.

GABRIELA FERREIRA SALAZAR HURTADO

¹ UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto, ² UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

gabi.hurtado@hotmail.com

Introdução

Atualmente, são observadas cinco tendências na alimentação do consumidor brasileiro, incluindo a sensorialidade e prazer (23%) e a conveniência e praticidade (34%), considerada o maior grupo atitudinal, envolvendo consumidores que trabalham em tempo integral e dispõem de pouco tempo (BRASIL FOOD TRENDS, 2017)

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar os fatores que determinam o consumo de produtos de panificação congelados em Ribeirão Preto, São Paulo. Realizou-se uma pesquisa descritiva direta e estruturada, por meio de amostragem aleatória simples (MALHOTRA, 2011).

Metodologia

As entrevistas foram realizadas seguindo as orientações do Comitê de Ética em Pesquisa (SISNEP/CAAE 0040.0.238.000-11). Os dados foram coletados em entrevistas diretas (n=400), mediante aplicação de questionários semi-estruturados. Os dados foram analisados utilizando o programa estatístico SPSS. A probabilidade de consumir esses alimentos, considerando um conjunto de características específicas, foi estimada pelo modelo de resposta binária *logit* (GREENE, 2002). O percentual de acertos do modelo foi de 69% (R^2 count).

Resultados

). A maioria dos respondentes era do sexo feminino (54,5%), 65,1% com idade entre 21 e 50 anos, 49,3% casados, 11% com no mínimo ensino superior incompleto, 39,5% não tinham filhos, 49,5% trabalham 40 horas ou mais. O consumo de produtos de panificação congelados foi identificado em 55,3% dos entrevistados, sendo pão de queijo (42,3%), massas/macarrão (26,8%), pizza (16,5%), sanduiches (7,5%) e salgados em geral (6,3%) os mais consumidos. Quase metade (49,8%) dos entrevistados apresentou frequência de consumo semanal (1-7 vezes/semana), enquanto para os demais (50,2%) o consumo caracterizou-se como eventual (1-2 vezes/ mês ou menos). A maioria dos consumidores considerou estes alimentos pouco (46,2%) ou nada saudáveis (21,3%) em termos do conteúdo de nutrientes e compostos benéficos à saúde. As principais razões apresentadas para a compra desses alimentos foram sabor agradável (47,5%) e rapidez no preparo (29,4%), este intimamente relacionado com economia de tempo e conveniência. Além disso, foi possível observar que hábitos e, ou, características individuais podem elevar as chances de consumo de produtos de panificação. Os resultados indicam que ser responsável pelas compras (2,94 vezes), fazer atividade física (2,73 vezes) e ter alterado os hábitos alimentares durante a vida (2,83 vezes) aumentam as chances de consumo. Também observou-se que indivíduos solteiros (1,68 vezes) e com ensino superior (2,45 vezes) possuem maior probabilidade de adquirir esses alimentos.

Conclusão

Concluiu-se que o consumo destes produtos é determinado por características individuais relacionadas à sensorialidade e conveniência como principais motivadores de compra.

Referências

BRASIL FOOD TRENDS 2020. Disponível em: [/Brasil_Food_Trends/index.html](#)>. Acesso em: 27/09/2017.

GREENE W. H. **Econometric Analysis**, 5 ed. New Jersey: Pearson Education, 2002.

MALHOTRA, N. **Pesquisa em Marketing: uma orientação aplicada**. 6 ed. Bookman, Porto Alegre, 2011. 720p.

Palavras-chave: Conveniência; Hábitos; Motivações; Produtos de panificação

DETERMINANTES DO CONSUMO DE PRODUTOS PRONTOS OU SEMIPRONTOS NÃO CONGELADOS EM RIBEIRÃO PRETO, SÃO PAULO.

GABRIELA FERREIRA SALAZAR HURTADO

¹ UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto, ² UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

gabi.hurtado@hotmail.com

Introdução

Produtos prontos ou semiprontos constituem uma das categorias de produtos industrializados que estão entre os mais demandados pelos consumidores que buscam economia de tempo, esforço e perícia em seu preparo (BRASIL FOOD TRENDS, 2017).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar os fatores que determinam o consumo de produtos prontos e semiprontos não congelados em Ribeirão Preto, São Paulo. Realizou-se uma pesquisa descritiva, por meio de amostragem aleatória simples (MALHOTRA, 2011).

Metodologia

As entrevistas foram realizadas seguindo as orientações do Comitê de Ética em Pesquisa (SISNEP/CAAE 0040.0.238.000-11). Os dados foram coletados em entrevistas diretas (n=400), mediante aplicação de questionários semi-estruturados, e analisados utilizando o programa estatístico SPSS. A probabilidade de consumir esses alimentos, considerando um conjunto de características específicas, foi estimada pelo modelo de resposta binária *logit* (GREENE, 2002).

Resultados

A maioria dos respondentes era do sexo feminino (54,5%), 65,1% com idade entre 21 e 50 anos, 49,3% casados, 11% com no mínimo ensino superior incompleto, 39,5% não tinham filhos, 49,5% trabalham 40 horas ou mais. A maioria (94,0%) dos entrevistados consumia produtos prontos e semiprontos, sendo temperos (70,2%), molhos (88,6%), macarrão instantâneo (52,4%), bolos (34,8%) e sobremesas (23,7%) os mais consumidos. Quase metade (48,7%) dos entrevistados consumia esses produtos entre uma a duas vezes por semana e apenas 21,5% consumiam esporadicamente. A maioria dos consumidores considerou esses alimentos saudáveis (57,4%) em termos do conteúdo de nutrientes e compostos benéficos à saúde, enquanto os demais apresentaram opinião contrária. As principais razões apresentadas para a compra desses alimentos foram rapidez no preparo (28,7%), sabor agradável (22,6%), comodidade (16,5%), fatores intimamente relacionados com sensorialidade e conveniência, ambas tendências da alimentação brasileira. O percentual de acertos do modelo *logit* foi de 92% (R^2 count). A significância dos coeficientes estimados indicou que indivíduos na faixa etária até 30 anos (23 vezes) e, ou, com elevada carga horária de trabalho (1,41 vezes) estão mais propensos a consumir produtos prontos ou semiprontos. Por outro lado, pessoas que fazem/já fizeram dieta ou recebem/já receberam orientações nutricionais possuem menores chances de consumi-los (em média, pessoas sem orientação ou dieta apresentaram 3 vezes mais chances de consumo).

Conclusão

Concluiu-se que o consumo desses produtos é determinado por características individuais e aquelas relacionadas à conveniência e praticidade como principais motivadores de compra.

Referências

BRASIL FOOD TRENDS 2020. Disponível em: [/Brasil_Food_Trends/index.html](#)>. Acesso em: 27/09/2017.

GREENE W. H. **Econometric Analysis**, 5 ed. New Jersey: Pearson Education, 2002.

MALHOTRA, N. **Pesquisa em Marketing: uma orientação aplicada**. 6 ed. Bookman, Porto Alegre, 2011. 720p.

Palavras-chave: Conveniência; Hábitos; Motivações

EFEITO DA ESTOCAGEM NO CONTEÚDO DE POLIFENÓIS E NA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCOS DE AMORA E DE FRAMBOESA

ROCHELE CASSANTA ROSSI; ALINE CATTANI; PATRÍCIA WEIMER; NATALIA BRAGA; JULIANA DE CASTILHOS; JANINE MORGANA BIRNFELD

¹ UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos
line.ca@hotmail.com

Introdução

No cenário atual, fortes evidências científicas corroboram com o papel da dieta na promoção da saúde e qualidade de vida. Neste contexto, as frutas são consideradas alimentos de boa qualidade nutricional, visto que além de excelentes fontes de nutrientes, são ricas em compostos bioativos que apresentam propriedades benéficas à saúde. Dentre estas propriedades está a ação antioxidante, que combate e neutraliza espécies reativas, evitando o dano oxidativo e conferindo ainda proteção ao organismo¹. A amora (*Rubus Fruticosus*) e a framboesa (*Rubus Ideaus* L.) são frutas com propriedades antioxidantes e, por serem muito perecíveis, seu consumo em forma de suco é uma excelente opção de aproveitamento de suas qualidades nutricionais.

Objetivos

Desta forma, este trabalho teve como objetivo quantificar os polifenóis totais e avaliar a atividade antioxidante in vitro destas frutas vermelhas pós-processamento na forma de suco ao longo do tempo e em diferentes temperaturas de armazenamento, a fim de propor uma cinética de perda desses compostos por fatores oxidantes.

Metodologia

Para a quantificação de polifenóis totais foi utilizado o método de Folin-Ciocalteu² e para determinar a atividade antioxidante foi utilizado o método de captura de radical ABTS³. Pesou-se aproximadamente 50 g de cada fruta e processou-se em liquidificador com 100 mL de água ultra-pura por aproximadamente um minuto. Os sucos obtidos foram transferidos para tubos de centrifugação com fundo cônico (tipo FALCON) de 50 mL e centrifugou-se a 4000 rpm por 10 minutos a 4 °C. Após, o sobrenadante foi retirado e transferido para Beckers e armazenado em temperatura ambiente à 20 °C e sob refrigeração à 5 °C ao abrigo da luz. As análises dos extratos aquosos foram realizadas nos tempos 0; 0,5; 1; 2; 3; 4; 22 e 24 horas e armazenadas em temperatura ambiente (20 °C) e sob refrigeração (5 °C).

Resultados

Os resultados obtidos mostram que o tempo e a temperatura de exposição podem ter efeito sobre o conteúdo de compostos bioativos dos sucos. Para a determinação dos compostos fenólicos e atividade antioxidante, independente das temperaturas analisadas, houve uma pequena redução a partir do tempo inicial para os extratos de framboesa e de amora.

Conclusão

Diante do exposto no presente estudo, pode-se concluir que o suco de fruta da amora e framboesa não necessariamente precisam ser consumidas imediatamente após o preparo, uma vez que para essas frutas as perdas destes compostos nos tempos avaliados foram pequenas, sugerindo mais estudos nestas perspectivas.

Referências

- 1-SOUZA, V. R. et al. Determination of the bioactive compounds, antioxidant activity and chemical composition of Brazilian blackberry, red raspberry, strawberry, blueberry and sweet cherry fruits. Food chemistry, n. 156, p. 362-368, 2014.
- 2-MEDA et.al. Determination of the total phenolic, flavonoid and proline contents in Burkina Fasan honey, as well as their radical scavenging activity. Food Chem., 2005.
- 3-RE, R. et al. Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. Free Radical Biology and Medicine, London, v. 26, n. 9/10, p. 1231-1237, 1999.

Palavras-chave: Rubus Fruticosus; Rubus Ideaus L.; Antioxidante

EFEITO DA LYCIUM BARBARUM EM RATAS WISTAR SUBMETIDAS A DIETA HIPERPALATÁVEL

FERNANDA MOURA RIBEIRO TRINDADE; JULIA OLIVEIRA PENTEADO; GIOVANNA MENEZES ABREU; JÚLIA NEITZEL UECKER; CAMILA CASTENCIO NOGUEIRA; SIMONE PIENIZ

¹ UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

giovanna-abreu@hotmail.com

Introdução

O excesso de peso ocasionado pelo estilo de vida inadequado tem sido alvo de inúmeras pesquisas. Alimentos calóricos com maior palatabilidade e baixo poder de saciedade são caracterizados por serem fatores de risco para a obesidade. A obesidade é definida como acúmulo ou excesso de gordura, principalmente estando próxima aos músculos viscerais. Frente a isso, as frutas atuam como fontes alimentares capazes de auxiliar na redução de peso corpóreo. A exemplo, a fruta Goji Berry (*Lycium barbarum*), vem sendo estudada devido as suas propriedades nutricionais, antioxidantes e contribuição na redução de peso corpóreo.

Objetivos

Avaliar o consumo alimentar, bem como alterações de peso corpóreo de ratas da linhagem Wistar submetidas a dieta hiperpalatável tratadas com Goji Berry.

Metodologia

O experimento biológico foi aprovado pelo Comitê de Ética em Experimentação Animal (Protocolo nº. CEEA 9662-2014). Os animais permaneceram em adaptação por uma semana até o início do experimento. Foram utilizadas 28 ratas da linhagem Wistar, divididas em quatro grupos experimentais (n=7): dieta padrão; dieta padrão + extrato de Goji Berry; dieta hiperpalatável; dieta hiperpalatável + extrato de Goji Berry. A dieta padrão foi composta por ração comercial específica para roedores e a dieta hiperpalatável foi manipulada em laboratório, a qual foi composta por 25% de ração padrão triturada + 34% de leite condensado + 23% de amido de milho + 8% de sacarose + 10% de lipídeo. A Goji Berry foi administrada na forma de extrato por gavagem (2mL/dia) na concentração de 20% para aqueles animais que recebiam este tratamento. Todos os animais receberam água ad libitum durante todo o experimento. O consumo alimentar foi monitorado diariamente, sendo a diferença calculada em gramas entre a quantidade ofertada e a quantidade restante no dia seguinte. Todos os animais foram pesados, em balança eletrônica, semanalmente, para determinação do ganho e/ou perda de peso, sendo o peso final de cada animal subtraído do peso inicial.

Resultados

Por meio dos resultados obtidos no presente estudo observou-se que os animais dos grupos tratamento (dieta padrão + extrato de Goji Berry e hiperpalatável + extrato de Goji Berry) não demonstraram diferença significativa em relação ao consumo alimentar quando comparados aos grupos controles (dieta padrão e dieta hiperpalatável). Com relação ao peso corpóreo, os resultados revelaram que a Goji Berry não evidenciou redução significativa nos grupos tratamento (dieta padrão + extrato de Goji Berry e hiperpalatável + extrato de Goji Berry) sendo observada redução significativa apenas no grupo padrão com relação aos demais grupos analisados.

Conclusão

Diante do exposto conclui-se que a Goji Berry não promoveu alterações no consumo alimentar e, da mesma forma, redução de peso corpóreo nos animais em estudo. No entanto, mais pesquisas tornam-se necessárias para avaliar outras potencialidades da fruta.

Referências

- AMAGASE, H.; NANCE, D.M. A randomized, double-blind, placebo-controlled, clinical study of the general effects of a standardized *Lycium barbarum* (Goji) juice, Gochi. *J. Altern. Complement. Med.*, v.14, n.4, p.403-412, 2008.
- DUTHEIL, F.; GORDON, B.A.; NAUGHTON, G.; CRENDAL, E.; COURTEIX, D.; CHAPLAIS, E.; THEIVEL, D.; LAC, G.; BENSON, A.C. Cardiovascular risk of adipokines: a review. *J. Int. Med. Res.*, 2017.
- LIU, H.; DENG, X.; PENG, Y.; ZENG, Q.; SONG, Z.; HE, W.; ZHANG, L.; GAO, G.; XIAO, T.; YU, X. Meta-analysis of serum non-high-density lipoprotein cholesterol and risk of coronary heart disease in the general population. *Clin. Chim. Acta.*, v.471, p.23-28, 2017.
- SOUZA, C.G.; MOREIRA, J.D.; SIQUEIRA, I.R.; PEREIRA, A.G.; RIGER, D.K. et al. Highly palatable diet consumption

increases protein oxidation in frontal cortex and anxiety-like behavior. Life Science, v.81, p.198-203, 2007.

Palavras-chave: Lycium barbarum; Frutas; Comportamento Alimentar

EFEITO DO CONSUMO DA FARINHA DE BANANA VERDE SOBRE EVOLUÇÃO PONDERAL, MICROBIOMA INTESTINAL E MARCADORES BIOQUÍMICOS DE PERFIL GLICÍDICO E LIPÍDICO EM MODELO MURINO DE OBESIDADE

CAROLYNE PIMENTEL ROSADO; VICTOR HUGO CORDEIRO; LUIZA CASTELLO BRANCO DE SOUZA; BRUNA CADETE MARTINS; ALESSANDRA DA ROCHA PINHEIRO MULDER; JULIO BELTRAME DALEPRANE

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ² UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
carolynerosado@gmail.com

Introdução

O desequilíbrio da microbiota intestinal tem sido apontado como um importante fator no desenvolvimento da obesidade e distúrbios metabólicos. Fatores ambientais como alimentos possuem a capacidade de modular o microbioma, sendo o consumo da banana verde uma potencial estratégia nutricional no tratamento desta doença e co-morbidades associadas.

Objetivos

Investigar o efeito do consumo da farinha de banana verde (FBV) sobre aspectos metabólicos e a composição e diversidade da microbiota intestinal em modelo murino de obesidade induzido por dieta hiperlipídica.

Metodologia

Camundongos machos adultos da cepa C57BL/6 foram alimentados ad libitum com dieta hiperlipídica (50% da energia oriunda de lipídios,) ou dieta controle (normolipídica – AIN93-M) durante 10 semanas. Após o período de indução à obesidade, os animais foram divididos em 4 grupos: controle (n=10, “C”), controle com 15% de FBV (n=10, “CB”), hiperlipídica (n=10, “HF”) e hiperlipídica com 15% de FBV (n=10, “HFB”) durante 4 semanas. Massa corporal e consumo da dieta foram avaliados durante todo período. Ao final do período experimental, a massa de tecido adiposo total foi calculada com base no somatório da massa de tecido adiposo retroabdominal e epididimal. Foram realizadas análises bioquímicas para determinação da glicemia de jejum, teste de tolerância à glicose, insulina, leptina, colesterol total, triglicerídeos, lipoproteínas de alta densidade (HDL-c), lipoproteínas de baixa densidade (LDL-c), HDL não-colesterol plasmático e HOMA-IR (índice de resistência à insulina). O DNA fecal foi extraído das amostras com o kit comercial. A técnica de PCR quantitativa em tempo real (qPCR) foi utilizada para quantificar os grupos de bactérias intestinais do filo Bacteroidetes utilizando primer específico. Os procedimentos experimentais foram aprovados pela Comissão de Ética para Experimentação Animal do Instituto de Biologia Roberto Alcântara Gomes sob protocolo de número 33/2016.

Resultados

O consumo da farinha de banana verde propiciou uma melhora no perfil metabólico dos grupos tratados, gerando efeito protetor no desenvolvimento da obesidade e suas implicações. O consumo médio de dieta não foi diferente entre os grupos, no entanto, a ingestão calórica foi superior nos grupos hiperlipídicos, HF e HFB, quando comparados aos grupos controles, C e CB. Os animais do grupo CB e HFB apresentaram, respectivamente, significativa redução na concentração do Filo Bacteroidetes (-59% e -26%, $p < 0,05$), na concentração sérica de glicose (-20,32% e -12,69%, $p < 0,05$), colesterol (-30,70% e -35,83%, $p < 0,05$), no ganho ponderal (-4% e -8%, $p < 0,05$) e no ganho de massa gorda, quando comparados com os animais do grupo C e HF. Além disso, os animais dos grupos CB e HFB apresentaram aumento na metabolização de glicose e sensibilidade à insulina em relação ao grupo C e HF, respectivamente ($p < 0,0001$). No entanto, as concentrações séricas de triacilglicerídeos colesterol total, LDL-c e colesterol não-HDL foram inferiores ($p < 0,0001$) no grupo CB e HFB quando comparado aos grupos C e HF, respectivamente. As concentrações de leptina mostraram-se superiores para o grupo HFD em comparação aos demais grupos, principalmente ao grupo HFB (GC: 4,7 (p+/-1,9) CB: 3,4 (p+/-1,4) HFD 10,74 (p3,5) e HFB 4,03 (p0,9)).

Conclusão

Nossos resultados são promissores por demonstrarem a eficácia do consumo da FBV, matriz alimentar rica em amido resistente, por modular de forma benéfica o perfil metabólico e intestinal.

Referências

AFSHIN, Ashkan et al. Health effects of overweight and obesity in 195 countries over 25 years. The New England journal of medicine, v. 377, n. 1, p. 13-27, 2017.
FUENTES-ZARAGOZA E, RIQUELME-NAVARRETE MJ, SÁNCHEZ-ZAPATA E, PÉREZ-ÁLVAREZ JA. Resistant starch

as functional ingredient: A review. Food Research International, v.43, p.931-942, 2010.

HARAZAKI T, INOUE S, IMAI C, MOCHIZUKI K, GODA T. Resistant starch improves insulin resistance and reduces adipose tissue weight and CD11c expression in rat OLETF adipose tissue. Nutrition, v.30, issue 5, p.590-595, 2014.

KUMAR, A. & NAYAK, B. P. "Obesity: single house for many evils." Minerva Endocrinology, 2017.

POLAKOF S, DÍAZ-RUBIO ME, DARDEVET D, MARTIN JF, PUJOS-GUILLOT E, SCALBERT A, SEBEDIO JL, MAZUR A, CONTE B. Resistant starch intake partly restores metabolic and inflammatory alterations in the liver of high-fat-diet-fed rats. Journal of Nutritional Biochemistry, v.24, p.1920-1930, 2013.

WHO: World Health Organization obesity and overweight, Fact sheet N°311. Acessado em: setembro 2017. Disponível online: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/>.

Palavras-chave: adiposidade; alimento funcional; amido resistente; prebiótico

EFEITO DO PROCESSAMENTO POR PLASMA ATMOSFÉRICO SOBRE AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DO SUCO DE UVA

FABIANA LIMA DE MELO; JOCELANE CAVALCANTI VITOR ALVES; JUSSIER DE OLIVEIRA VITORIANO;
CLODOMIRO ALVES JUNIOR; MARIA INÊS SUCUPIRA MACIEL

¹ UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco, ² UFRSA - UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

fabianalimma@yahoo.com.br

Introdução

Estudos desenvolvidos nos últimos anos tem comprovado a eficácia do uso do plasma atmosférico como um tratamento microbiológico para alimentos utilizando tecnologia de processamento não térmica de baixo custo, sem geração de resíduos ambientais e com poucos efeitos nas características sensoriais do alimento processado. Entretanto, pouca atenção tem sido dada no impacto desta tecnologia emergente nas características microbiológicas em alimentos líquidos de origem vegetal.

Objetivos

O presente estudo visa investigar os efeitos do processamento por plasma atmosférico sobre a qualidade microbiológica em suco de uva.

Metodologia

Suco de uva fresco da cultivar "Isabel" foi exposto por 0 (controle), 1, 2, 4, 6 minutos a um jato de plasma à pressão atmosférica, gerado em gás hélio, mediante a aplicação de uma descarga de barreira dielétrica (DBD) a uma voltagem de 9kV, frequência de 10KHz e um fluxo de gás de 2l/min. Após a exposição ao jato de plasma, alíquotas de 1,0 mL das amostras diluídas a 10⁻² foram transferidas, em triplicata, ao centro de placas Petrifilm TM YM (3M). Após homogeneização, com auxílio de um disco difusor, as placas foram incubadas a 24h ± 2h a 35°C ± 1°C, conforme metodologia descrita pelo Método Oficial AOAC 991.14 (2010). Posteriormente ao período de incubação, foram realizadas as contagens das colônias.

Resultados

Em todos os ensaios de suco de uva não foram observadas unidades formadoras de colônias para *Escherichia coli*, Coliformes totais e termotolerantes (<1,0 x 10² UFC/mL). Microrganismos mesófilos aeróbios (2,0 x 10² UFC/mL), bolores (1,0 x 10² UFC/mL) e leveduras (5,0 x 10² UFC/mL) foram detectados na amostra controle. Entretanto, entre as amostras processadas por plasma atmosférico nenhuma colônia visível foi identificada a partir de dois minutos de tratamento (<1,0 x 10² UFC/mL)

Conclusão

Nenhuma unidade formadora de colônia visível para mesófilos aeróbios, bolores e leveduras foi observada após dois minutos de processamento do suco de uva integral por plasma atmosférico, gerado por gás hélio a 9kV e 10KHz pelo período de 1,2,4, 6 minutos. Estes achados são bastante encorajadores e demonstram um grande potencial para o uso de plasma não térmico como uma técnica de conservação em suco de uva. Porém, outros experimentos precisam ser realizados, a fim de detalhar o comportamento do alimento processado durante o seu tempo de vida útil bem como investigar se o tratamento promove perigo à saúde humana advindo de possíveis acúmulos de resíduos gerados pela produção do plasma no alimento processado.

Referências

AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of AOAC International. 18. ed., Washington, 2010.

AFSHARI, R.; HOSSEINI, H. Non-thermal plasma as a new food preservation method, its present and future prospect. Journal of Paramedical Sciences (JPS). v. 5, p.116-120, 2014.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 1, de 01 de fevereiro de 2002. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e de Qualidade para a classificação dos produtos a seguir discriminados: Abacaxi; Uva Fina de Mesa; Uva Rústica. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da comissão intersetorial de Bebidas e dá outras providências. Brasília, 2009.

Palavras-chave: Plasma frio; Vitis sp; Qualidade; Suco

EFEITO DO ULTRASSOM COMBINADO OU NÃO A AGENTES QUÍMICOS NA SANITIZAÇÃO DE RÚCULA

ERLANY MONTEIRO RIBEIRO PELISSARI; KARINA VIEIRA COVRE; ALLISSON DO NASCIMENTO; LETÍCIA CRESTAN TONETO; JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

allissonasci@gmail.com

Introdução

O consumo de frutas e hortaliças tem aumentado nas últimas décadas em função da busca por hábitos de vida mais saudáveis (LÓPEZ-GÁLVEZ et al., 2009). A aplicação de métodos de sanitização torna-se um passo fundamental para a produção de alimentos seguros (RAMOS et. al., 2013). Os compostos clorados têm sido foco de preocupação ambiental e há sugestão para a extinção do uso desse produto, assim, há a necessidade da busca por tecnologias alternativas (SÃO JOSÉ et al., 2014). Dentre as alternativas propostas destaca-se a aplicação do ultrassom (SÃO JOSÉ e VANETTI, 2012). O objetivo principal desta alternativa para sanitização é a preservação de alimentos sem o uso de conservantes, com manutenção do valor nutritivo e das características sensoriais, com baixo consumo de energia, à custo competitivo, respeito pelo ambiente e alto grau de segurança (CHEMAT et al., 2011).

Objetivos

Avaliar a eficiência de procedimentos de sanitização com ultrassom associado ou não a ácido láctico, ácido acético, ácido peracético e peróxido de hidrogênio na sanitização de rúcula.

Metodologia

Tratou-se de um estudo experimental, no qual as amostras de rúcula (*Eruca sativa*) foram submetidas à tratamentos alternativos, sendo: ultrassom 40 kHz, ácido láctico 1% e 2%, ácido acético 1% e 2%, ácido peracético 20mg/L, peróxido de hidrogênio 3% e estes compostos químicos combinados ao ultrassom. Para comparar a eficiência dos métodos propostos, as amostras foram tratadas com dicloroisocianurato de sódio 200 mg/L. Amostras não sanitizadas também foram avaliadas. Utilizou-se ultrassom do tipo banho com frequência de 40 kHz modelo 3800H (Branson®). A etapa de sanitização consistiu na imersão da rúcula em solução sanitizante por 5 min à 25°C. Após cada tratamento, foram conduzidas as análises microbiológicas. No qual conduziu-se o plaqueamento nos meios de culturas apropriados para mesófilos aeróbios em ágar padrão para contagem (Himedia®) pela técnica de plaqueamento em profundidade com incubação de 48 horas a $37 \pm 1^\circ\text{C}$ e fungos filamentosos e leveduras por espalhamento em superfície em ágar batata dextrose acidificado (Himedia®) incubadas a 25°C por 5 a 7 dias. Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as médias foram comparadas pelo teste de Duncan, a 5 % de probabilidade.

Resultados

Todos os tratamentos avaliados reduziram significativamente a contaminação inicial da hortaliça ($p < 0,05$), exceto o tratamento com dicloroisocianurato de sódio. Dentre os tratamentos que apresentaram maior redução para mesófilos aeróbios destacam-se a aplicação do ultrassom combinado ao ácido láctico 2%, ao peróxido de hidrogênio 3% e ao ácido peracético. Os tratamentos com peróxido de hidrogênio isolado e o ácido láctico 2% combinado ao ultrassom promoveram redução logarítmica superior ao tratamento com composto clorado ($p < 0,05$). Para fungos e leveduras, todos os tratamentos promoveram redução estatisticamente significativa ($p < 0,05$) em relação às folhas de rúcula não sanitizadas. Porém, não houve diferença estatística entre os tratamentos avaliados e os compostos clorados.

Conclusão

Os sanitizantes propostos apresentaram desempenho similar ou superior ao dicloroisocianurato de sódio na redução de contagem de mesófilos aeróbios e fungos filamentosos e leveduras em rúcula. Ressalta-se que estudos complementares são necessários para permitir a avaliação completa do impacto destes sanitizantes na qualidade físico-química e sensorial.

Referências

CHEMAT, F., et al. Applications of ultrasound in food technology: Processing, preservation and extraction. *Ultrasonic Sonochemistry*, v.18, n.4, p.813-835, 2011.

LÓPEZ-GÁLVEZ, F., et al. Prevention of 199 *Escherichia coli* cross-contamination by different commercial sanitizers

during washing 200 of fresh-cut lettuce. *International Journal of Food Microbiology*, v.133, n.1, p.167-201 171, 2009.

RAMOS, B., et al. Fresh fruits and vegetables—An overview on applied methodologies to improve its quality and safety. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, n. 20, pp. 1–15, 2013.

SÃO JOSÉ, J. F. B., et al. Removal of *Salmonella enterica* Enteritidis and *Escherichia coli* from green peppers and melons by ultrasound and organic acids. *International Journal of Food Microbiology*, v. 190, p. 9- 13, 2014.

SÃO JOSÉ, J.F.B.; VANETTI, M.C.D. Effect of ultrasound and commercial sanitizers on natural microbiota and *Salmonella enterica* Typhimurium on cherry tomatoes. *Food Control*, v.24, n.1-2, p.95-99, 2012.

Palavras-chave: Sanitização; Sanitizantes alternativos; Ultrassom; Rúcula

ELABORAÇÃO DE ACHOCOLATADO EM PÓ DESTINADO À PORTADORES DE DOENÇA CELÍACA E INTOLERANTES A LACTOSE

REGINA ESTEVES JORDÃO; PEDRO THOMAZINI TONETTE; CAIO INFER DEGELO; JOÃO MANOEL CARNEIRO DOS SANTOS; MARA LIGIA BIAZOTTO BACHELLI; VALÉRIA CRISTINA DOS SANTOS CAMARGO

¹ PUC CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas

mbachelli@gmail.com

Introdução

Os achocolatados convencionais são muito consumidos, porém, há uma carência em produtos destinados para portadores de alergias alimentares. A doença celíaca é uma doença autoimune inflamatória do intestino delgado que se manifesta em indivíduos geneticamente suscetíveis devido à ingestão de glúten, caracterizada por uma atrofia total ou subtotal da mucosa intestinal ocasionando a má absorção. Já a intolerância a lactose, que atinge cerca de 40% da população brasileira, é uma deficiência na produção de lactose, enzima responsável pela hidrólise da lactose no organismo (ARAUJO, et.al., 2010).

Objetivos

Desenvolver um produto alimentício destinado ao público infantil e portadores de doença celíaca e intolerantes à lactose, com alto valor nutricional e fácil preparo.

Metodologia

A pesquisa foi desenvolvida por meio de um levantamento bibliográfico, seguido do preparo do produto e análise de sua composição centesimal. A revisão foi feita nas bases de dados SciELO, PubMed e Bireme, visando a definição do público alvo, tipo de produto e ingredientes que atendessem as necessidades nutricionais. Para a análise proteica baseou-se no método de determinação de nitrogênio de Kjeldahl, dividido em três etapas (digestão de amostras, destilação e titulação). Para determinar o teor de gorduras totais seguiu-se o método Bligh and Dyer e para o cálculo de fibras utilizou-se Tabela de Composição dos Alimentos. Os carboidratos foram estimados por diferença segundo a Equação: Carboidrato Total (%) = (100 - [umidade + proteína + lipídeos + cinzas + fibras]); e a umidade foi realizada em estufa com circulação de ar. Quanto a informação nutricional, utilizou-se a legislação vigente e ficha técnica para cálculo dietético.

Resultados

O produto final foi desenvolvido para atender especialmente público infantil, visto a dificuldade de acesso a esse tipo de alimento no mercado. Optou-se pelo achocolatado em pó, devido seu maior tempo de prateleira e aceitabilidade por crianças. Foram utilizados como ingredientes: açúcar de coco, cacau em pó, alfarroba, açaí em pó e farinha de banana verde que misturados apresentaram sabor agradável e adocicado como os produtos similares, apresentando propriedades nutricionais equivalentes a dos achocolatados comerciais, porém os ingredientes utilizados apresentam maiores benefícios à saúde e atendem a necessidade dos portadores de alergias. Uma porção de 25g (2 colheres de sopa) apresentou: 78,0kcal (4%valor diário); 0,1g de lipídeos e 0mg de sódio (quantidades insignificantes); 1,3g de proteína (2% valor diário), 18,0g (6% valor diário) de carboidratos; 1,5g de fibras (6% valor diário). A presença da alfarroba em pó possui flavonóides e diversos sais minerais como potássio, ferro e manganês, além disso a adição do açúcar de coco é um excelente substituto do açúcar refinado e com índice glicêmico menor. O açaí em pó fornece antocianinas, auxiliando como antioxidante e a farinha de banana verde possui propriedades funcionais.

Conclusão

O achocolatado formulado apresenta fácil diluição em água, é nutritivo e natural. Não possui lactose, açúcar refinado, nem conservante prejudicial à saúde, é facilmente preparado em ambiente doméstico e com viabilidade para produção em maior escala.

Referências

ARAUJO, H.M.C.; ARAUJO, W.M.C.; BOTELHO, R.B.A.; ZANDONADI, R.P. Doença celíaca, hábitos e práticas alimentares e qualidade de vida. Rev. Nutr. vol.23, n.3, pp.467-474, 2010.

BERZUINO, M.B.; FERNANDES, R.C.S.; LIMA, M.A.; MATIAS, A.C.G.; PEREIRA, I. Alergia alimentar e o cenário regulatório no Brasil. Rev. Eletr. Farm., v. 14, n. 2, p. 23-36, 2017.

FOOD STANDARDS AGENCY. Guidance on Allergen Management and Consumer Information. 2016 [acesso em 03 out

2017]. Disponível em: <http://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/maycontainguide.pdf>

Palavras-chave: Doença Celíaca; Intolerância a Lactose; Glúten; Preparações

ELABORAÇÃO DE BROWNIE DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN

THAÍS HELENA ALVES DOS SANTOS VARGAS; JULIA SLEIMAN; CHRISTINA MONTUORI

¹ UNIP - Universidade Paulista
chrismontuori@gmail.com

Introdução

A doença celíaca (DC) se caracteriza por intolerância permanente na digestão de peptídeos derivados do glúten e a sua única forma de tratamento é através de uma dieta isenta de glúten. O glúten que é a combinação de várias proteínas, principalmente a gliadina e a glutenina, tem grande utilidade para a indústria de alimentos devido à capacidade de elasticidade e viscosidade, entretanto, ele precisa ser completamente eliminado da alimentação de portadores da doença celíaca e substituído por outras opções de farinhas que sejam isentas deste componente, como fubá, fécula de batata, farinha de mandioca, farinha de milho, polvilho, amido de milho e farinha de arroz.

Objetivos

Elaborar uma receita de brownie de chocolate sem glúten, analisar alterações sensoriais e de custo, além de visar a melhora do seu aporte nutricional, quando comparada a uma receita tradicional.

Metodologia

A partir de uma receita tradicional de brownie de chocolate, foram realizadas adaptações, tais como trocar a farinha de trigo por farinha de arroz, como método principal de substituição e alterar demais ingredientes que continham glúten por uma versão final sem ele. Uma segunda receita sem glúten foi elaborada com o objetivo de melhorar aporte nutricional e aspectos sensoriais, utilizando farinha de arroz e psyllium. Foram elaboradas informações nutricionais, de acordo com as legislações vigentes, permitindo desta maneira, leigos e profissionais conhecerem e avaliarem o produto que estão consumindo. Para a análise comparativa de custo, os produtos foram adquiridos a partir de um mesmo fornecedor e na mesma data, para que não houvesse alteração nos valores de promoção.

Resultados

A partir da receita tradicional foi elaborada uma receita sem glúten, utilizando a farinha de arroz como método de substituição. O resultado final foi de uma massa mais ressecada quando comparada à original; ao esfriar ficava quebradiça e sua cor foi mais opaca, mesmo aumentando em 180% a quantidade de chocolate em pó. Seu percentual calórico atingiu 9% de uma dieta, considerando 2000 kcal/dia, carboidratos 8,5%, proteínas 3,5%, gorduras totais 13%, gorduras saturadas 8%, fibra alimentar 11,5% e sódio 3,5%. Seu custo final, foi de R\$41,19 para a receita total e R\$1,65, a porção. Com base nos resultados obtidos através da receita de brownie utilizando apenas a farinha de arroz foi elaborada uma nova receita, onde 20% da farinha de arroz utilizada, foi substituída por psyllium. O brownie de chocolate adaptado apenas com farinha de arroz apresentou valor calórico de 182kcal/40g, já o com farinha de arroz e psyllium 176kcal/40g, enquanto o brownie tradicional obteve um total de 237kcal/40g.

Conclusão

Ao elaborar uma receita sem glúten e com valor nutricional melhorado foi possível ver a dificuldade para encontrar produtos sem glúten em mercados tradicionais, principalmente achocolatados, chocolates em barra e farinhas sem glúten e quando são encontrados, os preços são exorbitantes, podendo subir em até 300% quando comparado ao similar com glúten. Ainda há muito o que melhorar quanto ao mercado desses produtos, em relação a sua qualidade nutricional, mas principalmente em relação ao custo, pois isso dificulta a realidade dos portadores de DC, principalmente os de classe econômica menos favorecidas. Além disso foi possível observar que é possível melhorar o aporte nutricional, mesmo com a retirada do glúten e sem grande prejuízo às características sensoriais.

Referências

ANVISA. Lei no 10.674, de 16 de maio de 2003. **Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.** (NÃO CONTÉM GLUTEN OU CONTÉM GLÚTEN). Anvisa, 2003.

ANVISA. Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. **Resolução Anvisa RDC nº 360/2003.** Anvisa, 2003.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos.** São Paulo: Manole. 4ª. ed., 2013.

TACO. **Tabela brasileira de composição de alimentos.** Campinas: NEPA-UNICAMP. 4ª. ed., 2011.

Palavras-chave: Doença celíaca; Glúten; Desenvolvimento de produto

ELABORAÇÃO DE NUGGETS VEGETARIANOS ENRIQUECIDOS COM FIBRAS E SEM GLÚTEN

PATRÍCIA DAWYLLA DE FREITAS SOARES; RAIANNA SANTOS ALMEIDA; RAYSSA ANTUNES DE OLIVEIRA;
ÉRYKA JOVÂNIA PEREIRA; LUANA LEMOS LEÃO; PAULA KAROLINE SOARES FARIAS

¹ FASI - Faculdade de Saúde Ibituruna, ² FUNORTE - Faculdades Unidas do Norte de Minas

patriciadawyllanutri10@yahoo.com.br

Introdução

É crescente a preocupação das pessoas com a alimentação saudável, pois verifica-se que está diretamente ligada a uma boa saúde, bem estar, qualidade de vida e prevenção de doenças. Alimentos como o grão de bico, berinjela, feijão, gergelim, linhaça e as farinhas enriquecidas auxiliam tanto na nutrição básica, quanto na prevenção de doenças fortalecendo o sistema imunológico e produzindo substâncias antioxidantes que previnem o envelhecimento precoce.

Objetivos

Desenvolver diferentes tipos de nuggets vegetarianos enriquecido com fibras e sem glúten.

Metodologia

O presente estudo caracteriza-se como quantitativo, transversal e descritivo. Avaliou-se a aceitação sensorial e a intenção de compra dos nuggets vegetarianos entre 200 acadêmicos de ambos o sexo, com faixa etária entre 18 a 50 anos. Foram elaborados três nuggets com os seguintes ingredientes, Nuggets 1 – industrial; Nuggets 2 – a base de farinha de feijão branco enriquecido com gergelim e linhaça; Nuggets 3 – a base farinha de grão de bico, enriquecido com gergelim e linhaça, Nuggets 4 – a base de farinha de berinjela, enriquecido com gergelim e linhaça. Foi explicado aos participantes o objetivo do projeto e colhida a assinatura do termo de consentimento livre esclarecido. Por se tratar de um estudo com seres humanos, foram respeitados todos os preceitos éticos com base no Conselho Nacional de Saúde (CNS) na Resolução 466/2012, e este trabalho foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Associação Educativa do Brasil – SOEBRAS sob o parecer nº 2.216.186.

Resultados

Através dos resultados obtidos, foi possível observar que os nuggets 1, 3 e 4 foram melhores aceitos pelos avaliadores. Sendo que 74% dos avaliadores classificaram o nuggets 1 como “gostei extremamente”, 18 e 27% dos entrevistados avaliaram os nuggets 3 e 4 como “gostei moderadamente”. Apenas o nuggets 2 apresentou baixa aceitação, sendo classificado pelo maioria como “não gostei, nem desgostei”. Os resultados de intenção de compra mostram que o produto 1 teve melhor avaliação, estando classificado como “certamente compraria” por 74% dos avaliadores. Os demais nuggets tiveram menor aceitação, sendo que 24% dos entrevistados afirmaram que comprariam muito raramente o nuggets 2.

Conclusão

Verifica-se que o processo de transição nutricional interferiu de maneira significativa na alimentação da população, e a preferência pelos alimentos industrializados ainda é maioria no paladar das pessoas, o que contribui para o aumento da obesidade e de outras doenças crônicas não transmissíveis.

Referências

JAIME, P. C. et al. Prevalência e distribuição sociodemográfica de marcadores de alimentação saudável, pesquisa nacional de saúde, Brasil 2013. *Epidemiologia e Serviços da Saúde*, v. 24, n. 2, p. 267-276, 2015.

LE, L. T.; SABATÉ, J. Beyond meatless, the health effects of vegan diets: findings from the Adventist cohorts. *Nutrients*, v. 6, n. 6, p. 2131-47, 2014.

ORLICH, M. J. et al. Vegetarian dietary patterns and mortality in Adventist Health Study 2. *JAMA Internal Medicine*, v. 173, n. 13, p. 230-238, 2013.

ORLICH, M. J.; FRASER, G. E. Vegetarian diets in the Adventist Health Study 2: a review of initial published findings. *The American Journal Clinical Nutrition*, v. 100, n. 1, p. 353S-358S, 2014.

Palavras-chave: ALIMENTOS; ALIMENTO FUNCIONAL; ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

ELABORAÇÃO DE UMA COMPOTA À BASE DE CASCAS DE LARANJA COMO MEIO DE GERAÇÃO DE RENDA

CAROLYNE CHIPITELLE CAPUTE; MIKAELLE DE ARAÚJO FERREIRA

¹ UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta, ² UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta
carolcapute@hotmail.com

Introdução

Introdução A casca da laranja é a parte que confere ao fruto maior teor de pectina, fibras alimentares, além de diversas propriedades terapêuticas. Seu reaproveitamento visa não somente a redução do desperdício de resíduos, mas também a criação de uma forma de geração de renda com baixo custo de produção. A valorização de resíduos inicia-se com a caracterização dos mesmos. A casca da laranja contém 16,9% de açúcares solúveis, 9,21% de celulose, 10,5% de hemicelulose e 42,5% de pectina, sendo o componente mais importante. Devido à sua composição rica em carboidratos solúveis e insolúveis, subprodutos da casca de laranjas apresentam alto valor agregado obtidos através da hidrólise química ou enzimática e posterior conversão biológica.

Objetivos

Elaborar uma receita de baixo custo e alto valor nutritivo através do reaproveitamento das cascas de laranjas para criar uma alternativa de geração de renda.

Metodologia

Foi realizada uma busca de artigos dos últimos dez anos nas principais bases de dados utilizando as seguintes palavras-chave cadastradas no DeCS: Citrus sinensis, aproveitamento de resíduos e casca de laranja. Após análise dos artigos, foi selecionada uma receita de compota à base de cascas de laranja como base para a elaboração do subproduto. Foi elaborada uma ficha técnica de preparo contendo: peso bruto, peso líquido, fator de correção, rendimento e custo. A Composição Nutricional foi calculada através de Tabelas de Composição de Alimentos brasileiras. Foi realizada uma alteração na receita original, onde o açúcar refinado foi substituído pelo açúcar demerara, pois este é superior ao primeiro em termos de vitaminas do complexo B e minerais. Para o pré-preparo da compota, dez laranjas foram, inicialmente, lavadas, sanitizadas e descascadas. As cascas ficaram em imersão em água durante três dias, com troca de água três vezes ao dia. Posteriormente, as cascas foram processadas em tiras finas e coccionadas em um litro de água por uma hora. Após este processo, a água foi retirada e o açúcar e o suco (obtido a partir de quatro laranjas) foram acrescentados, indo ao fogo até chegar ao ponto de pérola.

Resultados

O subproduto obtido através da casca de laranjas rendeu 27 porções de 20g cada, ou seja, um rendimento total de 540g. O custo total da preparação foi de R\$4,47, sendo, portanto, R\$0,57 por porção, caracterizando um produto de baixo custo de produção. Em termos de composição nutricional de macronutrientes, o produto final obtido continha 17g de carboidratos, 0,5g de proteínas e 0,3g de lipídeos por porção. Em relação aos micronutrientes foram calculados 25,7mg de cálcio, 17,8mg de fósforo, 0,7mg de ferro, 49,3mg de sódio, 70,1mg de potássio, 31,2mg de vitamina C e 13,3mg de vitamina A por porção.

Conclusão

A composição nutricional da casca da laranja conferiu grande valor nutricional ao subproduto, como a presença de vitaminas, minerais e alto teor de fibras. O aproveitamento dos resíduos realizado no desenvolvimento do produto caracterizou-se em um trabalho de fácil reprodução e baixo custo financeiro com redução do desperdício, resultando em um produto de alto valor nutritivo como alternativa para a geração de renda à população.

Referências

1. K. Rezzadori; S. Benedetti. Proposições para Valorização de Resíduos do Processamento do Suco de Laranja. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.
2. Luciana Ruviaro; Daiana Novello; Janaína Marques de Almeida; Daiana Aparecida Quintiliano. Análise sensorial de sobremesa acrescida a farelo de casca e bagaço de laranja entre universitários de Guarapuava (PR). Revista Salus-Guarapuava-PR. Jul./Dez. 2008; 2(2): 41-50.
3. FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo: Ed. Atheneu, 2002. 307p.
4. PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São

Paulo: Atheneu, 2004. 131 p.

Palavras-chave: Elaboração; Compota; Cascas de laranja; Geração de renda; Reaproveitamento

ELABORAÇÃO E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO QUIBE UTILIZANDO A SEMENTE DE ABÓBORA (CUCURBITA MÁXIMA)

LAIS MOUZINHO CUNHA; HERIKA POLYANA SILVA MARTINS RABELO; VANESSA REGINA PEREIRA DA SILVA;
WESLLEY PHELIX SILVEIRA RABELO

³ FESLZ - Faculdade Estácio De São Luís

laismouzinho7@gmail.com

Introdução

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística a abóbora é uma das hortaliças com maior consumo no Brasil, são consideradas excelentes fontes de fibras, proteínas, vitaminas e minerais, além de serem ricas em compostos bioativos. Apesar, que haja consumo da abóbora em várias regiões do Brasil, os seus subprodutos (sementes e cascas) são desperdiçadas diariamente gerando enormes impactos no meio ambiente. Dentre esses resíduos podem-se citar as sementes de abóbora, que são desperdiçadas a nível industrial e doméstico. As sementes de abóbora possuem características funcionais como ações benéficas ao organismo humano, pois atua no combate das doenças coronárias, na redução do colesterol plasmático, são boas reguladoras no funcionamento do intestino, devido ao alto teor de fibras e também age no fortalecimento do sistema imunológico, pois essa semente contém 13 em sua composição zinco mineral de suma importância para as células do sistema imunológico

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo desenvolver e realizar a análise físico-química do quibe assado utilizando a semente de abóbora (Cucurbita máxima).

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo e quantitativo. A elaboração do quibe foi realizada no laboratório de Técnica e Dietética da Faculdade Estácio de São Luís - Maranhão, no qual foi feita a elaboração da farinha de semente de abóbora para substituindo-a integral e parcialmente pela farinha de quibe (triguilho) e realização das análises físicas – químicas do produto. Foram elaboradas fichas técnicas com duas formulações com 50% e 100% de farinha da semente de abóbora, logo após a padronização foi enviado para análises físico-químicas foram analisadas em triplicata no Laboratório de Análises Química de Alimentos e Água da Universidade Federal do Maranhão.

Resultados

A utilização de 50% da farinha da semente de abóbora apresentou teor elevado de carboidratos (21,10%). No entanto, o quibe 100% da farinha da semente de abóbora, apresentou maiores concentrações de proteínas (13,90%) e valor calórico (319,00%). Ambas as formulações (50% e 100%) os teores encontrados para análise de proteínas, encontram-se de acordo com o estipulado pela legislação vigente para quibe que preconiza teor mínimo de 11%.

Conclusão

Nesse sentido, pode-se concluir que a substituição do trigo para quibe pela farinha da semente de abóbora, possibilitou a elaboração de um produto com valor nutricional mais elevado, contribuindo na redução dos desperdícios das sementes de abóbora. Assim, é importante esclarecer a população sobre a importância da utilização das sementes de abóbora, devido as suas propriedades nutricionais e funcionais para o desenvolvimento de novos produtos alimentícios e enriquecimento dos produtos já padronizados.

Referências

- DAIUTO, E.R. et al. Alterações nutricionais em casca e polpa de abóbora decorrentes de diferentes métodos de cozimento. Revista Iberoamericana de Tecnologia Postcosecha, México, v. 13, n.2, pp. 196-203, 2012.
- FABER, Jaqueline. Composição nutricional e análise sensorial de biscoitos elaborados com a farinha da semente de abóbora (Cucurbita maxima). Nutrição Brasil, v. 15, n. 4, 2016.
- BRASIL. Instituto Adolfo Lutz (São Paulo) Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. São Paulo, 2005. 3ª ed. v.1.
- GUIMARÃES, Renata Rangel; FREITAS, MCJ de; SILVA, VLM da. Bolos simples elaborados com farinha da entrecasca de melancia (Citrullus vulgaris, sobral): avaliação química, física e sensorial. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, v. 30, n. 2, p. 354-363, 2010

Palavras-chave: Cucurbita máxima; Produção de alimentos ; Valor nutricional

ENRIQUECIMENTO DE MASSA DE CHIPA COM FARINHA DE BOCAIUVA

GIULIA MEDEIROS FRANTZ; GIOVANNA DE CARVALHO CORRÊA CHAVES; CAMILA JORDÃO CÂNDIDO; FABIANE LA FLOR ZIEGLER SANCHES; RITA DE CÁSSIA AVELLANEDA GUIMARÃES; ELISVÂNIA FREITAS DOS SANTOS

¹ UFMS - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

gijhchaves@gmail.com

Introdução

Embora, muitos frutos façam parte do cardápio de algumas regiões do país as possibilidades de utilização com a produção natural do Cerrado, são incontáveis e ainda pouco exploradas. A utilização dos frutos do cerrado na gastronomia pode promover a preservação desse bioma através da valorização da identidade cultural das populações locais.

Objetivos

Elaborar e analisar a composição físico-química de chipas com farinha de bocaiuva.

Metodologia

As análises foram realizadas no Laboratório de Processamento dos Alimentos da Unidade de Tecnologia de Alimentos e Saúde Pública, da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul. Foram preparadas duas formulações: F1 (padrão), sem adição de farinha de bocaiuva e F2 (teste), com adição de 10% de farinha de bocaiuva. A composição físico-química foi realizada em triplicata e determinada de acordo com os métodos descritos nas normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Foi determinado umidade, cinzas, proteínas, lipídeos e carboidratos. O total de fibras foi calculado por diferença. A comparação das médias foi realizada pelo teste *t de student*, avaliados com nível de 5% de significância

Resultados

Foram encontrados valores de 26,64 e 28,57% de umidade para as formulações F1 e F2, respectivamente. Maiores teores de umidade ($p < 0,05$) foram encontrados na formulação de chipa 10%. Contudo, tanto F1 como F2 estão de acordo com os padrões da legislação, que determina o valor máximo de umidade de 38% para pães e produtos de panificação. O resíduo mineral total foi de 3,02 e 4,10% para F1 e F2, respectivamente. O resíduo mineral total da polpa da bocaiuva foi avaliado por outros autores e foi observado concentrações significativas de cálcio, fósforo e potássio, e em concentrações menores, sódio, ferro, manganês, zinco e cobre. Assim, o aumento no teor de cinzas da amostra de chipa 10% em relação à amostra controle pode estar atribuído ao acréscimo da farinha de bocaiuva. Na F1 e F2, o teor de lipídeos foi de 15,9 e 21%, respectivamente. A farinha de bocaiuva apresenta altas concentrações de lipídeos, o que demonstra que o aumento nos teores de lipídeos da F2 foi devido a adição da farinha da bocaiuva. A composição dos ácidos graxos da farinha da bocaiuva, apresenta altas concentrações de ácidos graxos insaturados. Demonstrando que a farinha de bocaiuva apresenta altas concentrações de lipídeos e influenciando no valor calórico total da F2. O aumento do valor calórico total da F2 provavelmente está relacionado a maior concentração de lipídeos na farinha de bocaiuva quando comparado a concentração do mesmo do polvilho. Seguindo a mesma linha de raciocínio, devido a menor concentração de polvilho na F2, há uma menor concentração de carboidratos, pois a farinha de bocaiuva apresenta valores menores desse micronutrientes quando comparado ao polvilho azedo. De um modo geral, a amostras de chipa 10% de farinha de bocaiuva apresentou valores superiores à formulação padrão para os lipídios, cinzas, calorias e fibras.

Conclusão

A adição de farinha de bocaiuva melhora a qualidade nutricional em formulações de chipa. Demonstrando-se um excelente ingrediente a ser utilizado para enriquecimento nutricional de preparações, principalmente em relação a concentração de minerais, lipídeos, principalmente insaturados e fibras.

Referências

ALMEIDA, S. P.; PROENÇA, C. E. B.; SANO, S. M.; RIBEIRO, J. F. **Cerrado: espécies vegetais úteis**. Planaltina: Embrapa-CPAC, 1998, p.14-19.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. Brasília, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC n. 90, de 18 de outubro de 2000. **Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de pão**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 18 out. 2000.

Miquelim, J. N.; **Avaliação reológica e físico-química de bombons recheados com preparado de morango, laranja e maracujá em base de açúcar fondant, gordura e chocolate branco**. (Dissertação de mestrado)-Universidade de São Paulo, São Paulo.

Palavras-chave: Acrocomia Aculeata; Fruto do cerrado; Tecnologia de Alimentos

ESTABILIDADE DE FITOQUÍMICOS E DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE LICORES DE SERIGUELA, ELABORADOS SOB DIFERENTES CONDIÇÕES DE PROCESSAMENTO

JUCIARA SIQUEIRA TRINDADE; SARAH ALINE JESUS DE OLIVEIRA; JULIANO ROCHA PEREIRA; MICHELE CORRÊA BERTOLDI

¹ UFJF-GV - Universidade Federal de Juiz de Fora- Campus Governador Valadares
juciarastrin@gmail.com

Introdução

Bebidas elaboradas à base de frutas como vinhos e licores, desde que ingeridas com moderação, podem reduzir o risco de doenças crônicas não transmissíveis como doenças cardiovasculares (RENAULD; LORGERIL, 1992). A seriguela é uma fruta rica em fitoquímicos, os quais contribuem para seu potencial antioxidante (SILVA *et al.*, 2013). Portanto, a produção de bebidas à base desta fruta constitui apreciável fonte de compostos fenólicos, cujos benefícios à saúde tem sido reportados na literatura (PANDEY; RIZVI, 2009).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar a estabilidade de compostos fenólicos (CF) e da atividade antioxidante (AA) de licor de seriguela ao longo do armazenamento (0, 90, 180 e 360 dias).

Metodologia

Licores do tipo fino (1Kg de porção comestível (casca e polpa) / 6L de licor), 30° Brix e teor alcoólico de 18° GL, foram produzidos sob diferentes condições de processamento: a partir de frutos inteiros pelo método tradicional ou infusão a frio (IFS) e de frutos sem sementes (polpa e casca), por infusão a frio (IF), infusão a quente (IQ) e desidratação osmótica (DO). O CF (mg ácido gálico equivalente (AGE)/L licor) dos licores foi determinado pelo método Folin-Ciocalteu e a AA (% Inibição) pelo ensaio DPPH.

Resultados

Os resultados foram analisados por Análise de Variância, Teste de Duncan e correlação de Pearson ($p \leq 0,05$). Licores elaborados por infusão a quente e desidratação osmótica apresentaram maior CF (311,50 e 309,60, respectivamente) e AA (81,17 e 84,92, respectivamente) que aquele elaborado por infusão a frio (CF de 293,95 e AA de 79,51). Licor elaborado por método de infusão a frio apresentou teor mais elevado de CF (345,24) e maior atividade antioxidante (92,39) que aquele por infusão a frio. O composto fenólico dos licores correlacionou-se positivamente com a atividade antioxidante (R^2 médio = 0,9514). Após um ano de armazenamento, não houve redução significativa no composto fenólico dos licores, para todos os tratamentos. Por outro lado, houve redução média de $45,88 \pm 6,38$ % na atividade antioxidante dos licores, o que sugere contribuição de compostos de origem não fenólica na atividade antioxidante da bebida. Licores elaborados por desidratação osmótica e método tradicional de infusão a frio apresentaram maior degradação na AA (50,91 % e 51,83 %, respectivamente) que licores elaborados por infusão a frio e infusão a quente (41,17 % e 39,62 %, respectivamente).

Conclusão

Conclui-se que, embora não tenha ocorrido degradação no composto fenólico dos licores, houve redução considerável do potencial anti-redutor das bebidas, para todas as tecnologias de fabricação.

Referências

- PANDEY, K.B.; RIZVI, S.I. Plant polyphenols as dietary antioxidants in human health and disease. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, v. 2, n. 5, p. 270–278, 2009.
- RENAULD, S.; LORGERIL, M. de. Wine, alcohol, platelets, and the French Paradox for coronary heart disease. *The Lancet*, v. 339, p. 1523-1526, 1992.
- SILVA, Q. J.; MOREIRA, A. C. C. G.; MELO, E. A.; LIMA, V. L. A. G. Compostos fenólicos e atividade antioxidante de ciruelas. *Alimentos e Nutrição*, v. 23, n. 1, p. 73-80, 2012.

Palavras-chave: Antioxidante; Compostos fenólicos; Licor ; Spondias purpurea

FARINHA DE BATATA-DOCE ROSADA: CONTEÚDO DE FENÓLICOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE

ALINE MARIA NASCIMENTO SOUZA; DANIEL ALVES DE SOUZA; INGRYD CAROLINNE COSTA CAMPOS; ANNE KAROLINE DE SOUZA OLIVEIRA; BRUNA PINHEIRO ARAGÃO; ELMA REGINA SILVA DE ANDRADE WARTHA

¹ UFS - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

ewartha@gmail.com

Introdução

É crescente o interesse da população por hábitos de vida saudáveis, despertando a atenção dos consumidores por alimentos com propriedades benéficas, incluindo constituintes bioativos, combinado com a praticidade do consumo de frutas e hortaliças e seus derivados, como por exemplo, farinhas processadas. Logo, a batata-doce (*Ipomoea batatas* L.) se configura em potencial para este fim. Difundida e cultivada em grande parte do mundo, esta hortaliça é uma espécie rústica e de grande importância socioeconômica no Brasil, sendo consumida de várias formas.

Objetivos

Determinar o conteúdo de fenólicos totais e avaliar a atividade antioxidante in vitro de farinha de batata-doce rosada (*Ipomoea batatas* L.).

Metodologia

Foram utilizadas batatas-doces rosadas (Cultivar IPB-014), de maior produção em menor tempo, provenientes dos municípios de São Cristóvão, Malhador e Canindé do São Francisco no Estado de Sergipe, cedidas pelo Departamento de Agronomia da Universidade Federal de Sergipe. Para obtenção das farinhas, as amostras foram secas em estufa convectiva a 60°C, por 9h. Foram obtidos extratos aquoso e hidroalcoólicos (etanol 80% e metanol 80%) na proporção de 1:10 (massa: volume) a partir da farinha obtida. Para determinação do conteúdo de fenólicos totais foi utilizado o reagente Folin Ciocalteu e a avaliação da atividade antioxidante foi realizada nos sistemas modelos: varredura do radical DPPH, captação do radical ABTS e capacidade de redução do ferro (FRAP), em distintas concentrações (0,25 a 4 mg/mL).

Resultados

Todos os extratos contêm teores expressivos de compostos fenólicos totais compreendendo 5,10 (extrato aquoso), 3,60 (hidroetanólico) e 1,29 (hidrometanólico) mg de equivalentes de ácido gálico de farinha ($p < 0,05$). Ademais, os extratos apresentaram percentuais de atividade antioxidante expressivos. No sequestro do radical DPPH, os percentuais foram acima de 50%, cujos valores de IC50 calculados foram em ordem decrescente de eficiência: extrato aquoso > extrato hidroetanólico > extrato hidrometanólico, 0,65mg/mL, 0,70 mg/mL e 1,03 mg/mL de extrato. Igualmente, na captação do radical ABTS, o extrato aquoso (0,0316 μ M de TROLOX/g) se destacou dos demais (extrato hidroetanólico e hidrometanólico, 0,0223 e 0,0222, respectivamente), $p < 0,05$, o que demonstra que para esse método, o extrato aquoso apresenta melhor capacidade de carreamento de compostos bioativos com atividade antioxidante capazes de reduzir o radical ABTS. Em contrapartida, na redução do ferro (FRAP), o extrato hidroetanólico da farinha de batata doce rosada demonstrou expressiva atividade antioxidante (1,2 mg ácido ascórbico/g de extrato) quando comparado aos demais 1,0 e 0,76 mg ácido ascórbico/g de extrato, extratos aquoso e hidrometanólico, respectivamente.

Conclusão

A farinha de batata-doce rosada constitui-se de expressivo teor de substâncias fenólicas; sendo, ainda, considerada, a partir dos métodos antioxidantes avaliativos aplicados, que a farinha desta hortaliça tão conhecida e consumida no Brasil é também fonte de antioxidantes, atuando principalmente como doadora de hidrogênio e até quelante de metais, observados na varredura do radical DPPH e pela capacidade redutora do ferro, respectivamente. Assim, a farinha de batata-doce rosada, provavelmente, denota-se como ingrediente funcional, podendo agregar valor nutricional e potencial antioxidante a outros alimentos ou preparações.

Referências

- BENZIE, I. F. F.; STRAIN, J. J. The ferric reducing ability of plasma (FRAP) as a measure of "antioxidant power": the FRAP assay. *Analytical Biochemistry*, v. 239, n. 1, p. 70-76, 1996.
- BRAND-WILLIAMS, W.; CUVELIER, M. E.; BERSET, C. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *Lebensm. Wiss Technol.* 28, 25-30, 1995.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. O mercado de hortaliças no Brasil. Brasília, 2015. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/o-mercado-de-hortalicas-no-brasil,92e8634e2ca62410VgnVCM100000b272010aRCRD>. Acesso em: 11 ago. 2017.

RE, R.; PELLEGRINI, N.; PROTEGGENTE, A.; PANNALA, A.; YANG, M.; RICE-EVANS, C. Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. *Free Radical Biology & Medicine*, v. 26, n. 9/10, p. 1231–1237, 1999.

SWAIN T & HILLS WE. (1959) The phenolic constituents of *Punnus domestica*. The quantitative analysis of phenolic constituents. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 19: 63-68.

Palavras-chave: Batata-doce rosada; Farinha de hortaliça; Atividade antioxidante; Fenólicos totais

IDENTIFICAÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS CÁPRICO, CAPRÍLICO E MIRÍSTICO EM MANTEIGAS EXTRA, PRIMEIRA QUALIDADE, CASEIRA E GHEE POR CROMATOGRAFIA GASOSA ACOPLADA AO ESPECTÔMETRO DE MASSAS

CAMILLE QUARTEROLI MACHADO; LARISSA VIEIRA DA SILVA; JOÃO PABLO FORTES PEREIRA; CRISTIANE GONÇALVES DE OLIVEIRA FIALHO

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora
camillemachado@yahoo.com.br

Introdução

A manteiga caracteriza-se por ser um produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem do creme derivado exclusivamente do leite de vaca, sendo do tipo extra ou primeira qualidade (PORTARIA N° 146, 1996). A ghee é obtida do leite, creme ou manteiga, por processos que removem quase totalmente a água e sólidos não gordurosos, com flavor característico (CODEX ALIMENTARIUS, 2011). A manteiga exibe concentrações de ácidos graxos como oleico e linoleico conjugado, vitaminas lipossolúveis, ácidos graxos saturados de poder aterogênico, mirístico e palmítico e, ácidos graxos de cadeia média, cáprico e caprílico, com diversas funções de relevância nutricional, como regeneração tecidual, atividade antiinflamatória e características de sabor e aroma (GARCIA; TRAVASSOS, 2012; MAGALHÃES et al., 2008; TACO, 2011). Devido à importância nutricional e escassez de estudos dos ácidos graxos propostos no estudo, faz-se necessária a identificação dos mesmos nos principais tipos de manteigas em circulação comercial.

Objetivos

Identificar os ácidos graxos cáprico, caprílico e mirístico em manteiga extra, primeira qualidade, caseira e ghee por cromatografia gasosa acoplada ao espectrômetro de massas.

Metodologia

Realizou-se pesquisa de mercado no comércio de Juiz de Fora (Minas Gerais) para identificação do perfil de manteigas comercializadas. Foram elaborados dois tipos artesanais: caseira tradicional e ghee. A composição centesimal das amostras foi analisada em duplicata, para determinação de critérios mínimos de qualidade: umidade, sólidos insolúveis e matéria gorda (PORTARIA N° 146, 1996). Realizaram-se extração lipídica a frio pelo método Bligh Dyer e, esterificação pelo método de Hartman & Lago, com posterior injeção das amostras, em duplicata, no cromatógrafo a gás acoplado ao espectrômetro de massas (GCMS QP 2010 ULTRA) de coluna RTX-5MS e padrão Supelco.

Resultados

Os resultados da pesquisa de mercado revelaram algumas tendências, como: tipo primeira qualidade, com sal e 200g. Valor médio de R\$4,27 ($\pm 1,96$) para 200g e, R\$9,67 ($\pm 0,70$) de 500g. A manteiga artesanal verificada em circulação foi a ghee, com preços acima do valor das industrializadas (R\$19,90 a R\$20,00). A composição centesimal revelou valores adequados de umidade, matéria gorda e insolúveis, conforme preconizado pela legislação vigente. A ghee apresentou 99,40% de gordura, próximo do ideal mínimo de 99,6%. Os resultados da cromatografia foram quantificados a partir do somatório dos percentuais de áreas dos picos identificados nos cromatogramas. Os valores de mirístico variaram de 1,54 a 11,76%, cáprico de 1,70 a 10,83% e, caprílico de 4,31 a 49,64%. Os resultados que mais se identificaram com a literatura foram do mirístico, destoando, apenas a ghee (1,54%). Para cáprico e caprílico, somente a ghee apresentou-se próxima (1,70% e 4,21%, respectivamente). A discrepância dos resultados em relação às referências utilizadas pode ser explicada pela variação nos tempos de retenção dos picos dos ácidos graxos, comum na cromatografia e que pode ser minimizado pelo uso do padrão interno. Justificando a maior proporção de caprílico nas amostras.

Conclusão

Os resultados cromatográficos foram corroborados, em parte, com a literatura. No entanto, há necessidade de pesquisas que utilizem a mesma coluna e padrão. As manteigas elaboradas mostraram-se com características de qualidade semelhantes às industrializadas, estimulando a prática da culinária e o consumo de um alimento menos processado possível.

Referências

Brasil. Ministério da Agricultura. Portaria n° 146, de 7 de março de 1996. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 11 mar. 1996.

FAO/WHO (2011) Codex Alimentarius standard for milk and milk products, A-2-1973, adopted in 1973, revision 1999, amendment 2006, 2010, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.

GARCIA, R. V.; TRAVASSOS, A. E. R. Aspectos gerais sobre o leite de cabra: uma revisão. **Rev. Inst. Latic. "Cândido Tostes"**. v.67, n.386, p.81-88, 2012.

MAGALHÃES, M. S. F. et al. Effect of a combination of medium chain triglycerides, linoleic acid, soy lecithin and vitamins A and E on wound healing in rats. **Acta Cir. Bras.** v.23, n.3, p.262-269, 2008.

NEPA – NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). 4ª ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011. 161 p.

Palavras-chave: Ácidos Graxos; Cromatografia; Manteiga; Triglicerídeos de Cadeia Média

IDENTIFICAÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS LÁURICO, CAPRÍLICO E CÁPRICO EM ÓLEOS DE COCO ARTESANAIS POR CROMATOGRAFIA GASOSA ACOPLADA AO ESPECTRÔMETRO DE MASSAS

CAMILLE QUARTEROLI MACHADO; LARISSA VIEIRA DA SILVA; JOÃO PABLO FORTES PEREIRA; CRISTIANE GONÇALVES DE OLIVEIRA FIALHO

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora
camillemachado@yahoo.com.br

Introdução

O óleo de coco é o óleo comestível obtido a partir da semente do coco derivado do coqueiro (*Cocos nucifera* L.) (FAO, 2009). Os óleos e gorduras de coco são as principais fontes alimentícias de triglicerídeos de cadeia média. Os benefícios do consumo do óleo de coco estão relacionados em maior parte com a presença desses triglicerídeos de cadeia média em sua composição, em maiores proporções, o ácido láurico, ácido caprílico e ácido cáprico (BALACHANDRAN et al., 1985). Visto o crescente consumo de óleo de coco, o seu custo elevado e consequente aumento da fabricação caseira como alternativa, fazem-se necessários estudos que comprovem a presença de ácidos graxos de cadeia média em proporções adequadas em seus processos de fabricação artesanal.

Objetivos

O objetivo do trabalho foi identificar os ácidos graxos láurico, caprílico e cáprico em óleos de coco artesanais por cromatografia gasosa acoplada ao espectrômetro de massas.

Metodologia

Foram analisados dois tipos de óleo de coco. Estes foram extraídos artesanalmente no laboratório de técnica dietética do Departamento de Nutrição. Os óleos de coco artesanais foram produzidos pelos métodos caseiros, por fermentação e por aquecimento. As amostras foram analisadas em duplicata. A extração dos lipídios foi realizada através do método de Bligh e Dyer (1959) e esterificados segundo o método de Hartman & Lago (1973). Posteriormente, realizou-se a análise de composição de ácidos graxos por cromatografia por fase gasosa dos ésteres metílicos em cromatógrafo a gás acoplado ao espectrômetro de massas (GCMS QP 2010 ULTRA Shimadzu®), utilizando a coluna apolar RTX-5MS, 5%-difenil, 95%-dimetilpolisiloxano (30 m por 0,25 mm de diâmetro interno e 0,25 µm de espessura da fase estacionária). O tempo total de corrida foi de 27 minutos e 50 segundos.

Resultados

Através dos resultados foi possível identificar os ácidos graxos láurico, caprílico e cáprico nas amostras de óleo de coco artesanal, porém pelo método de obtenção de óleo de coco por aquecimento não foi possível identificar o ácido láurico. Isso sugere que se faz necessário realizar mais estudos com o intuito de melhorar a metodologia e consequentemente melhorar a identificação cromatográfica, sendo o uso de um método de padronização interna uma possível alternativa. Em relação às análises cromatográficas, o óleo de coco obtido pelo método de fermentação foi o que apresentou os perfis de ácido láurico, ácido cáprico e ácido caprílico mais próximos aos encontrados na literatura. Quando analisado o custo, esse também foi o mais viável para o consumidor, comparado ao custo do óleo de coco comercial, gerando economia de R\$ 5,67 (21,3%). Por fim, a preparação do óleo de coco artesanal também incentiva o indivíduo na elaboração do seu próprio alimento, como o recomendado pelo Guia Alimentar para a população brasileira de 2014.

Conclusão

O óleo de coco obtido pelo método de fermentação foi o que apresentou os perfis de ácido láurico, ácido cáprico e ácido caprílico mais próximos aos encontrados na literatura. Esse também foi o mais viável para o consumidor, quando comparado ao custo do óleo de coco comercial. Além disso, fazem-se necessários mais estudos com o intuito de melhorar a metodologia e, consequentemente, a identificação cromatográfica.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Regulamento técnico para fixação de identidade qualidade de óleos e gorduras vegetais**. Brasil, 1999.

BALACHANDRAN, C.; ARUMUGHAN, C.; MATHEW, A. G. Distribution of major chemical constituents and fatty acids in different regions of coconut endosperm. **J. Am. Oil Chem. Soc.**, 62(11): 1583-6, 1985.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO). **Standard for named vegetable oils. Codex Alimentarius.** (Codex Stan 210-1999, Revisão 3), 2009.

Palavras-chave: Cromatografia; Óleo de Coco; Triglicerídeos de Cadeia Média

INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE CAMELLIA SINENSIS SOBRE AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, A CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E O PERFIL SENSORIAL DE PÃO DE FORMA INTEGRAL

THAIS SANTOS SILVA; LARISSA SANTOS MACIEL DE AZEVEDO; ANDRESSA DO NASCIMENTO DIAS; LUANA ARAGÃO DE ALMEIDA; JULIANA MARINHO DA SILVA; NATHÁLIA MOURA NUNES

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
nunesnathalia@yahoo.com.br

Introdução

Os compostos fenólicos são componentes bioativos presentes em matrizes alimentares de origem vegetal. Seu consumo tem relação inversa com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Entretanto, é baixo o consumo desses compostos em diversos países. Nos últimos anos, a elaboração de novos produtos alimentícios com elevados teores de compostos fenólicos mostrou expansão significativa. Os produtos de panificação, em especial os pães, estão sendo estudados como potenciais alimentos a serem enriquecidos com esses compostos, pois apresentam versatilidade de preparo e são amplamente consumidos. A adição de matrizes alimentares fontes de compostos fenólicos na formulação de pães, tais como plantas da espécie *Camellia sinensis*, que apresentam teores elevados de catequinas, pode ser uma estratégia viável para aumentar a ingestão de compostos fenólicos provenientes da dieta.

Objetivos

Avaliar o efeito da adição de *Camellia sinensis*, na forma de infusão e na forma de pó de folhas verdes e secas, sobre as características físicas, a capacidade antioxidante e o perfil sensorial de pão de forma integral.

Metodologia

Foram elaborados três tipos de pão: Pão controle, sem adição de *C. sinensis* (PC); Pão adicionado de infusão de *C. sinensis* a 2,0% (p/v), em substituição total da água da formulação controle (PI); Pão adicionado de pó de folhas verdes e secas de *C. sinensis*, em substituição parcial da farinha de trigo integral (PP). Os parâmetros de rendimento, volume, densidade foram calculados. A umidade foi determinada por secagem direta em estufa a 105 °C. A cor do miolo e da casca foi avaliada seguindo o sistema de cor no espaço L* a* b* (Minolta®, CR400). A capacidade antioxidante foi determinada pelos ensaios de Folin-Ciocalteu e FRAP. A avaliação do perfil sensorial dos pães foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho, segundo parecer consubstanciado n° 926.754. A equipe foi composta por 12 provadores saudáveis, não treinados, com idade entre 19 e 60 anos e que afirmaram consumir pão frequentemente. Todos leram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As amostras de pão foram apresentadas ao mesmo tempo para cada provador, tendo cada uma das amostras uma codificação de três dígitos. Foi realizado teste afetivo com escala hedônica estruturada de nove pontos, verbal, numérica e bipolar para a avaliação de oito atributos sensoriais: aspecto global, aroma, cor da casca, cor do miolo, sabor, textura, sabor residual e aparência.

Resultados

A adição de *C. sinensis*, na forma de infusão ou pó, não influenciou no rendimento, volume e densidade e umidade dos pães, mas foi capaz de conferir cor mais escura, esverdeada e menos amarelada aos pães, o que pode ser explicado pela cor verde escura de ambas as formas de apresentação dessa planta. A capacidade antioxidante de PC, PI e PP foi 15,08±4,99; 24,14±1,22 e 37,42±4,90 mg de ácido gálico/100 g pão em base seca, respectivamente, quando avaliada pelo ensaio de Folin-Ciocalteu, e 0,57±0,09, 1,18±0,18 e 1,86±0,07 mmol de Fe²⁺/100 g de pão em base seca, respectivamente, quando avaliada pelo ensaio de FRAP. O pão com infusão de *C. sinensis* apresentou melhor aparência, sabor, textura, cor da casca e aceitação global que os outros pães, bem como aroma e cor do miolo semelhantes aos do pão controle.

Conclusão

A adição de chá verde pode ser realizada em pães de forma integral para aumentar a oferta de compostos fenólicos na dieta e melhorar a qualidade sensorial desse alimento.

Referências

IAL – Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Capítulo 6: Análise Sensorial. Coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea. São Paulo, ed. IV, ed. dig. 1ª, p. 1020, 2008.

MACFIE, H.J; BRATCHELL, N. Designs to balance the effect of order of presentation and first-order carry-over effects in hall tests. *Journal of Sensory Studies*. n. 4, p. 129-148, 1989.

CHAN, E. W. C.; LIM, Y. Y.; CHEW, Y. L. Antioxidant activity of *Camellia sinensis* leaves and tea from a lowland plantation in Malaysia. *Food Chemistry*, v. 102, n. 4, p. 1214-1222, 2007.

Palavras-chave: Chá verde; compostos fenólicos; análise sensorial; FRAP; catequinas

INFLUÊNCIA DA RADIAÇÃO GAMA NA QUALIDADE DO TOMATE (*S. LYCOPERSYSCUM*) CULTIVAR CAQUI.

DANUSA OLIVEIRA DE MEDEIROS; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; LIDERLÂNIO ALMEIDA; SAMARA ALVACHIAN CARDOSO ANDRADE; ALDA VERONICA SOUZA LIVERA; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA

¹ UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

DANUSA.MEDEIROS@HOTMAIL.COM

Introdução

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística o Brasil é o nono produtor de tomate (*S. lycopersicum*) a nível mundial apresentando uma área plantada de 62.581 hectares os quais produziram 3.943.983 toneladas, no ano de 2008. A área colhida e a produção na safra de 2013, em relação à de 2012, mostraram incremento de 8,0% e 8,9%, respectivamente. A cada ano a produção deste fruto vem aumentando, sendo este mundialmente consumido, tanto “in natura”, principalmente em saladas, como processado para produtos como molhos, o que resulta em uma maior procura pelo mercado. O tomate é um alimento consumido em larga escala pelos brasileiros é considerado um fruto de média perecibilidade de acordo com o cálculo de sua taxa de perecibilidade que avalia a firmeza e a taxa respiratória das frutas e hortaliças. Para prolongar a vida útil dos alimentos a Indústria vem buscando técnicas que possibilitem preservar características químicas e microbiológicas, dentre estas, está a irradiação de alimentos. A Resolução de Diretoria Colegiada Nº 21, de 26 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária aborda o emprego da irradiação em alimentos. As fontes de irradiação autorizadas pela Comissão Nacional de Energia Nuclear são: Isótopos radioativos emissores de radiação gama (Cobalto 60 e Césio – 137); Raios X gerados por máquinas que trabalham com energias de até 5 MeV; Elétrons gerados por máquinas que trabalham com energias de até 10 MeV. A fonte mais utilizada é a de Cobalto 60, por oferecer maior segurança ambiental e menor custo. Do ponto de vista higiênico sanitário a referida Resolução estabelece como padrão, o máximo de 5×10^2 de coliformes fecais por grama de fruta. De forma geral, é preconizado que alimentos com contagens microbianas da ordem de 10^5 a 10^6 g⁻¹ são impróprios para o consumo humano, por alterações organolépticas, riscos de deterioração e/ou presença de patógenos.

Objetivos

Avaliar o efeito da irradiação gama sobre a qualidade microbiológica e físico-química em tomates.

Metodologia

As amostras de tomate (*S. lycopersicum*) foram subdivididas em três grupos: amostra “A” os tomates sem irradiação e amostra “B” e “C” com os tomates submetidos a radiação gama com doses de 0,5kGy e 1,0kGy, respectivamente. As análises microbiológicas para indicação de Coliformes e Salmonella spp. foram realizadas em triplicata no tempo zero, 7º, 14º e 21º dia. A análise de coliformes seguiu o método de Número Mais Provável, e de Salmonella a ISO 6579 do ano de 2007. A metodologia das análises foi descrita por Silva et al. (2010). O pH e acidez titulável seguiu o Instituto Adolfo Lutz (2008) com intervalos a cada dois dias totalizando vinte e um dias. Foram utilizados os testes estatísticos ANOVA seguida de Tukey, para a as análises de variância a um nível de significância de 5%.

Resultados

Os resultados obtidos demonstraram que todas as amostras apresentaram ausência de coliformes e Salmonella spp. Com a dose de 0,5kGy as amostras apresentaram valores menores de pH quando comparados as amostras controle e de 1,0kGy. Esta redução nos valores de pH, confere ao tomate uma maior resistência a contaminações por outros microrganismos como: Bacillus coagulans, Clostridium botulinum e C. butircumos. Desta forma a irradiação contribui para garantir a inocuidade sanitária dos tomates, considerado um alimento de alta perecibilidade.

Conclusão

A irradiação interferiu apenas na acidez e pH, ou seja, após irradiados, a acidez dos tomates aumentou e o pH reduziu.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da RDC Nº12, de 2 de janeiro de 2001.

RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 10 de janeiro de 2001. (ANVISA).

SILVA, N; JUNQUEIRA, V.C.A; SILVEIRA, N.F.A.T.; TANIWAKI, MH; SANTOS RFS; GOMES, RAR- Manual de métodos de análises microbiológicas de alimentos e água. 4ª Ed. São Paulo: livraria varela; 2010.

ZEITUNE, Carmo R. et al. Manual Operacional das CEASAS do Brasil. Belo Horizonte, 2011.

Palavras-chave: Acidez; Irradiação; pH; TOMATE

INFLUÊNCIA DA RADIAÇÃO GAMA NO TEOR DE VITAMINA C DE TOMATE CEREJA EM PÓS-COLHEITA

ANDREIA CORREIA DA SILVA; KARLA FERREIRA MENDES; ADRIELLY SILVA FERREIRA; KASSIO FERREIRA MENDES; SUMAYA FERREIRA GUEDES

¹ UNIMEP - Universidade Metodista de Piracicaba, ² UNEMAT - Universidade do Estado de Mato Grosso, ³ USP - Universidade de São Paulo
andriacorreia18@hotmail.com

Introdução

O estilo de vida e os hábitos alimentares dos consumidores vêm sofrendo alterações significativas nos últimos anos, notadamente nas populações das diferentes classes sociais. Os consumidores estão, cada vez mais, em busca de alimentos saudáveis e práticos, onde o tempo é um fator primordial. E como o tomate cereja é altamente perecível, a utilização de técnicas de conservação com irradiação é necessária para o aumento de tempo de vida útil do fruto, evitando possíveis perdas, mas a irradiação pode causar perdas significativas no teor de vitamina C.

Objetivos

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a influência de diferentes doses da radiação gama no teor de vitamina C de tomate cereja armazenados para conservação em pós-colheita.

Metodologia

No experimento foi utilizado cultivar de tomates cereja adquiridos na Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo - CEAGESP de Campinas, SP. As amostras dos tomates cereja foram submetidas à radiação gama proveniente de uma fonte de Cobalto-60 tipo Gammacell-220 no Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA) da Universidade de São Paulo (USP), sob doses de 0 (controle); 0,25; 0,50 e 1,0 kGy e armazenadas à temperatura ambiente durante a maturação. Foram realizadas análises do teor de vitamina C aos 1, 7, 14, 21 e 28 dias após a irradiação. Para a determinação de vitamina C nas amostras de tomate cereja utilizou-se a metodologia proposta pela AOAC (1984), alterada por Benassi e Antunes (1988). Foram pesadas 3 g de amostra trituradas e homogeneizadas, posteriormente adicionou-se 30 mL de ácido oxálico 1%. Seguidamente a solução foi filtrada em papel filtro e adicionada 10 mL de ácido oxálico 1% ao filtro. As amostras foram tampadas e mantidas em um ambiente escuro durante 15 minutos, posteriormente transferiu-se 10 mL do extrato para um erlenmeyer e assim realizou-se a titulação. Como indicador foi utilizado 2,6 de dicloroindofenol, onde o mesmo foi reduzido pela vitamina C, havendo assim a mudança para a coloração rósea.

Resultados

Nos resultados, foi notado um decréscimo no teor de vitamina C em todos os tratamentos com diferentes doses de radiação durante o aumento no período de armazenamento dos tomates cereja, sendo estes tratamentos semelhantes a partir dos 21 dias e atingindo em média 17 mg 100g⁻¹ de fruto no final das avaliações.

Conclusão

Conclui-se que os tomates cereja submetidos à tecnologia de radiação gama como método de conservação pós-colheita alteraram os teores de vitamina C apenas inicialmente em relação aos tomates não irradiados, portanto, a irradiação pode ser recomendada para a conservação deste fruto.

Referências

AOAC - ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. **Official methods of analysis**. 27th ed. Washington, DC, 1984. 845p.

BENASSI, M.T.; ANTUNES, J.A. Comparison of metaphosphoric and acids as extraction solutions for the determination of vitamin in selected vegetable. **Arquivo de Biologia e Tecnologia**, São Paulo, v.31, p.507-513, 1988.

Palavras-chave: ácido ascórbico; mudança alimentar; produto irradiado; vida útil prolongada

INFLUÊNCIAS DOS MÉTODOS DE EXTRAÇÃO SOBRE O TEOR E O PERFIL DE COMPOSTOS FENÓLICOS E SOBRE A CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC)

CAMILA DAS NEVES DIDINI; CAROLINA GAMA FRANÇA; ISABELLA OLIVEIRA ALVES MOREIRA DE CARVALHO; MARIANA COSTA MONTEIRO; MARIA LUCIA MENDES LOPES

¹ UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

camila.didini@gmail.com

Introdução

As plantas alimentícias não convencionais (PANC), são plantas ou partes de plantas que não são comumente inseridas na alimentação cotidiana da maioria da população. Pesquisas relacionadas a compostos bioativos e capacidade antioxidante em PANC são escassas e não há um protocolo de extração estabelecido para realização dessas análises.

Objetivos

O trabalho teve como objetivo analisar a influência de diferentes métodos de extração sobre o teor e o perfil de compostos fenólicos e sobre a capacidade antioxidante em seis espécies de PANC.

Metodologia

As PANC foram selecionadas, levando em consideração, um levantamento prévio realizado junto a associações de produtores do Estado que identificou as espécies mais comumente encontradas no Estado do Rio de Janeiro. Amostras das espécies: beldroega (*Portulaca oleracea* L.), caruru (*Amaranthus viridis*), major gomes (*Talinum paniculatum*), ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), trapoeraba (*Commelina erecta*) e vinagreira roxa (*Hibiscus acetosella*) foram obtidas na Fazendinha Agroecologica da EMBRAPA. Foram utilizadas as folhas que foram trituradas em nitrogênio líquido, submetidas à extração seguindo matriz de planejamento experimental com ponto central, tendo como variáveis independentes a concentração de metanol em solução aquosa (20%, 50% e 80%) e a temperatura de extração (40, 70 e 100°C). Também foram testadas as extrações com água milli-q nas diferentes temperaturas. O teor de compostos fenólicos totais foi analisado pelo métodos de Folin-Ciocalteu e o perfil por Cromatografia Líquida acoplada à Espectrometria de Massas (CLAE-DAD-MS), utilizando como principais comprimentos de onda 280nm, 325nm e 530 nm, enquanto a capacidade antioxidante foi analisada pelos métodos *Trolox Equivalent Antioxidant Capacity* (TEAC) e *Ferric Reducing Ability of Plasma* (FRAP).

Resultados

Foram observadas diferenças significativas entre os resultados obtidos com os diferentes métodos de extração. Foi observado que extratos obtidos a partir de uma combinação entre concentração de metanol e temperatura apresentou maior teor de compostos fenólicos e capacidade antioxidante para uma espécie, mas não pra outra. Desta forma, não houve uma única combinação das variáveis independentes que gerasse uma condição ótima para todas as espécies. Dentre as espécies, aquela que apresentou menor variabilidade no teor compostos fenólicos totais (mg EAG/100 g), foi major gomes, em que a combinação 20%/100°C apresentou menor teor (98,42±0,43) enquanto 80%/100°C apresentou o maior teor (144,17±1,54), representando um aumento de 46%. A espécie ora-pro-nóbis apresentou a maior diferença, 143%. Para capacidade antioxidante, pelo método de FRAP e TEAC a espécie major gomes foi a que apresentou maior diferença, 116% e 198%, respectivamente. Enquanto as que apresentaram menores teores para FRAP e TEAC, respectivamente, foram, trapoeraba (195%) e vinagreira roxa (190%). Essa variação, pode ser explicada pela polaridade dos compostos presentes em cada uma das espécies e sua afinidade com as soluções extratoras. Os cromatogramas obtidos demonstram diferenças no perfil de compostos fenólicos, em função da extração realizada.

Conclusão

Em função das diferenças nas matrizes alimentares de cada espécie não foi possível identificar um método comum a todas as PANC que promovesse melhor extração dos compostos fenólicos.

Referências

- BENZIE, I. F. F., & STRAIN, J. J. The ferric reducing ability of plasma (FRAP) as a measure of "antioxidant power": The FRAP assay. *Analytical Biochemistry*, v. 239(1), p. 70–76. 1996.
- KINUPP, V.F.; LORENZI, H. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: Guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

RE, R. et al. Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. *Free Radical Biology & Medicine*, v. 26(9–10), p. 1231–1237. 1999.

WU, S. et al. Bioactive and Marker Compounds from Two Edible Dark-Colored Myrciaria Fruits and the Synthesis of Jaboticabin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v. 61, n. 17, p. 4035-4043, maio 2013.

Palavras-chave: Compostos biativos; FRAP; HPLC; Planejamento Experimental; TEAC

MODIFICAÇÃO DE UMA PREPARAÇÃO TRADICIONAL BRASILEIRA PARA ATENDER O PÚBLICO FENILCETONÚRICO

CAMILA MELO ARAUJO DE MOURA E LIMA; GABRIELA FERNANDES DE MATOS; JULIANA SILVA GAMONAL; LETÍCIA FONTES FERNANDES; MARIA VICTÓRIA LINS PEDROSA; SINVALDINA RABELO DOS SANTOS LUZ

¹ UNICEUB - Centro Universitário de Brasília
matosfgabriela@gmail.com

Introdução

A fenilcetonúria é uma doença autossômica recessiva, que quando não tratada leva ao aumento de fenilalanina no sangue e o consequente acúmulo no sistema nervoso central. O tratamento da doença consiste na retirada ou controle da quantidade de fenilalanina ingerida. A retirada de alimentos proteicos limita a dieta para fenilcetonúricos a preparações ricas em carboidratos e com baixo valor nutricional. Há algumas opções que podem ser encontradas para substituir alimentos contraindicados aos portadores da patologia, sendo um deles a mandioca. Este tubérculo é um alimento regional de grande importância econômica para o Brasil e sua utilização e de seus derivados como o sagu, em preparações, enaltece a cultura local, além de gerar autonomia ao indivíduo com o ato de cozinhar.

Objetivos

O objetivo desse trabalho é a elaboração de uma receita com intuito de atender o público fenilcetonúrico que apresenta restrições ao consumo de proteínas.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo e para a sua realização foram elaborados dois tipos de arroz doce, sendo um preparado com arroz branco, leite integral, leite condensado, achocolatado e coco fresco e a outra preparação feita com sagu, leite de coco, cacau em pó, açúcar mascavo e coco fresco. O preparo do arroz doce tradicional adicionado de achocolatado foi feito cozinhando o arroz em água até total cozimento com adição dos outros ingredientes posteriormente, seguido de sua finalização. O sagu foi cozido direto no leite de coco e adicionado os demais ingredientes no final da cocção. Para a determinação do valor nutricional de cada preparação foi usado a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos.

Resultados

Se comparado o custo total, não houve diferenças significantes entre os dois preparos, o que contribui para a inserção em cardápios escolares especiais e dietas dos indivíduos portadores de fenilcetonúria. O rendimento total também não apresentou mudança significativa. Os valores nutricionais não são os mais indicados para uma dieta de um indivíduo saudável por apresentar baixo valor proteico em relação aos outros nutrientes, contudo isso se mostra essencial para fenilcetonúricos. Foi alcançada uma diminuição de 4,15g para 1,48g de proteína por porção. A quantidade de lipídios totais na receita modificada encontra-se elevada com 18,38g por porção, entretanto esses valores são derivados da utilização do coco e seu extrato líquido, alimentos esses que apresentam benefícios para a saúde humana. Com a substituição do arroz pelo sagu a quantidade de carboidrato também sofreu modificação, aumentando consideravelmente de 20,65g para 31,82g por porção. Isso se dá pela composição do sagu ser basicamente de amido.

Conclusão

Esse trabalho mostra que é possível a elaboração de uma preparação a partir de outra, para atender as necessidades de um portador de fenilcetonúria, ajudando-o assim a sentir-se mais incluído. A diminuição proposta do valor proteico com a adaptação do arroz doce foi alcançada, chegando a 64,4% a menos de proteína.

Referências

ALMEIDA, Manuela Ferreira. Tratamento dietético no metabolismo proteico. *Nascer e Crescer*, Porto, v. 20, n. 03, 2011.

LAGES, Priscilla Ceci; RIBEIRO, Rita de Cássia; SOARES, Luciana Santos. A gastronomia como proposta de qualificação dietética das refeições hospitalares pastosas: análise, intervenção e avaliação. *Alimentos e Nutrição: Brazilian Journal of Food and Nutrition*, Araraquara, v. 24, n. 1, p. 93-99, 2013.

MIRA, Nádya V. M.; MARQUEZ, Ursula M. Lanfer. Importância do diagnóstico e tratamento da fenilcetonúria. *Revista de*

Palavras-chave: sagu; fanilalanina; fenilcetonúria; arroz doce

NÉCTARES DE FRUTAS: ASPECTOS SOBRE ROTULAGEM

LOURRAN ARAUJO DE SOUZA; ERICA DE LIRA GARRIDA CRESPO; ROSA MARIA SÁ ALVES; RINALDINI CORALINI PHILIPPO TANCREDI

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

lourran_araujo@hotmail.com

Introdução

Os rótulos presentes nas embalagens de alimentos industrializados são elementos identificadores que, além da função publicitária, devem fundamentalmente ser um meio de informação que permita ao consumidor uma escolha adequada e indique a forma correta de conservação e preparo dos produtos alimentícios.

Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo analisar de forma crítica as informações contidas na rotulagem de néctares de frutas, verificando as conformidades de acordo com as legislações vigentes.

Metodologia

Foi realizado um estudo comparativo, descritivo e transversal, com pesquisa de campo e coleta das informações obrigatórias, nutricionais e complementares de rotulagem, em que se buscou verificar a concordância das regulamentações sanitárias vigentes, na caracterização de 42 rótulos de néctares de frutas de diversos sabores e marcas, no período de julho a agosto de 2017. As amostras foram coletadas em redes de estabelecimentos comerciais com grande distribuição, localizados no município Rio de Janeiro. Para facilitar a avaliação proposta, foi elaborada uma ficha de checagem, contendo as informações obrigatórias de rotulagem, utilizada para organizar as informações retiradas dos rótulos. Os rótulos destes produtos foram analisados de acordo com as diretrizes da Resolução da Diretoria Colegiada nº 259 de 23 de setembro de 2002 do Ministério da Saúde, Resolução da Diretoria Colegiada nº 26 de 02 de julho de 2015 do Ministério da Saúde. Foi avaliado também o cumprimento da Lei nº 10.674/03 sobre a presença do glúten em alimentos.

Resultados

A grande maioria dos néctares de frutas, foi fabricada no estado de Minas Gerais, que além da fruticultura voltada para o consumo in natura, aposta na produção que atenda a demanda dos fabricantes de sucos. Não foram encontradas irregularidades na declaração das informações obrigatórias de rotulagem de néctares. Em relação a tabela nutricional, foi verificado teor calórico entre 76 e 112 quilocalorias. Somente uma amostra informou presença de componentes alergênicos, uma vez que néctares de frutas, não estão enquadrados como os principais alimentos com características alergênicas, salvo raras exceções e 100% apresentou informação sobre glúten. A variação de peso líquido diferenciava-se em volume de 1 litro e 200 mililitros, e a medida caseira foi de 200 mililitros em todas as amostras. Este valor facilita à comparação entre os produtos no ato da compra, ajudando o consumidor a identificar o preço mais acessível, além de permite que o mesmo escolha o produto que mais se adequa às suas necessidades nutricionais.

Conclusão

Conclui-se que a rotulagem dos produtos estavam em conformidade com a legislação, de modo que isso contribua para a escolha do consumidor em relação ao produto.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, 26 dez. 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 40, de 21 de março de 2001. Aprova o regulamento técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 22 de mar. 2001, (57-E), p.22, Seção 1.

BRASIL. Lei n.10.674, 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União, Brasília, 16 maio 2003.

Palavras-chave: informações de rotulagem; legislação; sucos industrializados

NUTRIENTES E COMPOSTOS BIOATIVOS DE ALECRIM (*ROSMARINUS OFFICINALIS*) FRESCO, DESIDRATADO E SEUS CHÁS PREPARADOS POR INFUSÃO A QUENTE E A FRIO

POLIANA MIRANDA ROBERTO; SORAIA SILVA PINHEIRO; LÍVYA ALVES OLIVEIRA; CERES MATTOS DELLA LUCIA; HELENA MARIA PINHEIRO SANT'ANA

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa

ceresnut@yahoo.com.br

Introdução

O *Rosmarinus officinalis*, de nome popular alecrim, trata-se de uma planta aromática com aplicações medicinais, farmacêuticas e cosméticas. Sua ação antioxidante é relatada na literatura e seus compostos bioativos vêm sendo identificados. Porém, tais compostos são sensíveis ao aquecimento, resultando na redução da ação antioxidante.

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo investigar a concentração de macronutrientes, vitamina C e compostos bioativos do alecrim na forma *in natura*, desidratado e preparado sob infusão a quente e em água gelada.

Metodologia

Para a realização da análise centesimal, determinou-se a umidade em estufa a 105 °C e as cinzas em mufla a 550 °C. As proteínas foram determinadas pelo método micro-kjeldhal e a fibra alimentar total pelo método gravimétrico não enzimático. Os lipídios foram determinados em extrator Soxhlet. Os carboidratos foram determinados por diferença. Para o cálculo do valor energético, multiplicaram-se os valores de gramas de carboidratos e proteínas por 4 e de gramas de lipídios por 9. As análises de vitamina C foram realizadas por cromatografia líquida de alta eficiência, com detecção por arranjo de diodos. Os compostos fenólicos totais e a atividade antioxidante foram determinados no alecrim *in natura*, desidratado, e preparado em infusão a quente e extração a frio. Para análise estatística utilizou-se o software SPSS versão 23.0, adotando-se um nível de significância de 5%.

Resultados

O alecrim apresentou 63,18% de umidade, 4,99 g de lipídios/100 g, 28,23 g de carboidratos/100 g, 1,27 g de proteína/100 g e 19,15 g de fibras/100 g, sendo dessas, 3,30 g solúveis e 15,86 g insolúveis. O valor energético foi de 163,26 kcal/100g. Não houve diferenças quanto à concentração de compostos fenólicos entre a erva *in natura* e desidratada. Ao se comparar as concentrações de fenólicos totais presentes nos chás, não foram observadas diferenças entre os dois métodos de infusão. O mesmo comportamento foi observado para a atividade antioxidante. O alecrim apresentou concentrações mais elevadas de vitamina C na forma *in natura* (58,31±4,77 mg/100 g) quando comparado à forma desidratada (19,13±12,88 mg/100 g), entretanto, tais concentrações não variaram nas infusões a frio e a quente (31,44±19,68 mg/100 g e 32,07±10,42 mg/100 g, respectivamente).

Conclusão

O alecrim mostrou-se uma erva rica em nutrientes, podendo resultar em maior proteção à saúde, devendo seu consumo ser incentivado. Não foram observadas diferenças quanto às concentrações de vitamina C, compostos fenólicos e atividade antioxidante entre as infusões a quente e a frio.

Referências

- CARVALHO-JUNIOR, R. N. et al. Comparison of the global yield and chemical composition of rosemary (*Rosmarinus officinalis*) extracts obtained by hidrodistillation and SFE. In: V Encontro brasileiro de fluidos supercríticos, 2004, Florianópolis. **Caderno de Resumos do V EBFS**. Florianópolis: EQA/CTC/UFSC, 2004. 81 p.
- GENENA, A. K. et al. **Extração e caracterização do extrato de alecrim (*Rosmarinus officinalis*): estudo de sua ação antioxidante**. Dissertação de Mestrado em Engenharia de Alimentos. Florianópolis. 2005.

Palavras-chave: valor nutricional; atividade antioxidante; compostos fenólicos

O LEITE DE KEFIR COMO SUBSTITUIÇÃO DO LEITE INDUSTRIAL SEM LACTOSE

ROBERTA CRISTINA ROCHA MARIANO; RACHEL CATHARINA DE PAULA E SILVA CAETANO

¹ IESB - Centro Universitário Instituto de Educação Superior De Brasília

robertamariano4@gmail.com

Introdução

Tendo em vista o aumento do número de pessoas intolerantes à lactose, percebe-se a relevância de criar preparações culinárias específicas para essa restrição alimentar. O leite de Kefir, por conter baixos teores de lactose, poderia facilmente substituir o leite industrial sem lactose sem acarretar danos aos intolerantes. Dessa forma, além de ser mais uma opção de alimento, é uma alternativa mais econômica, viável e proporciona também uma melhor digestibilidade do alimento, bem como melhor absorção de nutrientes.

Objetivos

Analisar a viabilidade da substituição do leite sem lactose industrial por leite de kefir em preparações culinárias. Estudar o custo final dessas preparações e, por fim, avaliar através de questionários de análise sensorial as preparações elaboradas com leite de kefir e leite industrial sem lactose.

Metodologia

A pesquisa consistia na análise sensorial de duas amostras, o iogurte de kefir e o iogurte industrial sem lactose, ambos no sabor morango, e na aplicação de um questionário. Os entrevistados foram escolhidos de forma aleatória e, ao todo, 100 questionários foram validados. A análise sensorial versava em marcação na escala hedônica qualificando em detestei, não gostei, indiferente, gostei e adorei, quanto à acidez, textura, gosto e olfato de cada amostra. O questionário consistia em 10 questões fechadas, de múltipla escolha, além das questões para análise sensorial. Juntamente foi entregue o termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Obteve-se como resultado que 21% dos entrevistados conheciam o kefir. Ao todo 72% consumiam produtos sem lactose com frequência e destes, 20,8% eram intolerantes a lactose. Destes, 69% classificou os produtos como sendo de alto custo. O iogurte de kefir teve uma maior aceitação em todos os itens da avaliação sensorial. Dessa forma, quando perguntado qual dos dois produtos consumiria no dia a dia, obteve-se maior prevalência de consumo no iogurte de kefir (44%), seguido de consumiria os dois (42%), iogurte industrializado (9%) e por fim, os que não consumiria nenhum dos dois (5%). Após análise, obteve-se que o custo de produção do iogurte de kefir é menor do que o valor de compra do iogurte industrial sem lactose.

Conclusão

O objetivo foi atingido ao passo de que é viável realizar a substituição do leite industrial sem lactose pelo leite de kefir tanto na questão econômica quanto à saúde do consumidor. Foi obtido como resultado que a produção de um iogurte feito a partir do leite de kefir é mais econômico do que comprar um iogurte industrial sem lactose. No resultado da análise sensorial, observou-se que o percentual de aceitação do iogurte de kefir foi maior em todos os quesitos.

Referências

ROSA, Damiana D. et al. Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefits. *Nutrition Research Reviews*. [S.l.], v. 30, n. 1, p. 82-96, jun. 2017.

WESCHENFELDER, S. et al. Caracterização físico-química e sensorial de kefir tradicional e derivados. *Arq. Bras. Med. Vet. Zootec. Belo Horizonte*, v.63, n.2, p.473-480, abr. 2011.

CHANDAN, Ramesh C.; KILARA, Arun. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. 2a ed. [S.l.]: A John Wiley & Sons, Inc., 2013.

Palavras-chave: Intolerância; iogurte; Kefir

O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES EM PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E INDUSTRIALIZADOS

ROGER DE FREITAS DE AVILA; JULIANA CAMARGO FRANCISCATTO; YASMIN MEDEIROS DE SOUZA; JOSIANE MARCON; CASSIANE DE ÁVILA; THAÍS FONTOURA PINHEIRO

¹ URI-FW - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões

roger_fda@hotmail.com

Introdução

A substituição de alimentos in natura por ultraprocessados é uma propensão que vem se consolidando em estreita relação com os modos de vida moderna. (TEO; MONTEIRO, 2012). Esses alimentos se apresentam com teores diversos de aditivos visando alterar as características físicas, químicas, biológicas e sensoriais, gerando uma melhor conservação dos alimentos. A adição pode ocorrer em suas etapas de fabricação, elaboração, preparação, procedimento, envasamento, acondicionamento, deslocamento ou armazenamento, e embora sob a visão tecnológica haja melhoramentos obtidos com o uso destas substâncias, existe também a preocupação quanto aos riscos toxicológicos decorrentes do consumo diário. (ALBUQUERQUE; et al., 2012; POLÔNIO; PERES, 2009). Assim como indústrias de grande porte, pequenas empresas oriundas do meio rural também usam deste artifício para melhorar as condições sensoriais e de conservação.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi identificar os diferentes tipos de conservantes utilizados em produtos da agricultura familiar, e, em produtos industrializados, classificando-os e informando sua toxicidade.

Metodologia

A coleta de amostras foi realizada na feira do produtor rural, bem como em um supermercado com a coleta de produtos industrializados, ambos localizados em um município do noroeste do Rio Grande do Sul. Foram avaliados quatro produtos (pepino em conserva, geléia de morango, suco de uva integral e salame) da feira do produtor quanto ao uso de aditivos. Três marcas diferentes dos mesmos tipos de alimentos foram coletadas no supermercado, para uma melhor comparação entre as fontes industrial e agroindustrial. Após a descrição dos aditivos, foram avaliados com base nas legislações e normas preconizadas pela ANVISA.

Resultados

No rótulo do pepino em conserva oriundo da agricultura familiar constava os mesmos aditivos que os pepinos em conserva industrializados, e os demais produtos processados continham mais aditivos alimentares que os provenientes da agricultura familiar. Apenas uma amostra de suco de uva da agricultura familiar e industrializado demonstrou isenção de aditivos. O salame foi o alimento que continha mais aditivos em sua composição, contendo nitrito de sódio em todas as amostras e eritorbato de sódio em duas amostras da agricultura familiar, foi constatada a presença de açúcar refinado e glucose de milho em uma amostra da agricultura familiar, maltodextrina em uma segunda amostra e tripolifosfato em uma terceira.

Conclusão

A partir dos resultados obtidos, concluiu-se que há uma ampla variedade de aditivos utilizados tanto na indústria de alimentos, quanto em agroindústrias.

Referências

- ALBUQUERQUE, Mariane Vieira. et al. Educação Alimentar: Uma Proposta de Redução do Consumo de Aditivos Alimentares. Química e sociedade. Arapiraca, v. 34, n. 2, p. 51-57, mai, 2012.
- POLÔNIO, Maria Lúcia Teixeira; PERES, Frederico. Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desafios para a saúde pública brasileira. Cad. Saúde Pública. Rio de Janeiro, v. 25, n. 8, p. 1653-1666, ago, 2009.
- TEO, Carla Rosane Paz Arruda; MONTEIRO, Carlos Augusto. Marco legal do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma releitura para alinhar propósitos e prática na aquisição de alimentos. Revista de Nutrição. Campinas, v. 25, n. 5, set./out. 2012.

Palavras-chave: Aditivos alimentares; Produtos da Agricultura Familiar; Produtos Industrializados

OFICINAS DE CULINÁRIA EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA PORTADORES DE DOENÇA CELÍACA

ANA LUISA FALCOMER DE AGUIAR; RENATA PUPPIN ZANDONADI; PRISCILA FARAGE DE GOUVEIA

¹ UNB - Universidade de Brasília
anafalcomer@gmail.com

Introdução

A doença celíaca é uma enteropatia autoimune, caracterizada pela inflamação crônica da mucosa intestinal, desencadeada pela ingestão de glúten por indivíduos geneticamente predispostos, cujo tratamento consiste em dieta isenta de glúten. Uma vez que o glúten é uma fração proteica presente em cereais como trigo, cevada, centeio e seus derivados, e que esses fazem parte do hábito alimentar da população brasileira, a adesão ao tratamento representa uma grande mudança de comportamentos diários e pode impactar na qualidade de vida. Para minimizar as dificuldades enfrentadas em meio ao processo de reeducação alimentar de portadores de doença celíaca, é necessário auxiliá-los a realizar substituição dos ingredientes fontes de glúten em preparações de sua cultura alimentar, preservando a qualidade sensorial destas, facilitando e aumentando o engajamento no tratamento.

Objetivos

Realizar oficinas culinárias para a comunidade portadora de doença celíaca do Distrito Federal, de forma a aprimorar seus conhecimentos na adaptação de preparações originalmente contém glúten e contribuir na adesão ao tratamento.

Metodologia

Foram realizadas, por ano, quatro oficinas temáticas de culinária entre 2008 e 2017, sendo os temas: páscoa, festa junina, dia das crianças e natal. Para captação de participantes, contou-se com o apoio do ambulatório de doença celíaca do Hospital Universitário de Brasília e da Associação de Celíacos de Brasília. A escolha das receitas a serem ministradas em cada oficina foi realizada pelos alunos e professores do curso de nutrição, integrantes da equipe do projeto.

Resultados

As referidas oficinas de culinária obtiveram participação de cerca de 60 indivíduos por oficina. Tais participantes relataram menor dificuldade na substituição de farinhas e demais ingredientes com glúten, adquirindo maior segurança e satisfação ao se alimentar e participar de eventos sociais enquanto seguindo corretamente a dieta isenta de glúten. Ademais, as oficinas propiciaram momentos de trocas de experiências entre os participantes, motivando-os a aderir ao tratamento e superar as adversidades encontradas no processo de reeducação alimentar.

Conclusão

Ao final das oficinas, constatou-se que são necessárias orientações para portadores de doença celíaca quanto à substituição de glúten em preparações, visto que a reeducação alimentar é essencial para o tratamento da doença. Outrossim, as oficinas de culinária corroboram no processo de inserção social de portadores de doença celíaca, pois os possibilita preparar receitas típicas de ocasiões festivas e até mesmo diárias, minimizando a sensação de deslocamento social e aproximando sua alimentação às de outros grupos sociais.

Referências

- ARAÚJO, HMC.; ARAÚJO, WMC. Coeliac disease. Following the diet and eating habits of participating individuals in the Federal District, Brazil. *Appetite*; vol.57, p.105-109; 2011.
- FARAGE, P; ZANDONADI, RP. The Gluten-Free Diet: Difficulties Celiac Disease Patients have to Face Daily. *Austin J Nutri Food Sci*; vol. 2, n.5, p.1-8; 2014.
- ROMA, E; et al. Dietary compliance and lifestyle of children with coeliac disease. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*; vol.23, p.176-182; 2010.

Palavras-chave: doença celíaca; glúten; oficina de culinária

PALATABILIDADE DE SHAKES ADICIONADOS DE FARINHAS DE CHIA (*SALVIA HISPÂNICA L.*), MARACUJÁ (*PASSIFLORA EDULIS*) E YACON (*SMALLANTHUS SONCHIFOLIUS*)

DANIELA MAYUMI USUDA PRADO ROCHA; PRISCILA VAZ DE MELO RIBEIRO; ANA PAULA SILVA CALDAS; ALESSANDRA DA SILVA; BÁRBARA PEREIRA DA SILVA; RITA DE CÁSSIA GONÇALVES ALFENAS

¹ UFV - Universidade Federal de Viçosa
priscilavazdemelo@yahoo.com.br

Introdução

O consumo de fibras é associado a muitos benefícios para a saúde, incluindo menor risco para doenças cardiovasculares, hipertensão artéria sistêmica, obesidade e doenças gastrointestinais. Contudo, apenas 5 % dos adultos apresentam um consumo adequado de fibra alimentar. Nesse sentido, a adição de farinhas nas preparações alimentares parece ser uma boa opção, pois apresenta contribuição calórica mínima, e pode ser utilizada para aumentar o teor de fibras da alimentação.

Objetivos

Diante do exposto, o objetivo do presente estudo foi desenvolver bebidas lácteas tipo “shake” enriquecidas com fibra a partir da adição de farinhas de chia (*Salvia hispânica l.*), maracujá (*Passiflora edulis*) ou yacon (*Smallanthus sonchifolius*) e avaliar a sua palatabilidade.

Metodologia

Tratou-se de um estudo simples-cego, cruzado, aleatorizado e controlado, previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos - UFV (CAAE: 67962617.3.0000.5153). Após jejum de 10-12h, os participantes compareceram ao laboratório, em 4 dias não consecutivos, nos quais consumiram 350 mL de uma das quatro bebidas oferecidas de forma aleatória: shake controle ou shake adicionado de farinha de chia (10 g), maracujá (9 g) ou yacon (21 g). A escala de analogia visual de 10 cm foi utilizada para avaliar a palatabilidade das bebidas. O escore de palatabilidade foi calculado, sendo consideradas bebidas mais palatáveis aquelas que em uma escala de 0-10 obtiveram a pontuação mais elevada. A normalidade dos dados foi avaliada pelo teste de Shapiro-Wilk. O teste de Friedman, seguido do teste de post hoc para comparação de pares com a correção de Bonferroni, foi utilizado para comparar as diferenças entre a palatabilidade dos quatro shakes oferecidos. As análises estatísticas foram realizadas no SPSS v.24.0 adotando-se $\alpha < 0,05$ para todas as comparações.

Resultados

Os dados foram expressos como média \pm EP. Participaram do estudo 15 voluntários (1 homem e 14 mulheres) adultos (25 \pm 1 anos) e eutróficos (IMC de 21,1 \pm 0,3 kg/m²). O conteúdo de fibra dos shakes de chia, maracujá e yacon (4,4 g; 4,7 g e 11,2 g, respectivamente) foi maior que o shake controle (1,1 g). Os shakes de chia e maracujá apresentaram boa palatabilidade, similar ao shake controle (escore 8,6 \pm 0,4 e 8,5 \pm 1,5 vs 8,9 \pm 0,2 do controle, $p > 0,05$). Entretanto, o shake adicionado de yacon foi considerado menos palatável que os demais (escala de palatabilidade de 5,7 \pm 0,5 vs 8,9 \pm 0,2 do controle; $p < 0,001$), devido as menores pontuações atribuídas para o seu aspecto visual, cheiro, sabor e palatabilidade em comparação aos demais shakes ($p < 0,05$). Ainda, o sabor residual do shake de yacon foi similar ao shake de maracujá (4,5 \pm 0,7 vs 3,1 \pm 0,6; $p > 0,05$), mas foi significativamente maior em relação ao shake controle e ao shake de chia (4,5 \pm 0,7 vs 2,6 \pm 0,5 e 2,8 \pm 0,6 respectivamente; $p < 0,05$).

Conclusão

Conclui-se que a adição de farinha de chia (10 g), maracujá (9 g) ou yacon (21 g) contribui para o aumento do conteúdo de fibras de um shake convencional (controle). Ainda, os shakes adicionados das farinhas de chia e maracujá apresentaram elevada palatabilidade, a qual foi similar ao shake controle. Por outro lado, a bebida adicionada de farinha de yacon apresentou menor palatabilidade. Apoio Financeiro: FUNARBE e Departamento de Nutrição e Saúde.

Referências

ANDERSON, J. W. et al. Health benefits of dietary fiber. **Nutrition Reviews**, v. 67, n. 4, p. 188–205, 2009.

FLINT, A et al. Reproducibility, power and validity of visual analogue scales in assessment of appetite sensations in single test meal studies. **International journal of obesity and related metabolic disorders: journal of the International Association for the Study of Obesity**, v. 24, n. 1, p. 38–48, 2000.

JOANNA, M. W. et al. Glycaemic index of meals affects appetite sensation but not energy balance in active males. **European Journal of Nutrition**, v. 53, n. 1, p. 309–319, 2014.

LAMBEAU, K. V.; MCRORIE, J. W. Fiber supplements and clinically proven health benefits: How to recognize and recommend an effective fiber therapy. **Journal of the American Association of Nurse Practitioners**, v. 29, n. 4, p. 216–223, abr. 2017.

VANDEVIJVERE, S.; SWINBURN, B. Towards global benchmarking of food environments and policies to reduce obesity and diet-related non-communicable diseases: design and methods for nation-wide surveys. **BMJ open**, v. 4, n. 5, p. e005339, 2014.

Palavras-chave: bebidas; análise sensorial; escala analógica visual

PARÂMETROS DE CONTROLE DE QUALIDADE DE ABÓBORA CUCURBITA FICIFOLIA BOUCHÉ PARA FITOTERÁPICOS

ALICE MARIA CARDOSO BARRETO; LARISSA BEATRICE GRANCIERO BARBOSA; LUCIMEIRE PILON; CELSO LUIZ MORETTI

¹ UNB - Universidade de Brasília, ² EMBRAPA - Embrapa Hortaliças
barreto.amc@gmail.com

Introdução

A Cucurbita ficifolia Bouché, conhecida no Brasil por abóbora-gila (Priori et al., 2010), vem sendo estudada por suas propriedades anti-hiperglicemiantes para uso como coadjuvante no tratamento do diabetes mellitus (DM) devido ao fato dessa ser fonte de D-chiro-inositol, que atua como mensageiro secundário na transdução do sinal da insulina (Fortis-Barrera et. al., 2013; Xia e Wang, 2006).

Objetivos

Caracterização física, química e microbiológica da casca, polpa e semente deste fruto e a determinação dos parâmetros de controle de qualidade para elaboração de fitoterápicos.

Metodologia

As abóboras-gila foram colhidas aos 60, 70 e 80 dias após a antese (DAA). Os frutos foram sanitizados e a polpa, a casca e as sementes foram separadas e trituradas. Foram armazenados individualmente em embalagens de polietileno de baixa densidade (PEBD) e congelados a -18 °C. O material foi liofilizado e moído para a realização das análises granulométricas, cinzas totais, cinzas insolúveis em ácido, teor de umidade e contagem de micro-organismos mesófilos totais, Escherichia coli, Salmonella, Staphylococcus aureus e fungos. Foram seguidos os parâmetros estabelecidos pela Farmacopeia Brasileira (ANVISA, 2010). O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial 3 x 3 (três tempos de colheita dos frutos: 60, 70 e 80 DAA x três partes analisadas: casca, polpa e sementes) com três repetições. Os resultados foram analisados usando-se o Modelo Linear Generalizado (GLM) do SAS® 9.2 e análise fatorial completa na ANOVA, seguida de comparação de médias pelo teste LSD (Least Significant Difference) a 5% de probabilidade.

Resultados

As amostras de casca e sementes foram classificadas como pó grosso, já que mais de 40% passaram pelo tamis de 75 micrômetros (número 200). Os maiores teores médios de umidade foram encontrados na polpa (3,5%) da abóbora-gila, diferindo da casca (1,2%) e da semente (1,1%). As cinzas totais não diferiram durante as épocas de colheita para a casca (2,7%) e para as sementes (2,6%); a polpa do fruto apresentou o maior valor (3,7%) aos 60 DAA. As cinzas insolúveis em ácido não apresentaram diferença significativa durante as épocas de colheita para nenhuma das partes da abóbora-gila analisadas; os valores médios para a casca, polpa e sementes foram de 0,52, 0,55 e 1,02%, respectivamente. As contagens de micro-organismos mesófilos não diferiram entre a polpa (1,7 log UFC g⁻¹) e a semente (1,2 log UFC g⁻¹), já a casca apresentou 2,7 log UFC g⁻¹. Todas as partes do fruto apresentaram semelhança quanto à contagem de fungos, com valores de 2,8 log UFC g⁻¹ para a casca, 2,2 log UFC g⁻¹ para a polpa e 2,4 log UFC g⁻¹ para a semente. Não foram detectados Escherichia coli, Salmonella e Staphylococcus aureus.

Conclusão

Os parâmetros de controle de qualidade estabelecidos podem ser utilizados como referência em futuros estudos relacionados à elaboração de fitoterápicos a partir de abóbora-gila como matéria-prima. É segura a utilização da cucurbitácea na formulação de cápsulas, tendo-se em vista as condições descritas no presente trabalho para formulações como cápsulas.

Referências

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Farmacopeia Brasileira, volume 1. 5ª Ed. Brasília, 2010

FORTIS-BARRERA, Á.; ALARCÓN-AGUILAR, F.J.; BANDERAS-DORANTES, T.; DÍAZ-FLORES, M.; ROMÁN-RAMOS, R.; CRUZ, M.; GARCÍA-MACEDO, R. Cucurbita ficifolia Bouché (Cucurbitaceae) and D-chiro-inositol modulate the redox state and inflammation in 3T3-L1 adipocytes. Journal of Pharmacy and Pharmacology. v. 65, p. 1563–1576, 2013.

PRIORI, D.; BARBIERI, R. L.; MISTURA, C. C. Abóbora-gila (*Cucurbita ficifolia*), uma hortaliça pouco convencional cultivada no Rio Grande do Sul. Embrapa Clima Temperado, Pelotas, 20 págs. 2010.

XIA, T.; WANG, Q. D-chiro-Inositol found in *Cucurbita ficifolia* (Cucurbitaceae) fruit extracts plays the hypoglycaemic role in streptozocin-diabetic rats. *Journal of Pharmacy and Pharmacology*. v. 58, p. 1527–1532, 2006

Palavras-chave: granulometria; umidade; cinzas; qualidade microbiológica

PÃES DE FORMA INTEGRAIS: CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS E NUTRICIONAIS ATRAVÉS DA ROTULAGEM

LOURRAN ARAUJO DE SOUZA; BEATRIZ VIDON GARCIA PINHEIRO; FERNANDA NASCIMENTO TEIXEIRA;
RINALDINI CORALINI PHILIPPO TANCREDI

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
lourran_araujo@hotmail.com

Introdução

De acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada nº 90 de 18 de outubro de 2000 do Ministério da Saúde, que determina como pão integral o produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo. No entanto, devido à falta do estabelecimento de quantidades mínimas de farinha integral, qualquer quantidade, permitirá a rotulagem informar que contém farinha integral em sua composição, caracterizando o pão como integral.

Objetivos

Assim, este trabalho teve como objetivo avaliar aspectos tecnológicos e nutricionais, incluídas nas informações obrigatórias de rotulagem de pães integrais de diferentes tipos e marcas.

Metodologia

Foi realizado um estudo nos supermercados do município do Rio de Janeiro, no período entre maio e julho de 2017, verificando se a identificação como “integrais” condizem com as regulamentações vigentes. Foram obtidas 30 amostras com a expressão “pão integral” e para análise dos rótulos dos alimentos dos pães integrais, foi elaborada uma ficha de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada nº 259 de 23 de setembro de 2002 do Ministério da Saúde, Resolução da Diretoria Colegiada nº nº 360, de 23 de dezembro de 2003 do Ministério da Saúde, e a Lei nº 10.674/03.

Resultados

Não foram encontradas irregularidades na declaração das informações obrigatórias de rotulagem de pães integrais. Das 30 amostras de pães que se declaram integrais, 58,3% apresentam em sua composição farinha de trigo integral e farinha enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Apenas 16,6% apresentam em sua composição farinha de trigo integral, sendo essa o primeiro ingrediente, sem a adição de farinha enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico e nenhum outro tipo de farinha. Foi observado que 62,5% informaram conter entre 101 a 200 mg de sódio, seguido de 20,83% informando teor de sódio até 100 mg e 16,67% refere-se ao teor de 201 a 300 mg. Observou-se que das 30 amostras de pães integrais, 50% variou o teor de fibras entre 3,1 a 4,0 mg e 29,17% apresentou uma variação de 2,7 a 3,0 mg de fibras, enquanto 20,83% apresentavam valores de fibras entre 4,1 a 4,8 mg. Além disso, foi observado que a expressão “Fonte de fibras” apareceu em maior frequência, cerca de 75% nas amostras e expressões como “Redução de sódio” ou “Baixo Teor de Gordura” foram equivalentes à 25% das amostras, as informações adicionais são muitas das vezes utilizadas como propagandas sobre possíveis vantagens que o produto pode oferecer sobre as demais.

Conclusão

Conclui-se que todas as amostras analisadas apresentou rótulos dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente, dessa forma, assegurando a qualidade destes quando os parâmetros informados são obedecidos. Sendo assim, o hábito da leitura dos rótulos e das informações nutricionais contidas no mesmo, devem ser incentivado pelos profissionais de saúde, empresas do ramo alimentício, e entidades de defesa ao consumidor.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, 26 dez. 2003.

BRASIL. Lei n.10.674, 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a

presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União, Brasília, 16 maio 2003.

Palavras-chave: panificação; farinha integral; nutrição

PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DA SEMENTE DE ATEMOIA

LETÍCIA MAZEPA; OBDULIO GOMES MIGUEL; CLÁUDIA CARNEIRO HECKE KRUGER

¹ UFPR - Universidade Federal do Paraná
leticiamazepa@hotmail.com

Introdução

A atemoia (*Annona x atemoya* Mabb.) é um fruto híbrido derivado do cruzamento entre um fruto tropical, a fruta-do-conde ou ata, muito cultivada no Brasil e em regiões de clima quente, e a cherimoia, fruto subtropical nativo de locais de clima ameno: regiões andinas do Chile, Peru, Bolívia, Equador (BONAVENTURE, 1999; TOKUNAGA, 2000). Assim como diversos outros frutos, a atemoia tem seu maior aproveitamento relacionado à polpa, para consumo ou processamento industrial, sendo comumente descartados seus subprodutos como a casca e as sementes. O elevado desperdício e a crescente preocupação com a sustentabilidade são fatores que incentivam a pesquisa de alternativas para o melhor aproveitamento dos subprodutos (ISHIMOTO et al. 2007), seja pela indústria alimentícia, farmacêutica e até mesmo na produção de biocombustível.

Objetivos

Analisar a composição dos ácidos graxos da semente da atemoia,

Metodologia

Os frutos da espécie *Annona x atemoya* Mabb., cultivar African Pride, foram coletados na cidade de Marialva, Paraná, sob as coordenadas geográficas S 23.47162 O 51.79231, em abril de 2013. Após retirada manual das sementes dos frutos, as mesmas foram trituradas para obtenção dos extratos brutos, realizados por maceração e percolação em Soxhlet com solventes de polaridade crescente: hexano, clorofórmio, acetato de etila e etanol. A análise cromatográfica do óleo das sementes do fruto foi realizada a partir da fração hexano do extrato via Cromatografia Gasosa Acoplada a Espectrometria de Massas.

Resultados

O teor total de ácidos graxos saturados foi de 21,6%, contra 78,1% de insaturados (51,6% monoinsaturado e 26,5% poliinsaturado). Os ácidos oleico (51,6%) e linoleico (25,5%) apresentaram destaque dentre os demais ácidos graxos quantificados, juntos totalizando mais de 70% do teor total. O baixo teor de ácido palmítico encontrado (10,2%) é desejável em termos nutricionais. O ácido oléico representou mais de 50% dos ácidos graxos encontrados, importante componente nutricional e culinário. Sua alta estabilidade mediante aquecimento torna-se uma característica fundamental na escolha de óleos ricos em ácido oleico pela indústria alimentícia, uma vez que são menos susceptíveis à oxidação quando em altas temperaturas (LUZIA e JORGE, 2013).

Conclusão

A composição de ácidos graxos, especialmente os insaturados, torna o óleo de semente de atemoia um componente potencial para aplicações industriais. Novas pesquisas poderão contribuir para a aplicabilidade desse resíduo agroindustrial, ação essencial para a sustentabilidade mediante o aproveitamento integral dos alimentos.

Referências

BONAVENTURE, Leon. *A cultura da cherimóia e de seu híbrido, a atemoia*. São Paulo: Nobel, 1999.

ISHIMOTO, Fábio Yuitiro et al. *Aproveitamento alternativo da casca do maracujá-amarelo (Passiflora edulis f. var. flavicarpa Deg.) para produção de biscoitos*. Revista Ciências Exatas e Naturais, Guarapuava, v.9, n.2, p.179-292, 2007.

LUZIA, Debora M.M.; JORGE, Neuza. *Bioactive substance contents and antioxidant capacity of the lipid fraction of Annona crassiflora Mart. Seeds*. Industrial Crops and Products, v. 42, p. 231– 235, 2013.

TOKUNAGA, T. *A cultura da atemóia*. Campinas: CATI (Boletim técnico 233), p.80, 2000.

Palavras-chave: subproduto; ácidos graxos; Annonacea; ômega; poliinsaturado

PERFIL DO AMIDO EM GENÓTIPOS DE SORGO SUBMETIDOS À EXTRUSÃO E AO PROCESSAMENTO EM FORNO CONVENCIONAL

LEANDRO DE MORAIS CARDOSO; MIRELLY FIDELIS MACHADO; FREDERICO AUGUSTO RIBEIRO DE BARROS; CARLOS WANDERLEI PILER DE CARVALHO; VALÉRIA APARECIDA VIEIRA QUEIROZ; HELENA MARIA PINHEIRO SANT'ANA

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora , ² UFV - Universidade Federal de Viçosa , ³ EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - , ⁴ EMBRAPA MILHO E SORGO - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
lcardoso.nutricao@gmail.com

Introdução

O sorgo (*Sorghum bicolor* L.) é o quinto cereal mais produzido no mundo, porém, ainda é pouco utilizado na alimentação humana (Food and Agricultural Organization, 2010; Awika e Rooney, 2004). Para algumas populações da África, este cereal sem glúten constitui a principal fonte de energia dietética, a qual deriva majoritariamente do amido, o seu principal nutriente (Rooney e Awika, 2005). Além disso, alguns dos benefícios do sorgo à saúde humana são atribuídos ao seu conteúdo e perfil de amido (Cardoso et al., 2015). Porém, antes de ser consumido por humanos, o sorgo deve ser submetido à processamentos que podem alterar o perfil de seus nutrientes, incluindo o do amido

Objetivos

Avaliar o efeito do calor seco em um forno convencional e da extrusão sobre o perfil do amido (amilose, amilopectina e amido resistente) de sorgo.

Metodologia

Grãos integrais de três genótipos de sorgo (SC319, SC391 e B.DLO357) foram submetidos aos seguintes processamentos: moagem (controle); tratamento térmico (121° C, 25 min) em forno convencional, seguido de moagem; e extrusão em uma extrusora (Clextral Evolum HT-25), seguido de moagem. O amido resistente foi determinado utilizando o kit K-RSTAR 1108 (Megazyme) e o conteúdo total de amido e a razão amilose/amilopectina utilizando o kit K-AMYL 07/11 (Megazyme). Os dados foram submetidos análise de variância, seguido pelo teste de Duncan, a um nível de significância de 5%.

Resultados

Os genótipos de sorgo apresentaram prevalência da amilopectina (em média, 74,7%) em detrimento da amilose (em média, 25,3%), e baixo conteúdo de amido resistente (em média, 5,8%). Os efeitos do tratamento térmico em forno convencional e da extrusão sob a proporção de amilose e de amilopectina variaram de acordo com o genótipo de sorgo. Ambos os processamentos reduziram a proporção de amilose e aumentaram a proporção de amilopectina (em média, 15,3% e 6,2%, respectivamente) nos genótipos SC391 e B.DLO357. O amido resistente nos três genótipos de sorgo foi altamente sensível à extrusão, com reduções que variaram de 90,9 a 94,6% do total presente nos grãos. Em contrapartida, o processamento em forno convencional provocou reduções menos drásticas que a extrusão (↓13,3 e 41,5%). O processamento em calor seco em um forno convencional e a extrusão diminuíram a proporção de amido resistente presente no sorgo, sendo as reduções após a extrusão as mais drásticas.

Conclusão

De forma geral, ambos os processamentos aumentaram a razão amilopectina/amilose e diminuíram a proporção de amido resistente no grão de sorgo.

Referências

- Awika J. M., Rooney L. W. Sorghum phytochemicals and their potential aspects on human health. *Phytochemistry*. n. 65, p. 1199-1221, 2004.
- Cardoso, L. M., Pinheiro, S. S., Martino, H. S. D., & Pinheiro-Sant'Ana, H. M. Sorghum (*Sorghum bicolor* L.): nutrients, bioactive compounds and potential impact on the human health. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. v. 57, n. 2, p. 372–390, 2017.
- Food and Agricultural Organization (2010). FAOSTAT. Rome, Italy.
- Rooney, L. W.; Awika, J. M. Specialty sorghum for healthful food and feed. In *Specialty Grain for Food and Feed*; Abdel Aal, E., Wood, P., Eds.; AACC, Inc.: St. Paul, MN. p. 283-312, 2005.

Palavras-chave: Razão amilopectina/amilose; Perfil de amido; Sorgo

PERFIL MICROBIOLÓGICO DA BEBIDA DE KEFIR DE ÁGUA DE COCO E DE SUCO DE UVA

JOÃO PAULO ALVES DA CUNHA; THAMARA SILVA DE CARVALHO; MARILIA HERMES CAVALCANTI; VERÔNICA CORTEZ GINANI; ELIANA DOS SANTOS LEANDRO

¹ UNB - Universidade de Brasília

jp.cunha16@gmail.com

Introdução

Os alimentos funcionais apresentam substâncias que possuem a capacidade de oferecer benefícios à saúde do consumidor, possuindo destaque no campo da tecnologia de alimentos (BRASIL, 2009). Dentre esses alimentos, se encontram os chamados probióticos, que segundo a Organização Mundial da Saúde, são "micro-organismos vivos" que, sendo consumidos em quantidades adequadas, podem trazer tais benefícios a saúde (FAO, 2006). Um dos mais popularmente conhecidos, o kefir, é uma bebida fermentada, composta por um conjunto de micro-organismos que coexistem entre si a partir de uma relação simbiótica, produzido normalmente na incubação em leite ou em água com açúcar mascavo (CARNEIRO, 2010).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar o perfil microbiológico da bebida de kefir de água de coco e de uva, após o período de fermentação sob temperatura ambiente e depois de sete dias de estocagem sob refrigeração, comparando com o seu crescimento em água com açúcar mascavo.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa de caráter investigativo. Os grãos de kefir utilizados foram ativados em solução de água com açúcar mascavo e posteriormente inoculados em suco de uva integral, em água de coco (água de coco natural, sacarose a menos de 1% e antioxidante INS223) e em água com açúcar mascavo. Foram realizadas análises microbiológicas quantitativas através da técnica de plaqueamento *Spread plate* de bactérias mesófilas, bactérias lácticas e bolores e leveduras em meios de culturas propícios para cada micro-organismo, após 24 horas de fermentação e após sete dias de estocagem sob refrigeração.

Resultados

Inicialmente, os resultados mostraram um maior crescimento do quefir de água de coco e em suco de uva em detrimento do kefir de água com açúcar mascavo, em decorrência da presença de nutrientes que contribuíram para o desenvolvimento microbiano e ao estresse osmótico a que foram submetidos, respectivamente. Após os sete dias de estocagem, houve uma inversão nos resultados, levando a uma diminuição do crescimento da população no kefir de água de coco, devido a ocorrência de um estresse ácido, inibindo o crescimento microbiano; no kefir de uva, a população microbiana se manteve, na qual o pH pode ter atuado como fator limitante e no kefir de água e açúcar mascavo, que ainda possuía fonte de energia, a população foi maior e continuou a se desenvolver (JAY, 2005; CARNEIRO, 2010).

Conclusão

O estudo mostrou que o kefir pode ser preparado em casa e com novas possibilidades de substrato para o consumidor, além da preparação convencional de água com açúcar mascavo, seja com o suco de uva integral ou água de coco, pois em ambos os casos houve um bom crescimento microbiano.

Referências

BRASIL, Ministério da Saúde. Alimentos Funcionais. Brasil, 2009. Disponível em: . Acesso em: 7 de jun 2017.

CARNEIRO, R. P. Desenvolvimento de uma cultura iniciadora para produção de Quefir. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação. Faculdade de Farmácia da UFMG. Belo Horizonte, 2010.

FAO/OMS. Probiotics in Food. Health and Nutritional Properties and Guidelines for Evaluation. In: FAO Food and Nutrition Paper 85, Roma, 2006.

JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 712p.

SANTOS, F. L.; SILVA, E.; BARBOSA, A.; SILVA, J. Quefir: uma nova fonte alimentar funcional?. Diálogos & Ciência, v.

10, p. 1-14, 2012;

Palavras-chave: alimentos; kefir; probióticos

PERFIL MICROBIOLÓGICO DE CARNES BOVINAS MOÍDAS DE DIFERENTES ESTABELECIMENTOS

PAULA KAROLINE SOARES FARIAS; LETÍCIA JOSYANE FERREIRA SOARES; ALINE DE FÁTIMA ARAÚJO GOMES; ELVIRA ELIANE SILVA ALMEIDA; SUZY ALICE DE SOUZA; ÉRYKA JOVÂNIA PEREIRA

¹ UNIMONTES - Universidade Estadual de Montes Claros , ² ICA/UFMG - Instituto de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Minas Ge, ³ SOEBRAS - Associação Educativa do Brasil/SOEBRAS
paulak.soares@hotmail.com

Introdução

Dentre os produtos cárneos, a carne moída além de ser um dos mais consumidos, também possui um alto potencial de proliferação de patógenos, por ser obtida de outros pedaços de carnes já manuseadas e devido à exposição em temperatura inadequada. Estes patógenos constituem como os principais responsáveis pelos problemas de saúde pública derivados de contaminação alimentar, sendo motivo de constante preocupação para os órgãos sanitários.

Objetivos

Avaliar a qualidade microbiológica de carnes bovinas moídas, comercializadas no município de Montes Claros-MG.

Metodologia

As amostras foram adquiridas em diferentes estabelecimentos comerciais na cidade de Montes Claros – MG, de forma aleatória, e foram acondicionadas em caixa isotérmicas contendo cubos de gelo, e transportadas para o Laboratório de Sanidade Animal no Centro de Pesquisas em Ciências Agrárias – CPCA do Instituto de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Minas Gerais – ICA/UFMG em Montes Claros – MG, onde as análises microbiológicas foram imediatamente realizadas. Foram analisadas 20 amostras de diferentes estabelecimentos, com aproximadamente 150 gramas cada, proveniente de peças de acém e/ou patinho que foram moídas no momento da compra e transportadas em caixas isotérmicas. Analisou-se a presença de coliformes totais, termotolerantes, *Staphylococcos* spp. e *Salmonella* sp., e os resultados foram comparados com o preconizado pela legislação vigente.

Resultados

As análises microbiológicas dos coliformes totais e termotolerantes analisadas neste estudo constatarem valores significativos, das 20 amostras, detectou-se valores elevados para 9 amostras de coliformes totais (45%) e 8 para os termotolerantes (40%). Não constam na legislação brasileira os limites de tolerância para os coliformes totais, mas a contagem é necessária, por serem indicadores de condições higiênico-sanitárias precárias, bem como refrigeração inadequada para conservação da carne nos locais de venda. A legislação brasileira define como parâmetro de qualidade microbiológica da carne in natura, na qual se enquadra a carne moída, a ausência de sp. em 25 gramas de amostra. No presente estudo, verifica-se que a *Salmonella* sp. esteve presente em 20 amostras de carnes moídas analisadas, totalizando (100%) das amostras.

Conclusão

As altas contagens desses microrganismos demonstram condições higiênico-sanitárias precárias durante o processo de manipulação do alimento, tornando imprescindível a implantação de sistemas de segurança em todas as etapas produtoras da carne moída, para proporcionar um produto com qualidade e segurança ao consumidor.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 12 de 02 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília. 2001.

CHAGAS, V. P. S. et al. Investigação de *Salmonella* spp. em produtos cárneos de matadouros frigoríficos do estado do Pará no período de 2014-2015. Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal, v. 11, n. 1, p. 1–7, 2017.

SILVA, D. C. et al. Parâmetros microbiológicos em diferentes cortes de carne bovina resfriada. Higiene Alimentar, v. 30, n. 260-261, p. 116-120, 2016.

Palavras-chave: Carne Vermelha; Contaminação de Alimentos; Segurança de produto para o consumidor

PERFIL SENSORIAL DE BOLOS COM BIOMASSA DE BANANA VERDE COMO SUBSTITUTO DE GORDURA E REDUÇÃO DE AÇÚCAR

NAARA CAROLINE DE SOUZA; LORENA ANDRADE DE AGUIAR; GLÊNIA MOREIRA PEREIRA; LIVIA DE LACERDA OLIVEIRA; ELIANA DOS SANTOS LEANDRO; RENATA PUPPIN ZANDONADI

¹ UNB - Universidade de Brasília

renatapz@yahoo.com.br

Introdução

Bolos fazem parte da alimentação cotidiana e, tradicionalmente, apresentam grande quantidade de açúcar e de gordura, o que contraria recomendações para uma dieta saudável (1). Contudo, reduzir gordura e açúcar em bolos é um desafio devido à funcionalidade destes ingredientes nas propriedades sensoriais e tecnológicas (2).

Objetivos

Avaliar o efeito da utilização de biomassa de banana verde em bolos com redução de gordura e açúcar.

Metodologia

Trata-se de um estudo experimental quali-quantitativo aprovado pelo Comitê de Ética (CAAE: 56369016.6.0000.0030/2016), sendo os Termos de Consentimento Livre e Esclarecido assinados por participantes. Foram feitos testes sensoriais por meio de escala hedônica de nove centímetros e determinado o perfil sensorial pelos testes Check-all-that-apply, em amostras com 0, 25, 50, 75 e 100% de biomassa substituindo a gordura. A melhor amostra estabelecida por teste sensorial (25% da substituição de gordura) foi utilizada para redução de açúcar (0, 10, 20, 30, 40 e 50%). Os bolos foram avaliados quanto à aceitação e por análise descritiva Check All That Apply, por 102 avaliadores não treinados. Os dados de aceitação foram analisados pelo teste Kruskal-Wallis ($p < 0,05$) e para Check All That Apply, teste de Cochran Q, com comparações parciais múltiplas de Marascuilo, Análise de Correspondência e Análise de Coordenadas Principais; as análises foram feitas por meio do XLSTAT (2016) (3).

Resultados

Para os dados de aceitação quanto a aparência o bolo mais aceito foi o controle, quanto a textura não houve diferença significativa entre as amostras e para sabor não houve diferença estatística entre o bolo controle e os bolos com 10%, 20% e 40%. Os bolos modificados mais aceitos foram os com redução de 20% e 40% de açúcar. No Check-all-that-apply foram encontradas diferenças significativas nas frequências de 17, dos 24 termos descritivos avaliados. O mapa da Análise de Correspondência mostrou que as características do bolo controle são opostas às dos bolos 10% e 20%. O bolo controle foi caracterizado por sabor de milho e cor amarelada. O mapa da Análise de Coordenadas Principais mostrou que os termos textura úmida, textura macia, aroma adocicado, sabor de fubá e textura compacta estão positivamente relacionados com aceitação dos bolos e os atributos aroma mais amanteigado, sabor mais oleoso, sabor adstringente e esfarelada estão negativamente associados à aceitação. Entretanto nas formulações não havia milho, nem fubá, o que pode ser considerado uma das limitações de testes com avaliadores não treinados (3). As alterações na formulação dos bolos podem implicar em prejuízos tecnológicos e sensoriais, pois esses ingredientes têm funções importantes como amaciamento do glúten, retenção de umidade, maciez, coloração e odor do bolo (5). Provavelmente a manteiga (25%) no bolo controle favoreceu a cor amarela, sendo esta confundida com o milho. Além disso, preocupações com a alimentação contribuíram para rejeição de produtos com muita gordura. A redução da aceitabilidade associada ao sabor adstringente, deve-se aos taninos da banana verde (4). Já a rejeição por bolos com textura esfarelada é relacionada ao excesso de gordura e de açúcar (5).

Conclusão

O uso da biomassa de banana verde como substituto de gordura é viável em até 25% e na redução de açúcar até 40% em bolos. Além disso, o consumo desses bolos viabiliza a melhora da qualidade nutricional da alimentação.

Referências

(1) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2ª ed., 2014, 156 p.

(2) WILDERJANS, E et al. Ingredient functionality batter type cake making. Trends Food Sci Technol, 30, 6-15, 2013.

(3) CASTURA, C.J.; MEYENERS, M. Check-all-that-apply questions. In: VARELA, P.; ARES, G (Eds). Novel Techniques

in Sensory Characterization and Consumer Profiling. CRC Press, 2014, p. 271-306, 2014.

(4) RODRÍGUEZ-AMBRIZ, S.L. et al. Characterization 26. of fibre-rich powder prepared by liquefaction of unripe banana flour. Food Chem., 107, 1515-1521, 2008.

(5) ARAÚJO, W.M.C. et al. Transformação dos alimentos: cereais e leguminosas. In: ARAÚJO, W.M.C. et al. Alquimia dos Alimentos. 3 ed. Brasília: Editora Senac-DF, 2014, p. 285-335.

Palavras-chave: Análise sensorial ; Check-all-that-apply ; Pound cake

PRODUÇÃO DE CATCHUP COM UTILIZAÇÃO DE FRUTAS VERMELHAS

RAFAEL RESENDE MALDONADO; ANA JÚLIA DA SILVA OLIVEIRA; ANA JÚLIA SANTAROSA OLIVEIRA; REBECA MEYHOFER FERREIRA; ANA LÚCIA ALVES CARAM

¹ COTUCA/UNICAMP - COLÉGIO TÉCNICO DE CAMPINAS, ² FMPFM - FACULDADE MUNICIPAL PROFESSOR FRANCO MONTORO
ratafta@yahoo.com.br

Introdução

Segundo a RDC n. 276 (22 de setembro de 2005), o catchup é o produto elaborado com polpa de frutos maduros do tomateiro, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterize o produto. Sendo assim, outros ingredientes podem substituir parcial ou totalmente o tomate na formulação de molhos do tipo catchup, desde que não haja descaracterização do produto. Além disso, a utilização de frutas pode ser benéfica do ponto de vista nutricional, pois pode permitir a redução da adição de aditivos como vinagre e açúcares, além de aumentar os teores de vitamina C e fibras. Segundo a tabela TACO, a goiaba vermelha e o morango possuem 3 vezes mais vitamina C que o tomate e o teor de fibras da goiaba é cerca de duas vezes maior do que do tomate.

Objetivos

Comparar uma formulação de catchup tradicional (de tomate) com formulações alternativas, nas quais houve substituição parcial ou total do tomate por goiaba vermelha ou morango.

Metodologia

A formulação dos molhos continha: 40% de polpa, 25% de vinagre, 12% de xarope de glicose, 10% de sacarose, 2% de amido, 0,5% de goma xantana, 0,2% de cebola em pó, 0,1% de cravo, 0,1% de pimenta do reino e 0,1% de conservante sorbato de potássio. Os ingredientes foram pesados em balança semi-analítica, misturados (exceto vinagre) de forma manual e levados em uma panela para aquecimento direto até atingir a ebulição. Após a ebulição, retirou-se os molhos do aquecimento, adicionou-se o vinagre e realizou-se o envase a quente em embalagens de polietileno de baixa densidade. Em seguida foi realizada a pasteurização, em banho-maria, por 30 minutos a 70 °C. Foram produzidas 5 formulações (tomate, goiaba, morango, tomate com goiaba e tomate com morango). Nas formulações mistas utilizou-se metade de tomate e metade de fruta para compor a quantidade de polpa. Foram avaliados as medidas de pH, concentração de sólidos solúveis, acidez titulável, viscosidade e cor (sistema L, a, b) dos molhos.

Resultados

O pH dos molhos variou entre 2,15 (morango) a 3,32 (tomate) e a acidez titulável entre 1,71 (tomate com goiaba) a 2,47 (morango) % m/v. A utilização das frutas aumentou a acidez dos molhos, indicando que a quantidade de vinagre nas formulações com frutas pode ser reduzida. Além disso, os molhos ficaram com pH menor que o indicado pela legislação brasileira (3,3 a 3,8), o que também indica necessidade de reduzir o vinagre na formulação. A concentração de sólidos solúveis variou entre 34,0 (tomate + goiaba) até 43,5% (morango), sendo maior que dados encontrados na literatura, indicando que pode haver redução da adição de açúcares na formulação. Quanto à viscosidade, todos os molhos apresentaram comportamento pseudoplástico e a utilização das frutas provocou redução na viscosidade aparente, indicando a necessidade de aumento na quantidade de amido nas formulações com frutas vermelhas. Quanto à cor, a utilização da goiaba aumentou a luminosidade e a coloração vermelha enquanto o uso de morango aumentou a cor vermelha e diminuiu a cor amarela dos molhos, segundo sistema L, a, b.

Conclusão

Os resultados indicaram ser possível produzir molhos do tipo catchup com utilização de goiaba vermelha ou morango. A utilização dessas matérias-primas aumenta acidez e a concentração de açúcares, diminui a viscosidade e aumenta a coloração vermelha dos molhos. Além disso, a utilização das frutas vermelhas pode aumentar os teores de vitamina C e de fibras, o que pode ser benéfico do ponto de vista nutricional.

Referências

TACO - TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS. Universidade Estadual de Campinas, Campinas, Brasil. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco>

Palavras-chave: catchup; frutas vermelhas; vitamina C; fibras

PRODUÇÃO DE MACROFUNGO COMESTÍVEL EM RESÍDUOS DA PALMA DE ÓLEO: UMA ALTERNATIVA DE ALIMENTO NUTRACÊUTICO PARA OS POVOS DA AMAZÔNIA

ALLANA DE JESUS MOREIRA; ANA CATARINA ARAÚJO DE ALMEIDA; JHONATAS RODRIGUES BARBOSA; FABIELLE NEGRÃO FERREIRA; FERNANDA CONCEIÇÃO MORAES FREITAS; MARCELO DA GRAÇA CARDOSO

² FIBRA - Faculdade Integrada Brasil Amazonia

lananutri28@gmail.com

Introdução

Elaborou-se uma pesquisa de linhagem investigativa na área de tecnologia dos alimentos, os cogumelos comestíveis vem ganhando um espaço considerável nos setores industriais, devido ao seu alto valor nutricional, seu potencial nutracêutico e sua extrema capacidade de reciclar resíduos agroindustriais. No Brasil, a cultura da palma se desenvolve principalmente nos estados da Bahia e do Pará, sendo este o último responsável por mais de 90% da produção brasileira de óleo de palma do país. Agregar o valor a este material é um desafio para a indústria da palma na sua busca por sustentabilidade. Em vista disto, a produção de cogumelos apresenta-se como uma alternativa importante para a produção de um alimento nutracêutico.

Objetivos

Verificar o potencial de produção de shimeji (*Pleurotus ostreatus*), a partir de insumos da agroindústria da palma de óleo e desta forma agregar valor a estes insumos.

Metodologia

Os substratos foram formulados em betoneira de 250 litros em quatro bateladas, contendo 31,5 kg de fibra de prensagem, 3,5 kg de torta de palmiste e 40 litros de água. O substrato formado foi acondicionado em caixas e compostado por uma semana. O material foi colocado em sacos de algodão de 20 kg e autoclavados a 143°C por 1 hora, utilizando vapor do processo de extração de óleo. Em seguida, o substrato foi colocado em sacos de polietileno de 1,5 kg e inoculados em câmara de fluxo laminar com 2% de inoculante de *Pleurotus ostreatus*. A colonização foi efetuada em sala escura a 25°C. Após 30 dias de colonização, as sacolas foram transferidas para a sala de frutificação a 22°C e a umidade em 80%. A frutificação iniciou-se 5 dias após a transferência para a sala de frutificação, quando iniciou-se a colheita.

Resultados

Foram observadas contaminações em 10% das sacolas, retiradas do processo. As 90 sacolas restantes, após 30 dias, foram para a etapa de frutificação logo após a colheita. A produtividade média obtida em duas semanas de colheita foi de 142 g por sacola, equivale a 9,4% em relação à massa do substrato. Este resultado indica a viabilidade de utilizar os resíduos da palma de óleo para produção de shimeji e mostrar que há potencial para melhorar o rendimento do processo.

Conclusão

Efetou-se o cultivo de shimeji em substrato compostado de resíduos agroindustriais de palma de óleo, obtendo-se uma produtividade média de 9,4%. Este resultado e o aproveitamento de vapor do processo mostram que há potencial de produção, com viabilidade econômica, de shimeji com resíduos agroindustriais da palma de óleo.

Referências

- REBELLO, F. K.; COSTA, D. H. M. A experiência do Banco da Amazônia com projetos integrados de dendê na agricultura familiar. Contexto Amazônico, v. 5, n. 22, p. 1-8, 2012.
- ROMÁN, P.; MARTÍNEZ, M. M.; PANTOJA, A. Farmer's compost handbook. Experiences in latin America. Santiago: Food and Agriculture of the united nations. Regional office for latin America and the caribbean Santiago, p. 112. 2015.
- WANG, N.L.(1993) Edible Fungi Cyclopedia of China Beijing, Chinese Agricultural Publishing House
- YANG, X.M.(1986) Cultivation of edible Mushroom in China, Beijing, Agriculture Printing House

Palavras-chave: Shimeji; Aproveitamento de vapor; Insumos agroindustriais

QUALIDADE ALIMENTAR EM MASSAS DE TRUFAS DE BEIJINHO E BRIGADEIRO

GIOVANNA DE CARVALHO CORRÊA CHAVES; PAULA RODRIGUES DA COSTA; DEBORA REGINA POSSI; ULANA CHAVES SARMENTO; RITA DE CÁSSIA AVELLANEDA GUIMARÃES; ELISVÂNIA FREITAS DOS SANTOS

¹ UFMS - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, ² UFMS - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, ³ NUTRICIONISTA - Nutricionista
giihchaves@gmail.com

Introdução

O setor da indústria de alimentos tem se tornado cada vez mais exigente em relação à qualidade e segurança alimentar. A atividade de água indica a intensidade que água se une com outros componentes não aquosos, como consequência, a água disponível para o crescimento de microrganismos e para a realização de reações físicas e químicas.

Objetivos

Analisar características físico-químicas de duas formulações de massas de trufas de chocolate de uma chocolateria de Campo Grande, MS.

Metodologia

As análises foram realizadas no laboratório de físico-química da Unidade de Tecnologia de Alimentos e Saúde Pública da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul. Foram realizadas análises em duas massas de trufa, sendo uma massa de beijinho e outra de brigadeiro, com 2 dias de fabricação (recém-elaborados), apresentados como amostras independentes. As trufas foram coletadas em chocolateria de Campo Grande, MS. Utilizou-se as seguintes metodologias: Atividade de água: Determinada em higrômetro eletrônico a 28 °C, utilizando amostra de 3 g de beijinho e brigadeiro. Sólidos solúveis: Primeiramente, foi realizada a diluição de 6 g de amostra de brigadeiro em 30 mL de água destilada e 8 g de amostra de beijinho em 40 ml de água destilada. Em seguida, a leitura dos sólidos solúveis foi realizada em refratômetro. pH: 5 g de cada trufa foi misturada com 20 mL de água destilada, em seguida, determinou-se o pH através de potenciômetro.

Resultados

A atividade de água verificada em ambas as massas (0,74 e 0,86) foram similares aos encontrados por outros autores que avaliaram bombons para dietas especiais (diet e light), e apresentaram atividade de água 0,72. A atividade de água é considerada um parâmetro importante para o desenvolvimento microbiano. A maioria das leveduras se desenvolvem à partir de 0,80 Aw, por isso, a Aw da trufa de beijinho pode ser considerada um fator de risco para o crescimento de leveduras. Porém, certas espécies de leveduras podem se proliferar em valores iguais ou maiores a 0,70 Aw. Os sólidos solúveis nas massas de beijinho e brigadeiro foram de 46°Brix e 56°Brix, respectivamente. Uma análise realizada em bombons recheados com preparado de morango, maracujá e laranja, quando comparados com o presente estudo apresentaram resultados diferentes, demonstrando média de 70°Brix, o que garante boa conservação do produto em temperatura ambiente. O teor dos sólidos solúveis mostra-se de grande relevância qualitativa, pois quanto maior a quantidade de sólidos solúveis existentes, maior a qualidade e vida de prateleira do produto. Os valores de pH encontrados apresentaram próximos de 6,0, sendo considerados de baixa acidez (pH > 4,5). A variada microbiota de alimentos de baixa acidez torna favorável o desenvolvimento da maioria das bactérias, incluindo as patogênicas, bolores e leveduras.

Conclusão

Ambas as trufas apresentaram atividade de água, sólidos solúveis e pH favoráveis ao crescimento microbiano, principalmente bolores, diminuindo assim a vida de prateleira do produto. Diante disso, faz-se necessário buscar alternativas que diminuam a atividade de água e pH e que aumente a concentração de sólidos solúveis, buscando minimizar o crescimento microbiano e aumentar a vida de prateleira do produto.

Referências

RICHTER, M. et al. Bombom para dietas especiais: avaliação química e sensorial. **Ciência e Tecnologia dos Alimentos**, Campinas, v. 27, n. 1, p. 193-200, jan.-mar.2007.

COSTA, W. S. Influência da Concentração de Sólidos Solúveis Totais no Sinal Fotoacústico de Polpa de Manga. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, v.6, n.2, p. 141-147, 2004.

MIQUELIM, Joice Natali. **Avaliação reológica e físico-química de bombons recheados com preparado de morango, laranja e maracujá em base açúcar 'fondant' gordura hidrogenada e chocolate branco.** 2006. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

Palavras-chave: Controle de Qualidade; Segurança Alimentar; Tecnologia de Alimentos

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE REFRIGERANTES COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE MACEIÓ/AL

ADRIANA MARIA ARAÚJO COSTA; CAMILA MAYARA FELIX CORDEIRO; ELIANE COSTA SOUZA; WALERIA DANTAS PEREIRA; FLAVIO GUILHERME BATISTA TEIXEIRA

¹ CESMAC - Centro de Estudos Superiores de Maceió

adrianacostanutri@hotmail.com

Introdução

Refrigerantes são bebidas não alcoólicas, consumidas mundialmente por milhões de pessoas, produzidas com água, açúcar, suco natural ou extrato vegetal, corante, acidulante, antioxidante, aromatizante, conservador e gás carbônico (EVANGELISTA, 2001). Os refrigerantes são passíveis de contaminação por fungos e bactérias do grupo coliformes. As bactérias do grupo coliformes totais são indicadores de falhas de higiene durante a cadeia produtiva de alimentos.

Objetivos

Esse trabalho teve como objetivo realizar uma análise microbiológica em refrigerantes comercializados em Maceió/Alagoas.

Metodologia

Participaram deste estudo treze marcas comerciais encontradas no comércio varejista de Maceió. De acordo com a disponibilidade de cada marca foram coletados uma amostra de refrigerantes envasados na forma de latas 350 mL, garrafas de vidro de 290 mL e de 1000 mL, garrafas PET de 1000mL e 2000mL. Das marcas A, D, E, F e H foram coletadas cinco amostras. Das marcas B e C quatro amostras. Das marcas G, I, J, K, L e M três amostras, totalizando 51 amostras. Foram coletadas na embalagem original e transportadas em temperatura ambiente até o Laboratório para a realização das análises. Foi utilizada a técnica dos tubos múltiplos, empregando-se o Caldo Lauril Sulfato Triptose com incubação a 35°C durante 48 horas. A determinação do NMP de coliformes totais foi realizada empregando-se a tabela de Hoskins (ICMSF, 1978), por meio do número de tubos com produção de gás nos tubos de Durham, segundo Silva (2010).

Resultados

A RDC n.º12 (BRASIL, 2001) que aprova o regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, estabelece para refrigerante a ausência de coliformes totais. Foram encontrados em todas as amostras o valor de 0,03 NMP/50mL evidenciando estatisticamente pela tabela do NMP, ausência destes micro-organismos. Assim, todas as amostras se enquadram nos padrões estabelecidos pela legislação. Os resultados do presente estudo corroboram com a pesquisa realizada por Morais et al. (2003), onde em 100 amostras de refrigerantes coletadas aleatoriamente em estabelecimentos comerciais no interior e na capital do Estado de São Paulo, não foram detectadas bactérias do grupo coliforme.

Conclusão

Diante dos resultados pode-se constatar que independente do tipo de indústria (pequeno e grande porte) e o tipo de embalagem utilizada, nenhuma amostra apresentou contaminação por coliformes totais, evidenciando, portanto, Boas Práticas de Fabricação em todos os níveis das operações na produção dos refrigerantes, sendo portanto um produto seguro do ponto de vista sanitário.

Referências

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12/2001, de 2 de janeiro de 2001. Estabelece os padrões microbiológicos sanitários para alimentos. Disponível em: . Acesso em: 04 jan. 2017.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2 ed. São Paulo: Livraria Atheneu Editora, 2001.

MORAIS, V. A. D. et al. Avaliação microbiológica de amostras de refrigerantes comercializadas no estado de Minas Gerais. Revista do Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, v. 62, n. 1, p. 1-4, Jan. 2003.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de métodos de análises microbiológica de alimentos e água. São Paulo: Varela, 2010.

Palavras-chave: Boas Práticas; Coliformes totais; Vida de prateleira

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO FILÉ DE PESCADA BRANCA (CYNOSCION LEIARCHUS) COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE MACAÉ-RIO DE JANEIRO

LAIS BURITI DE BARROS; BIANCA AZEVEDO LIMA; MELISSA GUSMÃO; REGINA MARIA FINGER; FLÁVIA BEATRIZ CUSTÓDIO; INGRID ANNES PEREIRA

¹ UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - Campus Macaé

lais.buriti@gmail.com

Introdução

As doenças de transmissão alimentar (DTAs) associadas ao pescado podem ser ocasionadas por diversos agentes etiológicos, tais como, bactérias, parasitas, fungos e vírus. A contaminação com patógenos de reservatórios animal/humano, como *Salmonella* sp. e *Escherichia coli*, pode ocorrer na pré ou pós-captura do pescado, enquanto a manipulação inadequada durante o preparo pode introduzir no alimento *Staphylococcus aureus* de origem humana, dentre outros. Com isso, há preocupação com a qualidade do pescado para atender ao fator inocuidade e segurança do consumidor.

Objetivos

O projeto visa realizar análises microbiológicas para estabelecer o diagnóstico da condição higiênico-sanitária do filé de pescada branca (*Cynoscion leiarchus*) comercializado refrigerado em diferentes pontos de venda no município de Macaé-RJ.

Metodologia

Foram feitas coletas de 500g de filé de pescada branca em dez pontos de comercialização distintos, sendo mantidos sob-refrigeração e encaminhados para o Laboratório de Microbiologia dos Alimentos da UFRJ-Macaé para a realização das análises. Foram pesados 25g da amostra inicial, sendo adicionados 225mL de água peptonada alcalina a 0,1% (APA) e submetidos a agitação por 3min (Stomacher®), e posteriormente diluídos seriadamente até 10⁻⁵. Em seguida foi realizada a contagem bacteriana total em Agar Plate Count com incubação a 37°C/48h para mesófilos e 21°C/5 dias, para psicrotróficos, seguida da contagem de UFCs. Para contagem de *Staphylococcus* spp. alíquotas de 0,1mL das diluições foram semeadas superficialmente em Agar Baird Parker, submetidas à incubação a 37°C/48h e posterior contagem de UFCs típicas e confirmação pelo teste de coagulase. Para detecção de *Salmonella* spp. as amostras foram pré-enriquecidas em APA e caldo Tetrionato de Kauffman, e então isoladas em Ágar XLD sob incubação a 37°C/24-48h. Para contagem de coliformes Totais e *Escherichia coli* foi utilizado o ágar VRBA e incubação a 37°C/24-48h e confirmação pelo teste Colilert®. Para a contagem de leveduras/filamentosos foi utilizado o Ágar Batata Dextrose 2% sob incubação a temperatura ambiente por 15 dias. Além disso, foi aplicada uma lista de verificação (Checklist) que avaliou os seguintes critérios: exposição do pescado, aspectos sensoriais, temperatura, gelo, condições do manipulador, utensílios, armazenamento, resíduos, classificados como: satisfatório, tolerável, insatisfatório, precário.

Resultados

Para contagem de mesófilos, psicrófilos e *Staphylococcus* spp. todas as amostras apresentaram contagem bacteriana superior ao valor máximo de 500UFC/g permitido pela RDC12/2001. Já coliformes todas as amostras foram negativas para coliformes fecais, apresentando apenas coliformes totais e ausência em 25g de *Salmonella* spp.. Houve crescimento significativo das leveduras que também ultrapassaram o limite proposto pela Legislação. Com a aplicação do Checklist, percebeu-se que a maioria dos critérios de Boas Práticas de manipulação não foi atendido, sendo as condições de comercialização reflexos da qualidade microbiológica inadequada avaliada.

Conclusão

Os resultados da contagem de microrganismos indicadores refletem as deficiências quanto à higiene e provável contaminação cruzada durante a filetagem do pescado, utensílios e manipuladores. Tais dados sugerem a necessidade de orientação dos manipuladores quanto às boas práticas de processamento do pescado e aos consumidores quanto à orientação para aquisição de um pescado de qualidade.

Referências

SILVA ML; MATTÉ GR; MATTÉ MH. Aspectos sanitários da comercialização de pescado em feiras livres da cidade de São Paulo, SP/Brasil. Revista do Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, 2008; 67(3): 208-214p.

ICMSF (INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS). 2. Sampling for microbiological analysis: principles and specific applications. 2.ed. London: Blackwell Scientific Publications, 1986.131p.

LIRA GM; PEREIRA WD; ATHAYDE AH; PINTO KP Avaliação da qualidade de peixes comercializados na cidade de Maceió - AL. Revista. Higiene Alimentar, São Paulo.2001;15(84): 67-72p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. Brasil. Resolução nº12, de 02 jan 2001. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Brasília: Diário Oficial da União, 2001.

GONÇALVES A, HERNANDEZ CP. Defumação líquida de anchova (*Pomatus saltatrix*) efeito do processamento nas propriedades químicas e microbiológicas. Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1998; 18(4):438-443.

HOFFMANN, FL, GARCIA-CRUZ CH, VINTURIM TM, FÁZIO MLS. Levantamento da Qualidade Higiênico – Sanitária do Pescado comercializado na Cidade de São José do Rio Preto, SP. Revista Higiene Alimentar, 1999; 14(64): 45 – 47.

Palavras-chave: controle de qualidade; pescado; microbiologia de alimentos

QUALIDADE NUTRICIONAL DE SALTENHA ISENTA DE GLÚTEN

INEZ HELENA VIEIRA DA SILVA SANTOS; THATIANA WANESSA DE OLIVEIRA; GLEYSON MARQUES DE MENEZES; MAIARA BRUNA NUNES DA SILVA; ANAÍTA GOMES ANDRADE PEDERSOLI; MARIANGELA SOARES DE AZEVEDO

¹ UNISL - Centro Universitário São Lucas, ² UNIR - Universidade Federal de Rondônia
anapedersoli@hotmail.com

Introdução

A Doença Celíaca é uma enteropatia genética autoimune, causada pela ingestão de glúten, através da proteína presente em cereais como trigo, aveia, centeio e cevada. Essa doença é caracterizada pela intolerância permanente ao glúten. Ao consumirem alimentos que possuem glúten na composição, os portadores desta doença, têm uma reação de formação de anticorpos e a destruição das vilosidades do intestino delgado, resultando na má absorção de nutrientes. Os sintomas mais frequentes são diarreia crônica, vômitos, irritabilidade, distensão abdominal, diminuição do tecido celular subcutâneo, podendo causar desnutrição. A única terapia eficaz e segura nesta patologia é a retirada total do glúten da dieta do paciente, para recuperação da mucosa intestinal e melhora da absorção dos nutrientes. Esta dieta restringe o poder de escolha desses consumidores, que são obrigados a abolir de sua alimentação produtos que possuem glúten na composição. É um tratamento que apresenta reflexos nos hábitos nutricionais e sociais do paciente, pois a farinha de trigo é um ingrediente usual da culinária tradicional. Grande parte dos produtos isentos de glúten possuem na composição quantidades significativas de gorduras ou proteínas para atingirem texturas similares aos produtos tradicionais, comprometendo a qualidade nutricional destes.

Objetivos

Criar uma massa de saltenha de frango isenta de glúten, utilizando mandioca (*Manihot esculenta Crantz.*) como alternativa a saltenha tradicional elaborada com farinha de trigo e fazer o comparativo nutricional das duas preparações. A saltenha é um alimento criado na Bolívia e geralmente consumido em todos os países da América do Sul, e muito apreciado no estado de Rondônia.

Metodologia

Os experimentos de elaboração das saltenhas foram realizados no Laboratório de Práticas Dietéticas do Centro Universitário São Lucas situada no município de Porto Velho. A saltenha isenta de glúten foi elaborada com mandioca amarela, sal, óleo de soja, alho, açafrão, colorífico e Goma Xantana. A saltenha tradicional foi elaborada com farinha de trigo comum, água, margarina, açúcar, ovos, sal, óleo de soja, fermento biológico, alho, açafrão e colorífico. Os ingredientes utilizados no recheio das duas saltenhas foi o mesmo composto por peito de frango, água, óleo de soja, cebola, batata, cenoura, azeitonas, amido de milho, pimentão verde, uva passas, alho, sal, cominho, cheiro verde e colorífico. Os ingredientes secos foram pesados em uma balança com graduação 0,1 g e os ingredientes líquidos foram medidos em provetas graduadas. Elaborou-se a Ficha Técnica de Preparo das duas saltenhas e para o cálculo dos macros e micronutrientes, utilizou-se tabelas de composição dos alimentos. Para a análise dos valores nutricionais, utilizou-se as legislações pertinentes.

Resultados

As saltenhas pesaram de 100 g a porção. A saltenha sem glúten apresentou o valor energético de 179 kcal na porção, e a tradicional 319 kcal. O teor de carboidratos das saltenhas isenta de glúten e tradicional foi 37 g e 46 g respectivamente. E das gorduras totais 1,5 g na isenta de glúten e 11g na tradicional. As duas saltenhas não apresentaram valores significativos de gorduras saturadas. O teor de fibras das duas foram próximos, 2,6 g a isenta de glúten e 2,8 g a tradicional. E o teor de sódio 209 mg na isenta de glúten e 314 mg na tradicional

Conclusão

É possível desenvolver saltenha isenta de glúten com melhor qualidade nutricional aos similares tradicionais.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. **Regulamento Técnico Mercosul sobre Informação Nutricional Complementar (declarações de propriedades nutricionais)**. Brasília: Ministério da Saúde, ANVISA, 2012.
BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Brasília: Ministério da Saúde, ANVISA, 2003.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISA EM ALIMENTOS – NEPA. **Tabela brasileira de composição de alimentos – TACO/NEPA – UNICAMP.** – 4.ed. revisada e ampliada. – Campinas: UNICAMP, 2011.

Palavras-chave: Novos Produtos; Rotulagem Nutricional; Doença Celíaca; Nutrição

QUALIDADE SENSORIAL, QUÍMICA E NUTRICIONAL DE DIFERENTES CULTIVARES DE BATATA-DOCE

JAQUELINE MACHADO SOARES; ANA FLÁVIA DE OLIVEIRA; GABRIELA ARELHANO RANDOLPHO; PAULO SÉRGIO LOUBET FILHO; ELISVÂNIA FREITAS DOS SANTOS; DAIANA NOVELLO

¹ UNICENTRO - Universidade Estadual do Centro Oeste , ² UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
gabrielaaarelhano@yahoo.com.br

Introdução

A batata-doce (*Ipomea batatas* (L.) Lam) está entre as raízes tuberosas mais populares e antigas do mundo. Geralmente, é consumida na forma cozida ou assada, uma vez que o processo de cocção colabora com a redução da carga microbiológica, melhora a qualidade sensorial, a digestibilidade e a biodisponibilidade dos nutrientes (DINCER et al., 2011; IKANONE; OYEKAN, 2014).

Objetivos

Avaliar a aceitabilidade sensorial e a composição química e nutricional de diferentes cultivares de batata-doce brasileiras cozidas sob imersão em água, visando identificar os genótipos mais favoráveis para o consumo.

Metodologia

O experimento ocorreu na Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO), em Guarapuava, Paraná, Brasil. Foram analisadas as cultivares UGA 29 (polpa creme); UGA 34 (polpa roxa); UGA 45 (polpa creme); UGA 49 (polpa creme); UGA 79 (polpa creme); UGA 80 (polpa creme); UGA 81 (polpa creme); Amorano (polpa creme); Júlia (polpa creme) e Valentina (polpa roxa). Foi conduzido um teste de aceitação utilizando uma escala hedônica de nove pontos, com extremos que variam de desgostei muitíssimo (1) a gostei muitíssimo (9) (MEILGAARD et al., 1999), sendo avaliado aparência, aroma, sabor, textura e cor. As determinações químicas (açúcares redutores, açúcares não redutores, açúcares totais, sólidos solúveis totais, acidez titulável e relação sólidos solúveis totais/acidez titulável) e nutricionais (teores de umidade, proteína, lipídios, carboidratos, cinzas, carotenoides totais e ácido ascórbico), foram realizadas em triplicata nas batatas-doces cozidas sem casca (RODRIGUEZ-AMAYA, 2001; AOAC, 2011). Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNICENTRO, parecer número nº 608.950/2014.

Resultados

As batatas-doces Júlia, UGA 45 e UGA 49 apresentaram maior aceitabilidade sensorial ($p < 0,05$). Maiores teores de açúcares não redutores (24,11 g.100g⁻¹), açúcares totais (29,01 g.100g⁻¹) e relação sólidos solúveis totais/acidez titulável (341,20) foram observadas para a cultivar Valentina. Não houve diferença significativa ($p > 0,05$) entre os teores de pH (6,05 a 6,97) das batatas-doces. Além disso, existiu pouca variação nos teores de acidez titulável (0,07 a 0,11 % ácido cítrico) ($p < 0,05$). Em geral, um perfil nutricional mais favorável foi observado para UGA 34 (proteínas, carboidratos e valor energético) e para UGA 80 (cinzas, lipídios e carboidratos). Contudo, concentrações mais elevadas de carotenoides totais (2,06 µg.g⁻¹) e de vitamina C (17,72 g.100g⁻¹) foram observadas nas cultivares UGA 81 e Valentina, respectivamente.

Conclusão

Existem diferenças de aceitabilidade e na composição química e nutricional entre cultivares de batatas-doces submetidas ao processo de cocção por imersão em água. As amostras de batata-doce com um perfil químico (Valentina) e nutricional (UGA 34; UGA 80) mais favorável ao consumo não apresentam aceitabilidade sensorial superior às demais. As cultivares Júlia, UGA 45 e UGA 49 são melhores aceitas pelos consumidores. No entanto, não é possível afirmar que existam diferenças de aceitação entre batatas-doces com cor de polpa creme e roxa. Dessa forma, podem existir outros fatores intrínsecos e extrínsecos ao consumo de batata-doce que influenciam na aceitabilidade.

Referências

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTRY (AOAC). **Official Methods of Analysis of AOAC International**. 18ª ed. Gaithersburg (MD): AOAC, 2011.

DINCER, C., KARAOGLAN, M., ERDEN, F., TETIK, N., TOPUZ, A.; OZDEMIR, F. Effects of baking and boiling on the nutritional and antioxidant properties of sweet potato [*Ipomoea batatas* (L.) Lam.] cultivars. **Plant foods for human nutrition**, v.66, n.4, p.341-347, 2011.

IKANONE, C. E. O.; OYEKAN, P. O. Effect of Boiling and Frying on the Total Carbohydrate, Vitamin C and Mineral Contents of Irish (*Solanum tuberosum*) and Sweet (*Ipomea batatas*) Potato Tubers. **Nigerian Food Journal**, v.32, n.2, p.33-39, 2014.

MEILGAARD, M., CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. **Sensory evaluation techniques**, . 3^a ed. Florida: CRC Press, 1999.

RODRIGUEZ-AMAYA, D. B. **A guide to carotenoid analysis in foods**. Washington: International Life Sciences Institute Press, 2001.

Palavras-chave: aceitabilidade; composição; nutrientes; raiz tuberosa

ROTULAGEM DE FÓRMULAS INFANTIS PARA LACTENTES: VERIFICAÇÃO DA ADEQUAÇÃO SEGUNDO AS LEGISLAÇÕES VIGENTES.

FREDERICO ESTEVAM DE OLIVEIRA; ELIANE PAIVA; NATÁLIA MARINS FERREIRA; KAIO CARVALHO DOS SANTOS; BRUNA SOBREIRA SOUZA; ESTHER SAMARI DE OLIVEIRA

¹ UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta
fred.olivee@gmail.com

Introdução

Apesar de amplamente conhecida e divulgada a importância do aleitamento materno para o lactente e para as mães, o desmame precoce ainda é uma grande preocupação mundial, sendo este tema de estudos e programas governamentais. São vários os fatores que levam ao desmame precoce e, quando este ocorre, é necessária a substituição do leite humano por fórmula infantil, especialmente elaborada para suprir as necessidades nutricionais do lactente. Entende-se por fórmula infantil para lactentes, o produto na sua forma líquida ou em pó, elaborada unicamente para satisfazer as necessidades nutricionais dos lactentes nos primeiros meses de vida (BRASIL, 2011). Com os avanços tecnológicos e o aumento da produção de fórmulas infantis, houve a necessidade de aumentar a fiscalização e elaborar regulamentos a fim de garantir a qualidade nutricional e microbiológica dessas formulações (WEFFORT, 2012).

Objetivos

Verificar a adequação da rotulagem de fórmulas infantis para lactentes comercializadas no município do Rio de Janeiro, seguindo padrões legislativos brasileiros vigentes.

Metodologia

Foram analisadas as rotulagens de 32 amostras produzidas por 5 fabricantes diferentes encontradas em diferentes pontos de venda como mercado e farmácia no município do Rio de Janeiro, entre os meses de março e abril de 2017, sendo 13 fórmulas infantis para lactentes; 9 fórmulas infantis de seguimento para lactentes; 5 destinadas com ambas designações supracitadas e 5 fórmulas infantis destinadas as necessidades dietoterápicas específicas. Para realizar a verificação da adequação das fórmulas infantis segundo os padrões legislativos vigentes foram utilizadas as seguintes resoluções: RDC nº 222 (2002); RDC nº 278 (2005); RDC nº 43 (2011); RDC nº44 (2011); RDC nº45 (2011); RDC nº 40 (2002) e RDC nº 259 (2002).

Resultados

Após a avaliação dos dados, obtiveram-se os resultados onde, nas 32 amostras avaliadas, 84,4% apresentaram não conformidades nos itens, baseados nas Resoluções: RDC N 43/11, 44/11 e 45/11, sendo: 6 produtos com inadequação no item- Designação do produto de acordo com faixa etária ou especificidade; 2 produtos apresentaram inadequação no item- Informações clara sobre as fontes de proteína do produto; 6 produtos apresentaram informações sobre a fonte de Proteína, porém, sem especificações de "Fonte Proteica"; 10 produtos apresentaram inadequação no item- Presença da frase "não contém leite ou produtos lácteos" ou "contém leite ou produtos lácteos"; mais 2 produtos apresentaram problemas no item com a declaração "contém ou não contém Proteínas Lácteas". No item- Advertência de que os restos do produto preparado devem ser descartados, apenas 13 produtos apresentaram a advertência, mesmo números apresentados para o item- Advertência sobre os perigos à saúde decorrentes do preparo, armazenamento e uso inadequados. Como resultado total do estudo, pôde-se observar que das 32 amostras avaliadas, 87,5% apresentaram alguma não conformidade.

Conclusão

Foi concluído que a maioria das fórmulas infantis analisadas apresentou sua rotulagem nutricional não adequada aos parâmetros legislativos brasileiros vigentes. Essas inadequações podem prejudicar o entendimento de pais e responsáveis, impedindo assim melhor qualidade de vida e o direito do consumidor a um produto seguro. Cabe ressaltar a importância dos órgãos públicos de reforçarem de forma rigorosa a fiscalização desses produtos.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 977, de 05 de dezembro de 1998. Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de fórmulas infantis para lactentes e fórmulas infantis de seguimento. Diário Oficial da União, de 15 de abril de 1999.
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 222, de 05 de agosto de

2002. Regulamento Técnico para promoção comercial dos alimentos para lactentes e criança de primeira infância. Diário Oficial da União, de 06 de agosto de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União, de 23 de setembro de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº40, de 08 de fevereiro de 2002. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos e bebidas que contenham glúten. Diário Oficial da União, de 13 de fevereiro de 2002.

Palavras-chave: Aleitamento materno; Fórmula infantil; Padrões legislativos; Rotulagem

RÓTULOS DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS: ANÁLISE DE AÇUCARES E SÓDIO.

FREDERICO ESTEVAM DE OLIVEIRA; ELIANE PAIVA; BEATRIZ DE LOURDES RODRIGUES DOS SANTOS; KAIO CARVALHO DOS SANTOS; BRUNA SOBREIRA SOUZA; ESTHER SAMARI DE OLIVEIRA

¹ UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta
fred.olivee@gmail.com

Introdução

A população brasileira é grande consumidora em alimentos industrializados, denominados também como alimentos ultraprocessados. Isso é uma realidade devido ao fato da indústria ter chamado a atenção do consumidor de uma forma atrativa na sua publicidade, incentivando a alimentação inadequada, em cartazes, comerciais de televisão e propagandas. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos, como gordura, açúcar, amido e proteína; derivadas de constituintes de alimentos, como gordura hidrogenada, amido modificado; ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicos sendo petróleo e carvão, como corantes, aromatizantes, realçadores de sabor, e vários tipos de aditivos usados para estender a duração ou tornar os produtos alimentícios industrializados de propriedades sensoriais mais atraentes.

Objetivos

Avaliação da adequação de rótulos de acordo com a Portaria 1.274/2016 acerca dos teores permitidos de açúcares e sódio em alimentos ultraprocessados.

Metodologia

Foram avaliados 150 rótulos de alimentos ultraprocessados expostos a vendas em supermercados e lanchonetes nas cidades de Belford Roxo e Duque de Caxias, no estado do Rio de Janeiro, durante os meses de abril e maio de 2017, verificando se os teores de açúcares livres e sódio presentes nas informações nutricionais nas rotulagens seriam considerados excessivos de acordo com a Portaria nº 1.274 de 7 de julho de 2016. Foram separados em dois grupos em relação ao paladar dos alimentos, sendo grupo 1 alimentos de paladar doce e grupo 2 alimentos de paladar salgado. Para avaliação do questionário foi utilizado o programa Microsoft Word 2010.

Resultados

Do grupo 1 foram avaliados 87 (oitenta e sete) rótulos e para o grupo 2 foram avaliados 63 (sessenta e três) rótulos considerando a informação nutricional de cada um. Somente 9 (nove) dos 87 (oitenta e sete) rótulos avaliados do grupo 1 representando os alimentos de paladar doce, apresentaram valores inferiores a 10% de total de energia proveniente de açúcares livres. Os outros 78 (setenta e oito) rótulos avaliados apresentaram valores maiores ou iguais a 10% de açúcares livre sendo considerados teores excessivos de acordo com a Portaria nº 1.274/16. No grupo 2, avaliando os alimentos de paladar salgado, 12 (doze) dos 63 (sessenta e três) rótulos apresentaram valores inferiores a 1 (um) mg de sódio por cada 1 (uma) quilocaloria presente no alimento. Os outros 51 (cinquenta e um) rótulos avaliados apresentaram valores maiores ou iguais a 1 (uma) mg de sódio por cada quilocaloria sendo considerados teores excessivos de acordo com a mesma Portaria utilizada como base para este estudo. No total pode-se observar que, dos 150 (cento e cinquenta) rótulos de alimentos ultraprocessados avaliados de acordo com as informações nutricionais presentes nas embalagens, 86% dos rótulos apresentam teores de açúcares livres e sódio considerados excessivos.

Conclusão

No presente estudo foi verificado que a maioria dos rótulos avaliados de acordo com as informações nutricionais presentes nas embalagens, possuem quantidades excessivas de açúcares livre e sódio em alimentos ultraprocessados de acordo com a legislação vigente, mostrando a importância de uma alimentação saudável tendo como base alimentos in natura e minimamente processados e evitar o consumo de alimentos ultraprocessados a fim da promoção e manutenção da saúde.

Referências

- MINISTÉRIO DA SAÚDE, Portaria nº 1.274, de 7 de julho de 2016.
ANVISA, Resolução RDC nº259 de 20 de setembro de 2002.
ANVISA, Resolução RDC nº360 de 23 de dezembro de 2003.
LOUZADA, MLC. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. Rev Saúde Pública 2015.

LOUZADA, MLC. Nutrição e saúde: o papel do ultraprocessoamento de alimentos. Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015.

Palavras-chave: Açúcares; Obesidade; Rotulagem; Sódio; Ultraprocessados

SOBREVIVÊNCIA DO LACTOBACILLUS PARACASEI SSP. PARACASEI SOB CONDIÇÕES GASTROINTESTINAIS SIMULADAS EM IOGURTES SIMBIÓTICOS COM POLPA DE YACON (SMALLANTHUS SONCHIFOLIUS)

LUANNE MONTARROYOS MARINHO; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; SAMARA ALVACHIAN ANDRADE; PATRÍCIA VIANA DA SILVA; KARINA CORREA DA SILVEIRA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

luannemont@gmail.com

Introdução

Alimentos funcionais simbióticos têm enorme potencial de crescimento para a indústria, sobretudo se adicionados de ingredientes inovadores como o yacon. Para proporcionar saúde, manter as contagens viáveis da cepa probiótica até o momento do consumo e na chegada ao intestino é fundamental, assim as investigações simuladas do trato gastrointestinal *in vitro*, devem ser integradas com a pesquisa tecnológica (Guerra et al., 2012).

Objetivos

Testar a resistência às condições gástricas e entéricas simuladas em iogurtes simbióticos.

Metodologia

Três formulações de iogurte (A, B e C) foram elaboradas com concentrações de culturas lácticas tradicionais e probiótica (*Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei*). Cada iogurte foi preparado com 1L de leite integral, diferentes percentuais de açúcar (4–9%), leite em pó desnatado (1–6%), e polpa de yacon (5–12%). A viabilidade da cepa probiótica foi avaliada pelo método descrito por Liserre, Franco & Ré (2007) que testou a tolerância da cultura ao ácido (pH 1.5, 2.5 e 3.5) na presença de pepsina após 1 e 2 horas e a resistência 0,3% de sais biliares após 3 e 6 horas em pH 7.5. Para a determinação da contagem das células viáveis, 1mL das diluições 10⁻⁴ e 10⁻⁵ foi inoculado em ágar MRS vancomicina, com a técnica de profundidade, e as placas incubadas anaerobicamente a 37°C por 72 horas. Os dados paramétricos foram analisados através do teste estatístico ANOVA, seguida do teste de Duncan. Os dados não paramétricos por Kruskal-Wallis, ambos utilizando o programa "Statistic for Windows 6.0" (Statsoft, 2002).

Resultados

Os iogurtes apresentaram contagens iniciais de 7,08 log ufc/g para a amostra A, 6,69 log ufc/g para a B e 7,15 log ufc/g para a C e, pH em torno de 4.5. A exposição dos iogurtes ao pH de 1.5 após 1 e 2 horas, reduziu e inviabilizou, respectivamente, o crescimento do probiótico a contagens inferiores a 6 log ufc/g. Em pH 2.5 e 3.5, a viabilidade média dos probióticos foi de 6 a 7 log ufc/g, apresentando o iogurte A na 1^a e 2^a hora de exposição a esses pHs, a maior contagem de células probióticas, diferindo significativamente ($p < 0,05$) dos iogurtes B e C. O probiótico demonstrou resistência aos sais biliares em pH 7.5, com contagem para todos os iogurtes acima de 6 log ufc/g. Nota-se que mais uma vez houve um destaque para o iogurte A, que apresentou a maior contagem e diferiu significativamente ($p < 0,05$) dos demais após 3h e 6h de exposição aos sais biliares.

Conclusão

O presente estudo mostrou que os iogurtes formulados com polpa de yacon e *L. paracasei* ssp. *paracasei* resultaram em uma boa matriz alimentar para a sobrevivência do probiótico apresentando contagens elevadas em pHs 2.5, 3.5 e 7.5. Logo, satisfazendo este critério de viabilidade, a adição do referido probiótico e polpa de yacon em iogurtes resultou em um produto com grande potencial como alimento funcional. A presença de frutanos do yacon aumentou a viabilidade das bactérias probióticas por exercer um efeito protetor nas células, associado à resistência à hidrólise pelas enzimas e sua capacidade para formar gel.

Referências

GUERRA, A., ETIENNE-MESMIN, L., LIVRELLI, V., DENIS, S., BLANQUET-DIOT, S., & ALRIC, M. Relevance and challenges in modeling human gastric and small intestinal digestion. **Trends in Biotechnology**, v. 30, p. 591-600, 2012.
LISERRE, A. M., FRANCO, B. D. G. M., RÉ, M. I. Microencapsulation of *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* in modified alginate-chitosan beads and evaluation of survival in simulated gastrointestinal conditions. **Food Biotechnology**, v. 21, p. 1-16, 2007.

Palavras-chave: Probiótico; Prebiótico; Viabilidade

SORVETE COM ALTO TEOR PROTEICO: ANÁLISE SENSORIAL ENTRE O PÚBLICO DE ESPORTISTAS.

ALBERTO CHIDI KAWANO; NATHALIA RODRIGUES DE SOUZA; FLÁVIO CONCHE DA CUNHA; WILLIAN RAFAEL GONÇALVES SOARES; FABIANE LA FLOR ZIEGLER SANCHES

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

albertokawano@hotmail.com

Introdução

O sorvete é um alimento consumido praticamente no mundo inteiro, trata-se de um produto de grande interesse para as indústrias de alimentos, que têm buscado inovação em produtos e processos, tanto para ampliar sua abrangência de mercado como para atender as expectativas do consumidor, o qual vem se preocupando cada vez mais com a qualidade sensorial e nutricional dos produtos em relação à saúde e redução de fatores de risco para determinadas doenças (BOFF et al., 2013). Nesse sentido, o uso como ingrediente do concentrado proteico de soro de leite, conhecido popularmente como whey protein, apresenta proteínas de fácil digestão, rico em aminoácidos essenciais, com baixo teor de gordura, auxiliando na manutenção dos músculos e tecidos, além de apresentar excelentes propriedades como ingrediente alimentar, podendo auxiliar na estrutura do sorvete, melhorando sua viscosidade, assim como mantendo sua durabilidade, evitando o derretimento e a formação de cristais de gelo (SAITO et al., 2016).

Objetivos

Analisar a aceitação sensorial de formulações de sorvete com alto teor proteico entre o público de esportistas.

Metodologia

As formulações dos sorvetes foram preparadas com diferentes concentrações de proteína, carboidratos e lipídios. Sendo utilizados como ingredientes: whey protein, albumina, maltodextrina, extrato de malte, glicose, emulsificante, estabilizante e cacau em pó. Foram avaliadas três formulações de sorvetes, sendo a padrão de sorvete comercial (F1), a formulação proteica com 50% albumina:50% whey protein (F2) e a formulação proteica 100% whey protein (F3). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul – UFMS, sob parecer nº 2.252.510/2017. O teste de aceitação sensorial do sorvete proteico foi realizado em 100 provadores adultos, esportistas, de ambos os sexos, não treinados, na academia Iron Life de Campo Grande – Mato Grosso do Sul, utilizando escala hedônica estruturada de nove pontos, para os atributos de cor, odor, sabor, textura, aparência e aceitação global e a intenção de compra foi avaliada por escala hedônica de 5 pontos (DUTCOSKY, 2011). Para análise estatística, os dados foram organizados e analisados no software SPSS (Statistical Package for the Social Sciences). Os resultados foram submetidos à análise de variância ANOVA.

Resultados

Ao se comparar as formulações F1, F2 e F3 verificou-se que não houve uma diferença estatística entre os itens avaliados ($p > 0,05$). No atributo cor a amostra padrão, com 50% albumina:50% whey protein e 100% whey protein obtiveram médias de 7,08; 7,28 e 7,48 respectivamente. No parâmetro sabor as formulações F1, F2 e F3 obtiveram médias de 7,03; 7,02 e 7,16 respectivamente e para a aparência médias de 7,04; 7,18 e 7,20, respectivamente. Quanto à aceitação global, os índices de aceitabilidade foram de 77,9%, 78,8% e 79,7% e para a intenção de compra de 75,2%; 74,2% e 76,2% para as amostras F1, F2 e F3, respectivamente.

Conclusão

Tanto a formulação do sorvete com 50% de albumina:50% whey protein como com 100% whey protein obtiveram boa aceitação sensorial, não diferenciando-se da amostra padrão de sorvete comercial nos atributos avaliados. Dessa forma, as formulações elaboradas de sorvete com alto teor proteico se tornam uma alternativa de aplicabilidade de produtos direcionados à desportistas e/ou atletas.

Referências

BOFF, C. C.; CRIZELL, T. M.; ARAUJO, R. R.; RIOS, A. O.; FLORES, S. H. Desenvolvimento de sorvete de chocolate utilizando fibra de casca de laranja como substituto de gordura. *Ciência Rural*, Santa Maria, v. 43, n. 10, out. 2013.

DUTCOSKY, S. D. *Análise sensorial de alimentos*. Curitiba: Champagnat, 2011.

SAITO, P. T.; KATSUDA, M. S., SAKANAKA, L.; UENO, C. T. Desenvolvimento de sorvete à base de concentrado proteico de soro fermentado do Kefir. **Revista GEINTEC**, São Cristóvão, v. 6, n. 1, 2016.

Palavras-chave: Análise sensorial; Proteínas; Alimentos Formulados; Nutrição Esportiva

TEOR DE UMIDADE, CINZAS E FIBRAS DE BISCOITO ELABORADO A PARTIR DE CUBIU(SOLANUM SESSILIFLORUM DUNAL).

MONICK CASTRO NUNES SENA; CARLA ANDREZA REGO GARCIA; ELIANA DO SOCORRO DO NASCIMENTO FERREIRA; KARLA NUNES DA SILVA

¹ UNINORTE - CENTRO UNIVERSITÁRIO DO NORTE

monick.sena@hotmail.com

Introdução

O fruto Cubiu (*Solanum Sessiliflorum Dunal*) é conhecido no Brasil como topiro, tomate-de-índio e maná. De sabor ácido e aroma agradável, tem diferentes tamanhos e formas, podendo ser consumido de diversas formas.

Objetivos

Analisar o teor de umidade, cinzas e fibras de biscoito de cubiu.

Metodologia

O cubiu foi adquirido no mercado municipal de Manaus/Amazonas e acondicionado em recipientes de vidro. Em seguida, foi selecionado, lavado, sanitizado em solução clorada a 200ppm por 15 minutos. Então, o fruto foi submetido ao completo cozimento. Em seguida, foi desprezada a água e o fruto foi submetido ao esmagamento com o auxílio um de garfo, retirando a casca e semente, até formar um purê de cubiu. Para o processo de fabricação dos biscoitos de cubiu misturou-se: purê de cubiu, sucralose, margarina, farinha de trigo e amido de milho. Os biscoitos foram moldados e assados na temperatura de 150-180°C por cerca de 20 a 25 minutos. As análises do biscoito de cubiu, quanto à umidade, cinzas e fibras, foram realizadas conforme metodologia descrita pelas Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. A umidade se deu através do aquecimento em estufa de 5 gramas da amostra durante 3 horas por 150°C, então, foi para o dessecador até alcançar temperatura ambiente para a pesagem. Para verificação das cinzas foi realizado a carbonização de 5 gramas da amostra em chapa elétrica por 4 horas a 150°C. Em seguida, incinerou-se em mufla a 550°C, até a eliminação completa do carvão. Resfriou-se em dessecador até a temperatura ambiente e pesou-se. Para análise das fibras brutas, foi-se realizada a extração dos lipídeos em Aparelho Soxhlet. Em seguida, 2 gramas do conteúdo do cartucho foi reservado. Um funil de vidro foi acoplado num frasco erlenmeyer de 750 mL, onde se colocou um funil de papel de filtro. Adicionou-se 100 mL de solução ácida. Então, foi realizada a lavagem com água destilada fervente, até que a água de lavagem não apresentasse reação ácida, onde foi verificada com auxílio de fitas medidoras de pH. Após a lavagem, aqueceu-se em estufa a 105°C, por 2 horas, resfriou-se em dessecador até a temperatura ambiente. Pesou-se e repetiu-se a operação de aquecimento e resfriamento até peso constante.

Resultados

O biscoito de cubiu demonstrou que o produto contém 6,56% de umidade, o que pode ser justificado pelo processo de coação do fruto, onde se retirou parte da água do produto. O baixo teor de cinzas 0,85% demonstra que possivelmente o biscoito possua baixa quantidade de minerais. O teor de fibras encontrados no biscoito foi de 7, 47% o que demonstra que o produto é importante opção para alimentação saudável.

Conclusão

Conclui-se que, que o biscoito de cubiu apresentou vida longa de prateleira e baixa quantidade de cinzas, onde se pode adotar uma hipótese de que há uma baixa quantidade de minerais. Mostrou-se uma relevante fonte de fibra para alimentação saudável da população em geral. O cubiu demonstrou ser um fruto viável para o processo de elaboração de biscoitos, devido à facilidade de fabricação e conservação, podendo ser útil na alimentação da população Amazônica e do país.

Referências

PEREIRA, M. D.; SOARES, E. R.; LOPES, J. C.; LIMA E BORGES; E. E. Condicionamento Osmótico de Sementes de Cubiu. Revista Caatinga, v.25, n.3, p.12-17, 2012

INSTITUTO ADOLFO LUTZ (IAL). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

Palavras-chave: FRUTO; TOMATE-DE-ÍNDIO; AMAZÔNIA

TEOR DE VITAMINA C E CAROTENÓIDES DA POLPA DA TALISIA ESCULENTA A.ST.-HIL RADLK ORIUNDA DA CAATINGA SERGIPANA

LAYANNE NASCIMENTO FRAGA; ANNE KAROLINE OLIVEIRA; BRUNA PINHEIRO ARAGÃO; ELMA REGINA SILVA DE ANDRADE WARTHA; ANA MARA DE OLIVEIRA E SILVA; IZABELA MARIA MONTEZANO DE CARVALHO

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe
i.montezano.c@gmail.com

Introdução

O Brasil comporta grande diversidade de espécies vegetais nativas, muitas ainda permanecem pouco estudadas ou até mesmo desconhecidas. Observa-se o aumento no interesse por produtos naturais ou minimamente processados, particularmente devido aos benefícios associados ao consumo regular destes alimentos (DACNT) (Nascimento e outros 2014). Entre os frutos brasileiros pouco conhecidos, encontra-se a *Talisia esculenta* A.St.-Hil Radlk pertencente à família Sapindaceae, e conhecido popularmente como “pitomba”. Esta é comercializada in natura em feiras livres nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, e com grande aceitação pela população da região Nordeste. As sementes têm sido amplamente estudadas como fonte de compostos com atividade inseticida (Santos et al., 2008, Freire et al., 2012). Não obstante, estudos que tratem do fruto como alimento, que o caracterizem e determinem seus compostos são escassos.

Objetivos

Determinar o teor de vitamina C e o teor carotenoides da polpa da *Talisia esculenta* A.St.-Hil Radlk.

Metodologia

A coleta foi realizada em árvores de ocorrência natural na cidade de Areia Branca-SE. Os frutos foram despulpados manualmente separando-se casca, polpa e semente, ambos foram armazenados em freezer -20°C para posteriores análises. A determinação do ácido ascórbico ocorreu por redução da solução de Tillmans. Foram diluídas 4 gramas da amostra em 50 ml de água destilada, filtradas em papel filtro e retirada uma alíquota de 10 ml para um Erlenmeyer de 250 ml, em seguida foi adicionado 10 ml de ácido oxálico a 1% e a solução foi titulada com 2,6 diclorofenolindofenol (DCFI) a 2%, o ponto de viragem foi detectado através da mudança de coloração. Como controle foi utilizado o ácido ascórbico (INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 2008). Para determinação de carotenoides foram pesadas 2 gramas de material vegetal e colocados no gral, adicionou-se 0,2 gramas de carbonato de cálcio, 7 mL de acetona 80% e homogeneizou-se, logo após esse extrato homogeneizado foi colocado num balão volumétrico de 25 mL envolto por papel alumínio e o volume foi completado para 25 mL com acetona 80%. O resultado foi estimado a partir da leitura do extrato filtrado em espectrofotômetro a 647 e 663 nm (LICHTENTHALER, 1987).

Resultados

O teor de Vitamina C da polpa da pitomba foi de 202,76±12,39 mg de ácido ascórbico/100g de amostra, enquanto o teor de carotenóides foi de 319,31±6,79 µg/mL do extrato da polpa da pitomba.

Conclusão

A polpa da pitomba apresenta teor considerável de vitamina C e carotenóides. Levando-se em consideração que este é um fruto de fácil acesso para algumas populações, e possível fonte de compostos com potencial bioatividade como a vitamina C e os carotenóides, vê-se como necessário a continuidade desta pesquisa afim de se conhecer mais a composição deste fruto e seus efeitos benéficos para a saúde.

Referências

- FREIRE, M. et al. Structural insights regarding an insecticidal *Talisia esculenta* protein and its biotechnological potential for *Diatraea saccharalis* larval control. *Comp Biochem Physiol B Biochem Mol Biol*, v. 161, n. 1, p. 86-92, Jan 2012.
- INSTITUTO ADOLF LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.
- LICHTENTHALER, H.K. Chlorophylls and carotenoids: pigments of photosynthetic biomembranes. In: PACKER, L., DOUCE, R. (Eds.) *Methods in Enzymology*. London: Academic Press, v.148, p.350-81, 1987.
- NASCIMENTO, K. D. O. D. et al. Alimentos Minimamente processados: uma tendência de mercado. *Acta Tecnológica*, v. 9, n. 1, p. 48-61, 2014.
- SANTOS, W. L. D. et al. Effect of the Aqueous Extracts of the Seeds of *Talisia esculenta* and *Sapindus saponaria* on Fall Armyworm. *Brazilian Archives of biology and technology*, v. 51, n. 2, p. 373-383, 2008.

Palavras-chave: carotenóides; compostos naturais; pitomba; vitamina C

TEOR PROTEICO EM BARRAS DE PROTEÍNAS COMERCIAIS

ELISA DOS SANTOS PEREIRA; MARJANA RADÜNZ; CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI; ELIEZER AVILA GANDRA

¹ PPGCTA - Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil. , ² CCQFA - Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil.
chirleraphaelli@hotmail.com

Introdução

Atualmente tem ocorrido um aumento da adoção de um estilo de vida mais saudável, com alimentos equilibrados e práticos para consumo que promovem a saúde, principalmente no público de academias que busca alimentos ricos em proteínas que auxiliam o ganho de massa muscular (BRASIL, 2012). A rotulagem nutricional obrigatória (RDC 360/03) tem um papel importante pois facilita a escolha do consumidor a respeito de produtos com melhor qualidade nutricional (BRASIL, 2008). A existência de leis que obrigam a adequação das informações dispostas nos rótulos não é respeitada. Segundo o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC) 20% dos alimentos apresentam alguma irregularidade na rotulagem, como ausência de informações ou informações errôneas. Essa inadequação se torna preocupante principalmente para pacientes com alguma alergia ou com restrição de determinado nutriente.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar o teor de proteína presente em barras de proteína comerciais e realizar um comparativo com o rótulo do produto.

Metodologia

Foram adquiridas três marcas de barras de proteína (sabor castanha e caramelo; frutas vermelhas e coco) no comércio local da cidade de Pelotas (RS). A análise do teor de proteína bruta foi avaliada segundo o método de Kjeldahl proposto pelo Instituto Adolfo Lutz (2005). Os dados foram submetidos à análise de variância e as variáveis com efeito significativo tiveram suas médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade de erro. A análise estatística foi realizada através do sistema de análise estatística Winstat – versão 2.11.

Resultados

As barras de proteína analisadas apresentaram valores semelhantes aos apresentados no rótulo. O teor de proteína presente no rótulo foi maior na barra sabor castanha e caramelo (34,78% de proteína bruta/100g), seguida da de frutas vermelhas (29,66% de proteína bruta/100g) e coco (25% de proteína bruta/100g). Nas análises obtidas em laboratório, a barra sabor castanha caramelo foi a que apresentou maior concentração de proteína, com 36,59% de proteína bruta/100g, seguida da barra com sabor de frutas vermelhas (27,84% de proteína bruta/100g) e sabor coco (23,79% de proteína bruta/100g). Quando comparadas com o rótulo, todas estavam de acordo com os valores, apresentando pouca variação de quantidade de proteína. A barra de proteína sabor castanha e caramelo teve uma variação de apenas 1,81%, seguido de 1,82% e 1,21% para frutas vermelhas e coco, respectivamente.

Conclusão

As três marcas de barra de proteína analisadas quanto ao teor de proteína e comparadas aos seus respectivos rótulos, apresentaram valores semelhantes, cumprindo as propostas exigidas pela legislação.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília, DF, p. 1- 88, 2012.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Gerência Geral de Alimentos. Ficha Catalográfica. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores. Universidade de Brasília, DF, p. 1-24, 2008.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos, 2005.

Palavras-chave: valor nutritivo; lanches; saúde

VERIFICAÇÃO DE ADULTERAÇÃO DE MÉIS NÃO ROTULADOS X MÉIS INDUSTRIALIZADOS COMERCIALIZADOS NA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO

FREDERICO ESTEVAM DE OLIVEIRA; ELIANE PAIVA; LETÍCIA CRISTINA GERMANO DE SOUZA; KAIO CARVALHO DOS SANTOS; FABIANA RESENDE DA FONSECA; JENIFFER GONCALVES DE OLIVEIRA

¹ UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta
fred.olivee@gmail.com

Introdução

O mel é um produto aromático, viscoso e doce. Considerado como um dos alimentos mais legítimos da natureza possui sabor característico e bom valor nutritivo, sendo geralmente comercializado por um valor um tanto alto, o que por inúmeras vezes pode servir como incentivo para adulteração do mesmo no intuito de diminuir seu custo. Quando se trabalha com mel, é comum encontrar variações na sua composição física e química, tendo em vista que variados fatores interferem na sua qualidade. Segundo a Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000 do MAPA, o mel não deve conter nenhum tipo de substância estranha a sua composição original. É expressamente proibida a adição de qualquer tipo de produto ou substância ao mel (BRASIL, 2000).

Objetivos

Análise da qualidade físico-química de méis vendidos por ambulantes e méis industrializados, comercializados na região metropolitana do Rio de Janeiro.

Metodologia

Foram coletadas 14 amostras de méis na região metropolitana do Rio de Janeiro no período de fevereiro a maio do ano de 2017, sendo 07 amostras de méis não rotulados vendidos por ambulantes e 07 amostras de méis rotulados, ou seja, industrializados vendidos em supermercados. As análises físico-químicas realizadas - atividade diastásica, determinação da acidez, reação de Lund, reação de Lugol e análise qualitativa de hidroximetilfurfural através da Reação de Fiehe – foram determinadas de acordo com as normas do Instituto Adolfo Lutz e de acordo com a metodologia descrita na Instrução Normativa Nº11, de 20 de outubro de 2000, do MAPA (BRASIL, 2000; IAL, 2008).

Resultados

Quanto a avaliação das características organolépticas, entre os 7 méis rotulados analisados, 57,14% apresentaram inadequação levando em conta os resultados de sabor e odor. Já com relação aos 7 méis não rotulados avaliados pelo presente estudo nenhum apresentou estar de acordo com a legislação nos atributos. Na análise da determinação da atividade diastásica, 14,28% das amostras totais apresentaram valores positivos. Na análise da reação de Lund, 14,28% das amostras de mel não rotulado apresentaram formação de precipitado acima da faixa permitida pela legislação, indicando algum tipo de adulteração. Já em relação às amostras de mel rotulado, 28,57% delas igualmente estavam em desacordo com a legislação vigente. Após a adição da solução de lugol, das 7 amostras de mel não rotulado, 71,42% apresentaram resultados positivos com alteração de cor, indicando fraude. Já nas amostras de mel rotulado, 42,85% apresentaram mudança na coloração. Para a reação de Fiehe, das 7 amostras de mel não rotulado analisadas, 14,28% obteve resultado positivo. O resultado para as amostras de mel rotulado, não apresentou alteração de cor, indicando desta forma melhor qualidade das amostras em comparação com as demais. Com relação ao teor de acidez, nenhuma amostra estava fora dos padrões da legislação.

Conclusão

Grande parte das amostras de méis não rotuladas comercializadas por ambulantes estavam distantes dos padrões físico-químico firmados. Já as amostras de méis industrializados, apesar de exibirem resultados moderadamente preferíveis que os comercializados de modo informal, igualmente apresentaram um percentual expressivo de fraude por adulteração e por vezes um grau de deterioração. Perante os resultados, constatamos que o ideal a se fazer é aumentar a fiscalização dos órgãos competentes, quanto à produção e comercialização de mel.

Referências

AL, L. M. et al. Propriedades físico-químicas e bioativas de diferentes raízes de origem florestal da Romênia. Química alimentar, v. 112, p. 863-867, 2009.
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. 4ª ed., 1ª Ed. Digital, São Paulo:

2008.

ZAMORA, M. C.; CHIRIFE, J. Determinação da alteração da atividade da água devido à cristalização em méis da Argentina. *Comida controle*, Oxford, v. 17, n. 1, p. 59-64, 2006.

ZAPPALA, M. et al. Métodos para determinação do HMF no mel: Uma comparação. *Controle de alimentos*, v. 16, n. 3, p. 273-277, 2005.

VENTURINI, K. S.; SARCINELLI, M. F.; SILVA, L. C. Características do Mel. *Boletim Técnico da Universidade Federal do Espírito Santo – UFES*, ago. 2007.

Palavras-chave: Adulteração; Avaliação físico-química; Mel; Rotulagem

VIABILIDADE CELULAR DE EXTRATO FENÓLICO DE MAÇÃ GALA EM FIBROBLASTOS HUMANOS

CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI; ELISA DOS SANTOS PEREIRA; JARDEL ARAÚJO RIBEIRO; TAIANE MOTA CAMARGO; MARCIA VIZZOTTO; LEONARDO NORA

¹ PPGCTA-UFPEL - Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos,
chirleraphaelli@hotmail.com

Introdução

A maçã doméstica (*Malus domestica* Borkh.) é uma das frutas mais cultivadas e amplamente consumidas mundialmente (FRANCINI E SEBASTIANI, 2013). Em 2013, a produção mundial de maçãs foi estimada em 75 milhões de toneladas e apenas no Brasil, em 2015, a produção anual foi de 1.271.941 toneladas (IBGE, 2016). As maçãs são consumidas tanto como produtos em bruto como em produtos processados, como cidra, suco e purê (JEDRYCHOWSKI et al., 2010), no entanto, seu uso em produtos farmacêuticos, seja em cosméticos ou medicamentos. Este fruto é rico em compostos fenólicos e se destaca pela potencialidade no uso na indústria farmacêutica e alimentícia, porém, apesar dos benefícios à saúde destes compostos em relação principalmente ao combate de radicais livres e prevenção de doenças, alguns deles também são conhecidos pela sua toxicidade celular.

Objetivos

Avaliar a viabilidade celular de extrato fenólico de maçã gala em fibroblastos humanos.

Metodologia

A maçã foi colhida em Vacaria, RS, de pomar comercial, no ano de 2015, e armazenadas a 4 °C na Embrapa Clima Temperado de Pelotas, RS, até ser analisada. Fatias finas de maçã foram colocadas em solução extratora (acetona:etanol, 30:70 v/v, homogeneizadas em ultraturrax e centrifugadas (3094,62 g, a 0° C por 25 min). O sobrenadante foi concentrado em rotaevaporador (90 min a 40°C), diluído em água (sobrenadante : água, 1 : 5 v/v, com pH 7,0) e aplicado em coluna Sep-Pak C18 previamente condicionada conforme método de OSZMIANSKI et al. (1988) e adaptado por VIZZOTTO et al. (2014). Eluiu-se o cartucho com metanol (95%, pH 7,0) para obtenção do extrato purificado, contendo alto teor de compostos fenólicos. Após, os fibroblastos foram incubados por 24 horas na presença do extrato purificado em concentrações nas seguintes concentrações: 0,049, 0,024, 0,012, 0,006, 0,0031, 0,0015, 0,0008, 0,0004 (p / v) e controle (sem extrato e com DMEN) durante 24 h a 37 ° C, em uma atmosfera umidificada contendo 5% de CO₂ e foram após analisados pelo ensaio do cristal violeta.

Resultados

Todas as concentrações avaliadas demonstraram alta viabilidade celular que protege o DNA de danos, sendo 0,0015% (p / v), que apresentou a maior proteção de DNA, aumentando 27% em relação ao controle. O extrato purificado na concentração de 0,049% (p / v) apresentou redução de até 51,21% na viabilidade celular e nas concentrações menores, manteve a viabilidade celular próxima ou superior a 100% quando comparado ao controle.

Conclusão

Algumas concentrações de extrato purificado de maçã rica em compostos fenólicos apresentou elevada viabilidade celular.

Referências

- FRANCINI A, SEBASTIANI L. Phenolic Compounds in Apple (*Malus x domestica*Borkh.): Compounds Characterization and Stability during Postharvest and after Processing. *Antioxidants*. 2(3):181-193. 2013.
- IBGE. Levantamento Sistemático da Produção Agrícola. 2016.
- JEDRYCHOWSKI W., MAUGERI U., POPIELA T., KULIG J., SOCHACKA-TATARA E., PAC A., SOWA A., MUSIAL A. Case-control study on beneficial effect of regular consumption of apples on colorectal cancer risk in a population with relatively low intake of fruits and vegetables. *Eur. J. Cancer Prev*;19:42–47. 2010.
- OSZMIANSKI, J., RAMOS, T., BOURZEIX, M. Fractionation of Phenolic Compounds in Red Wine. *American Journal of Enology and Viticulture* 39, 259-262. 1988.
- SOARES, Sergio Eduardo. Ácidos fenólicos como antioxidantes. *Rev. Nutr.* [online]. 2002, vol.15, n.1. pp.71-81.
- VIZZOTTO, M., PORTER, W., BYRNE, D., CISNEROS-ZEVALLOS, L. Polyphenols of selected peach and plum genotypes reduce cell viability and inhibit proliferation of breast cancer cells while not affecting normal cells. *Food*

Chemistry. 164: 363-370. 2014.

Palavras-chave: Malus domestica; saúde; compostos fenólicos; ácidos fenólicos

VINHOS TINTOS COMERCIAIS DO VALE DE SÃO FRANCISCO: CARACTERIZAÇÃO FENÓLICA E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE

ADRIANA CRISTINA DA SILVA; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; LUCIANA LEITE DE ANDRADE LIMA; GIULIANO ELIAS PEREIRA; JACIRA ANTONIA BRASIL; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, ² UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco, ³ EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, ⁴ UAB - Universitat Autònoma de Barcelona
kcsilveira@hotmail.com

Introdução

Os compostos fenólicos são produzidos por diversos vegetais em quantidades que variam de acordo com clima, altitude, recursos hídricos e outros. As uvas apresentam maiores concentrações destes e, conseqüentemente, seus vinhos, dando ênfase ao tinto. Entretanto, modificações nas condições de cultivo e nos protocolos de vinificação levam a variação na composição fenólica nos vinhos. Além da importante contribuição para a qualidade os vinhos, estes compostos conferem benefícios à saúde humana decorrente da ação antioxidante que diminui a formação de radicais livres, que por sua vez são prejudiciais ao sistema biológico humano.

Objetivos

Determinar o conteúdo fenólico e atividade antioxidante de vinhos tintos do Vale do São Francisco.

Metodologia

Foram analisados vinhos tintos comerciais das cvs. Syrah (safra 2013 e 2014), Cabernet Sauvignon (safra 2013 e 2014), Ruby Cabernet (safra 2012 e 2013), Tempranillo (safra 2013) e Tannat (safra 2014). Análises espectrofotométricas foram realizadas para a determinação de índice de polifenóis totais, parâmetros cromáticos, concentração de polifenóis e antocianinas e capacidade antioxidante. Os dados foram analisados no programa Statistic for Windows 7.0® e os resultados expressos em média e desvio padrão.

Resultados

Em relação aos compostos fenólicos dos vinhos analisados a variedade Ruby Cabernet (2012) apresentou maiores concentrações de polifenóis totais (3.353,53mg EAG.L-1), seguido Cabernet Sauvignon (2014) com valores de 3298,5mg EAG.L-1. Os resultados obtidos coincidem com os achados de Lucena et al.¹ e Silva², entretanto discordam quanto à superioridade da variedade Syrah sobre o Cabernet Sauvignon (2014). Quanto as antocianinas, os valores obtidos pelos vinhos Tempranillo (2013), Cabernet Sauvignon (2013), Syrah (2013), e Tannat (2014) condiz com o que Granato et al.³ e Nixdorf et al.⁴ publicaram, que em vinhos brasileiros a concentração varia entre 67,0 a 101,8 mg.L-1 e 5,28 a 212,78 mg.L-1, respectivamente. Quanto aos parâmetros cromático, a tonalidade apresentou maior valor (1,11) nos vinhos de Ruby Cabernet (2013), indicando superioridade do amarelo em relação ao vermelho, comum em vinhos em processo de envelhecimento e com instabilidade colorimétrica. Com relação aos percentuais cromáticos (amarelo, vermelho e azul), é sabido que vinhos jovens apresentam maiores concentrações de vermelho e azul (GALLEGO et al.⁵). Para os vinhos estudados, todas as análises realizadas demonstraram valores equivalentes com os descritos na literatura para vinhos tintos jovens, a exceção do Ruby Cabernet (2012) que apresenta valores 45,74%, 37,79%, 16,47% para vermelho, amarelo e azul, respectivamente. Os percentuais de inibição do DPPH* encontrados para os vinhos estudados demonstram elevada capacidade antioxidante, ou seja, uma elevada capacidade de sequestro de radicais livres. Dos vinhos analisados, cinco apresentaram percentuais de inibição superiores a 80%, sendo o vinho Syrah (2014) o que apresentou maior capacidade de sequestro (92,44%).

Conclusão

O Vale do São Francisco possui em seus vinhos, boa concentração de compostos fenólicos e elevada capacidade antioxidante. O vinho tinto deve ser consumido regularmente e moderadamente, pois é uma excelente fonte de agentes antioxidantes podendo assim trazer benefícios à saúde, em especial o vinho do Vale do São Francisco variedade Syrah, safra 2014, que apresentou maior capacidade antioxidante.

Referências

1. LUCENA, A.P.S.; NASCIMENTO, R.J.B.; MACIEL, J.A.C.; TAVARES, J.X.; BARBOSA FILHO, J.M.; OLIVEIRA, E.J.. Antioxidant activity and phenolics content of selected Brazilian wines. *Journal of Food Composition and Analysis*, 23, 130-36, 2010.

2. SILVA, S. C. P. Composição fenólica e sua correlação com a atividade antioxidante de vinhos tintos tropicais brasileiros. 2013. 56p. (Dissertação de mestrado em Ciência dos Alimentos) – Centro de Ciências da Saúde, Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Pernambuco, Recife –PE.
3. GRANATO, D.; KATAYAMA, F.C.U.; CASTRO, I.A. Characterization of red wines from South America based on sensory properties and antioxidant activity. *J Sci Food Agric.* 2012, 92, 526–533.
4. NIXDORF, S.L.; HERMOSÍN-GUTIÉRREZ, I. *Analytica Chimica Acta.* 2010, 659, 208–215.
5. GALLEGO, M. A. G.; GARCIA-CARPINTEIRO, E. G.; SANCHEZ-PALOMO, E.; VIÑAS, M. A. G.; HERMOSIN-GUTIÉRREZ, I. Oenological potencial, phenolic composition, chromatic characteristics and antioxidant activity of red single-cultivar wines from Castilla-La Mancha. *Food Research Internacional*, 48, 7-15, 2012.

Palavras-chave: compostos fenólicos; estresse oxidativo; vinhos tropicais